

The logo for Sudimp 2020/21 features the word "Sudimp" in a bold, green, sans-serif font. A stylized green flame with a white snowflake inside it is positioned above the letter 'i'. Below the word "Sudimp" is the year "2020/21" in a smaller, white, sans-serif font. The entire logo is set against a dark green oval background.

Sudimp

2020/21

CATÁLOGO
GENERAL

**3-16**

1

Armarios de Servicio

Armarios de refrigeración y congelación series SM-200, SU-400, SE-400 y 600, SO-500-P, SO-600, SE-700, SD-125, SM-GN 2/1, SE-GN 2/1 y SE-GN-P.

**18-31**

2

Armarios Expositores - Armarios para Vinos

Armarios expositores de refrigeración y congelación series SM-200, SU-400, SM-600, SO-600, SU-700, SE-700, SD-125, SU - Armarios expositores refrigerados para vinos.

**33-57**

3

**Mesa Refrigerada - Mueble Neutro
Congeladores - Conservadoras**

Mesas refrigeradas series SE-600, SD-600, SE-700-GN 1/1 y SD-700-GN 1/1 - Contra mostrador series SE y SD - Mesas refrigeradas para pizzería - Mesa refrigerada para ensalada - Enfriador de botellas - Mesas cafetera series SD y SE - Mesa de trabajo mural - Fregaderos y soportes - Congeladores horizontales series SC y SU - Conservadoras tapas correderas series SC y SU - Expositor congelación serie SU.

**59-65**

4

**Vitrinas Refrigeradas -Enfriadores de Tapas
Vitrinas para Ingredientes**

Vitrinas expositoras series SD-8, SD-9 y SD-9P - Vitrinas expositoras refrigeradas series SGN y SCN - Vitrinas expositoras ingredientes pizzería serie SM - Expositor refrigerado de alimentos serie SE.

**67-73**

5

Lavavasos - Lavavajillas

Lavavasos y lavavajillas La Bari - Lavavasos y lavavajillas Digital La bari.

**75-102**

6

Cocinas Sobre mostrador y Mueble - Cocinas La Bari

Cocina serie 550 - Cocina serie 750 - Baño maría - Fry-top - Cocina serie 900 - Baño maría - Fry-top - Cocina serie central - Baño maría - Fry-top - Cocina y Barbacoa serie 600 sobre mostrador a gas La Bari - Cocina a gas serie SKC La Bari.

**104-127**

7

Freidoras - Hornos Pizza - Planchas

Freidora eléctrica sobre mostrador monofásica y trifásica - Freidora eléctrica mueble monofásica y trifásica - Freidora pastelería trifásica - Freidora eléctrica mueble - Freidora a gas mueble - Hornos microondas - Hornos mini pizza - Hornos para pizza eléctricos y a gas - Amasadoras - Plancha eléctrica hierro, revestimiento cerámico y cromo duro - Plancha a gas hierro y cromo duro.

**129-142**

8

**Barbacoas - Chocolateras - Fogones
Grills - Cocinas Sobre mostrador
Salamandras - Termos - Tostadores**

Barbacoas - Chocolateras - Fogones industriales - Cocinas sobre mostrador y con soporte - Grills eléctricos - Salamandras - Termos para leche - Tostadores eléctricos y a gas.

**144-171**

9

**Abatidores - Baños María
Campanas - Cortadoras - Exprimidores
Envasadoras al Vacío - Picadoras - Mixer**

Mesas abatidores - Armarios abatidores - Baño María - Batidora - Campana - Cortadora - Cortaverduras - Cutter - Cubeta - Desinfectador - Envasadora al vacío - Exprimidor - Kebab, Crepés, Gofres - Picadora de carne - Sierra huesos - Mixer.

1

ARMARIOS DE SERVICIO



SAPS-1403

Sudimp

3-16



SDR-200-LB
SDF-200-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento de epoxi blanco.
- Estructura interior en ABS.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible (modelo SDR-200)
- Control de la temperatura por termostato.
- Cerradura.
- Termómetro digital, control de temperatura.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN

- Guías integradas en las paredes del armario.
- Ventilador para distribuir el frío obteniendo una temperatura homogénea.
- Evaporación automática.
- Refrigeración estática.
- 2 parrillas superiores 500 x 415 mm.

ACCESORIOS

		P.V.P. (€)
GR-200-P	Parrilla plastificada pequeña.	20
GR-200-G	Parrilla plastificada grande.	24

ARMARIO MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- 2 parrillas fijas 500 x 415 cm.
- Desescarche manual.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad (l)	Refrig.	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SDR-200-LB	600x585x855	2 / 8	150	220/50	130	R-134a	44	575
SDF-200-LB	600x585x855	-18 / -22	150	220/50	120	R-134a	45	630



USS-374-DTK-BK
UDD-370-DTK-BK

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).

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Parrilla plastificada (USS-374)	16

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad (l)	Refrig.	Peso (kg)	P.V.P. (€)
USS-374-DTK-BK	595x640x1840	+1 / +10	350	220/50	372	R-600a	70	775
UDD-370-DTK-BK	595x640x1840	-15 / -22	350	220/50	300	R-290a	100	985



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.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN

- Dotación: 3 parrillas superiores y 1 inferior.
- 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. (€)
SAGB-400-R Parrilla superior 415 x 507 mm.	18
SAGB-400-R Parrilla inferior 225 x 507 mm.	17
SAGB-600-R Parrilla superior 650 x 525 mm.	18
SAGB-600-R Parrilla inferior 650 x 330 mm.	17
SAGB-600-C Cesta (unidad)	18

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)	Temperatura (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad (l)	Refrig.	P.V.P. (€)
SAGB-400-R	626x742x1865	-1 / +6	200	230/50	460	R-600a	885
SAGB-600-R	780x742x1865	-1 / +6	200	230/50	600	R-600a	1165
SAGB-400-C	626x742x1865	-22 / -15	160	230/50	460	R-290a	985
SAGB-600-C	780x742x1865	-22 / -15	160	230/50	600	R-290a	1295



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.

ACCESORIOS

			P.V.P. (€)
SAGI-400-R	Parrilla superior	415 x 507 mm.	18
SAGI-400-R	Parrilla inferior	225 x 507 mm.	17
SAGI-600-R	Parrilla superior	650 x 525 mm.	18
SAGI-600-R	Parrilla inferior	650 x 330 mm.	17
SAGI-600-C	Cesta (unidad)		18

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN

- Dotación: 3 parrillas superiores y 1 inferior.
- 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.

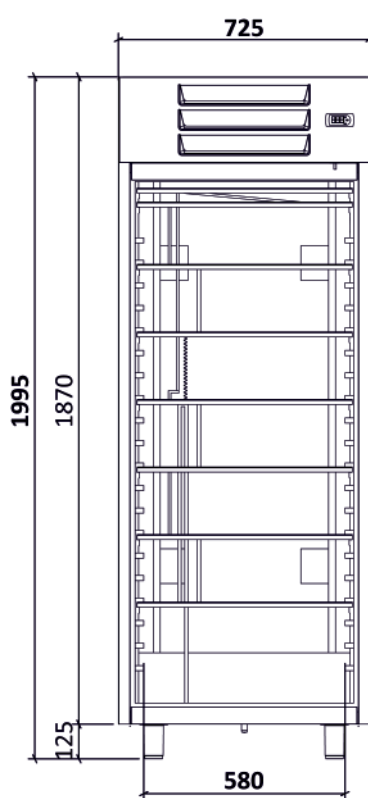
ARMARIO MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

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

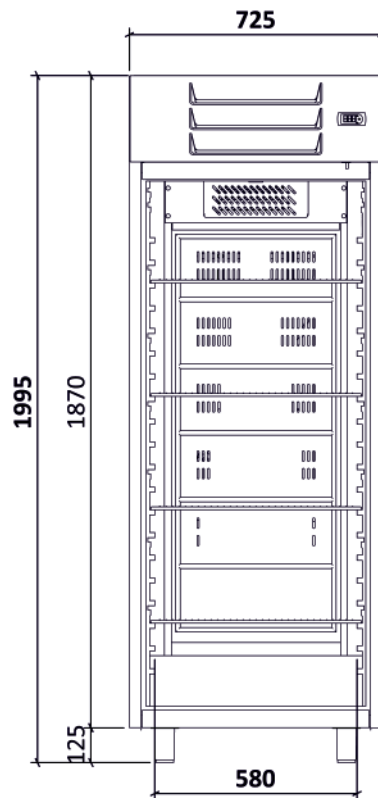
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad (l)	Refrig.	P.V.P. (€)
SAGI-400-R	626x742x1865	-1 / +6	200	230/50	460	R-600a	995
SAGI-600-R	780x742x1865	-1 / +6	200	230/50	600	R-600a	1275
SAGI-400-C	626x742x1865	-22 / -15	160	230/50	460	R-290a	1105
SAGI-600-C	780x742x1865	-22 / -15	160	230/50	600	R-290a	1425



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 móviles en acero plastificado.
- Puerta ciega reversible.
- Puerta con retorno automático.
- 4 patas inoxidable.
- Capacidad para 20 bandejas de 600x400 mm.
- Termostato digital.

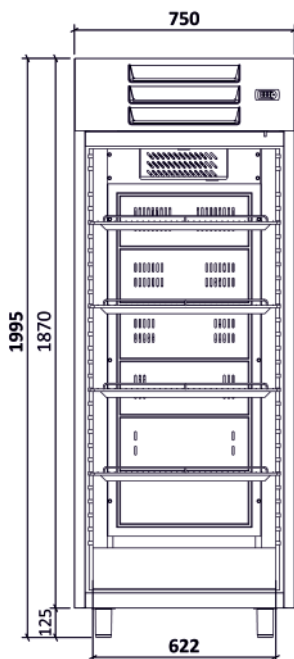
ATP-500-ANPO

- 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 inoxidable.
- Capacidad para 20 bandejas de 600x400 mm.
- Termostato digital.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad bruto/útil (l)	Peso neto/bruto (kg)	Pot. (w)	Tensión (v/Hz)	Refrig.	P.V.P. (€)
ATP-500-APO	725x625(+45)x1995	488/349	88/102	200	230/50	R-600a	1425
ATP-500-ANPO	725x625(+45)x1995	488/338	94/108	330	230/50	R-290	1530



ATG-600-PO



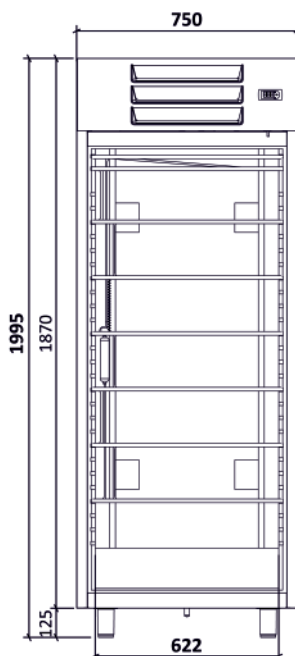
CARACTERÍSTICAS GENERALES

ATG-600-PO

- Exterior chapa plastificada blanca.
- Interior blanco.
- Aislamiento 60 mm. Poliuretano Base de agua.
- Frío ventilado.
- Descongelación automática.
- Estantes movibles en acero plastificado (4 GN 2/1).
- Puerta ciega y retorno automático.
- 4 patas inoxidable.
- Termostato digital.



ATG-600-NPO



ATG-600-NPO

- Exterior chapa plastificada blanca.
- Interior blanco.
- Aislamiento 60 mm. Poliuretano Base de agua.
- Frío estático.
- Descongelación manual.
- 6 estantes fijos de 650x530 mm.
- Puerta ciega y retorno automático.
- 4 patas inoxidable.
- Termostato digital.
- Capacidad 14 cestillas (**no incluidas**).

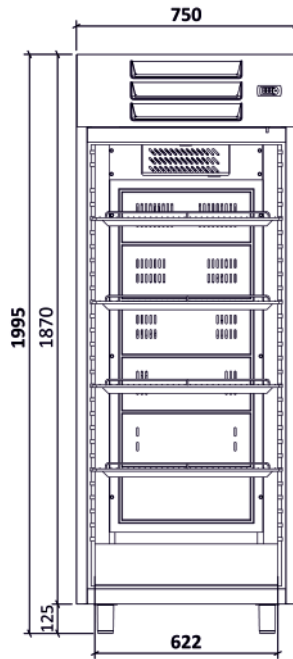
ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Cestilla (unidad)	18

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad bruto/útil (l)	Peso neto/bruto (kg)	Pot. (w)	Tensión (v/Hz)	Refrig.	P.V.P. (€)
ATG-600-PO	750x720(+45)x1995	511/486	100/113	360	230/50	R-600a	1325
ATG-600-NPO	750x720(+45)x1995	511/467	96/112	400	230/50	R-290	1425



ATG-600-APO



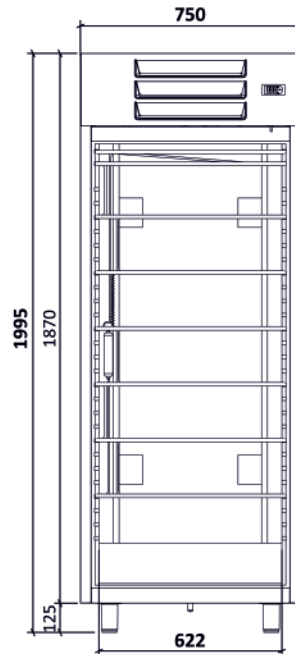
CARACTERÍSTICAS GENERALES

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



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**).

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Cestilla (unidad)	18

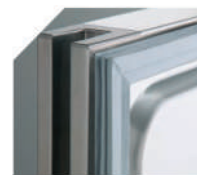
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad bruto/útil (l)	Peso neto/bruto (kg)	Pot. (w)	Tensión (v/Hz)	Refrig.	P.V.P. (€)
ATG-600-APO	750x720(+45)x1995	544/476	95/106	220	230/50	R-600a	1525
ATG-600-ANPO	750x720(+45)x1995	544/459	100/114	330	230/50	R-290	1635



SAPS-701
SANS-701



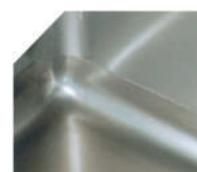
SAPS-702



Contrapuerta embutida.



Evaporador de tiro forzado.



Interior con uniones curvas.

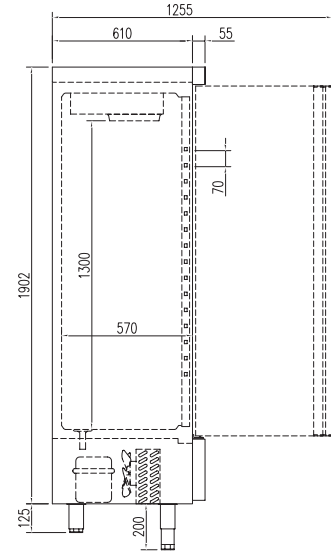
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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-134a libre de CFC (SAPS) y R-404a libre de CFC (SANS).
- 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	1655
SAPS-702	693x728x2067	600	484	1/4	2 x 1/2	1695
SANS-701	693x728x2067	600	880	1/2	1	2205



SASD-125

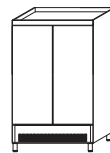


CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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

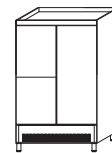
- | | |
|------------------------|-------------------|
| | P.V.P. (€) |
| - Parrilla adicional. | 32 |
| - Set adicional guías. | 28 |
| - Set 4 ruedas. | 88 |



SASD-125
SASND-125

**P.V.P.
(€)**

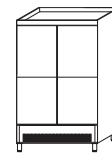
**2415
3220**



SASD-125-3

**P.V.P.
(€)**

2456



SASD-125-4

**P.V.P.
(€)**

2498

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-134a/R-290	304/543	301/416
SASND-125	1250x665x2075	-20 /-15	6	6	964	230/50	R-290/R-452A	833/534	810/520



SAPS-1402
SANS-1402



SAPS-1404

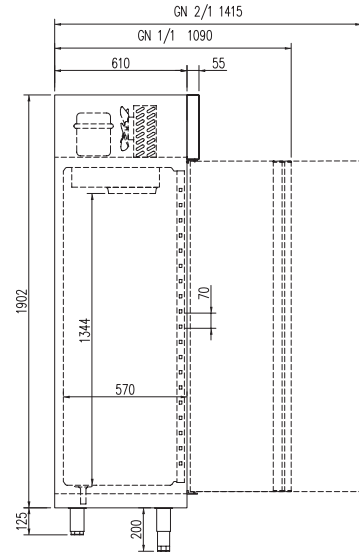
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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-134a libre de CFC (SAPS) y R-404a libre de CFC (SANS).
- 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	2225
SAPS-1403	1388x728x2067	1200	370	3/8	1+2 1/2	2275
SAPS-1404	1388x728x2067	1200	370	3/8	4 x 1/4	2310
SANS-1402	1388x728x2067	1200	1250	1/4	2	2997



SAGD-125



CARACTERÍSTICAS GENERALES

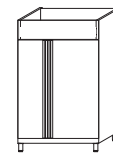
- Exterior e interior en acero **AISI-304**.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox. ajustables 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

- Parrilla adicional GN 2/1.
- Parrilla adicional GN 1/1.
- Set adicional guías GN.
- Set 4 ruedas.

P.V.P. (€)

51
28
23
85



SAGD-125
SAGND-125

P.V.P.
(€)

2440
3245

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temp. (°C)	Estantes	Pares de guías	Cap. (l)	Tensión (v/Hz)	Refrig.	Pot. (w)	Consumo (w)
SAGD-125	1250x830x2075	-2 /+8	6	6	964	230/50	R-134a/R-290	304/543	301/416
SAGND-125	1250x830x2075	-20 /-15	6	6	964	230/50	R-290/R-452A	833/534	810/520



SGN-650-TN
SGN-650-BT



SGN-1410-TN
SGN-1410-BT

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado totalmente en acero inoxidable **AISI-304**.
- Extremos redondeados para facilitar su limpieza.
- Libre de refrigerantes CFC.
- Termostato electrónico.
- LED digital del display.
- Temperatura de control y fácil lectura.
- Armario de refrigeración GN 2/1.
- Frío VENTILADO.
- Grupo incorporado.
- Evaporador oculto (más espacio disponible).
- Control electrónico de la temperatura con termostato digital.
- Resistencia eléctrica en el marco de la puerta para eliminar la condensación.
- Desescarche automático con resistencia eléctrica y control automático de la temperatura.
- Evaporador con tratamiento anticorrosivo.
- Puerta reversible con auto-cierre.
- Puerta con cerradura.
- Burlete magnético de la puerta fácil de cambiar.
- Luz interior.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.

ACCESORIOS

		P.V.P. (€)
CG21	Par de guías.	24
GRP21	Parrilla plastificada.	22
RUO120	Kit de 4 ruedas, 2 con freno	115

DOTACIÓN

Modelos 650-TN	- 3 parrillas
Modelos 650-BT	- 3 parrillas
Modelos 1410-TN	- 6 parrillas
Modelos 1410-BT	- 6 parrillas

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad (l)	Refrig.	P.V.P. (€)
SGN-650-TN	740x830x2010	-2 / +8	300	230/50	650	R-134a	1450
SGN-650-BT	740x830x2010	-18 / -22	700	230/50	650	R-404a	1675
SGN-1410-TN	1480x830x2010	-2 / +8	650	230/50	1333	R-134a	2165
SGN-1410-BT	1480x830x2010	-18 / -22	950	230/50	1333	R-404a	2595



SAPG-711
SANG-711



SAPG-1402
SANG-1402

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.
- Dotados de luz interior.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Modelos con cajones (-C): cajones en **acero inoxidable AISI-304** provistos de guías telescópicas.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en **acero inoxidable AISI-304 18/10**.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo (solo mod. de congelación).
- 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.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- 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	693x826x2008	1	-2 /+8	D	926	700	0,239	2273
SAPG-1402	1388x826x2008	2	-2 /+8	E	1674	1400	0,379	3450
SAPG-1404	1388x826x2008	4	-2 /+8	E	1674	1400	0,379	3576
SANG-711	693x826x2008	1	-20 /-18	D	2179,05	700	0,7	3043
SANG-1402	1388x826x2008	2	-20 /-18	E	4855	1400	1,251	4338
SANG-1404	1388x826x2008	4	-20 /-18	E	4855	1400	1,251	4385



SAPG-711-PASTELERÍA
SANG-711-PASTELERÍA



SAPG-1402-PASTELERÍA
SANG-1402-PASTELERÍA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.
- 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	2665
SAPG-1402-PASTELERÍA	1388x826x2008	2	-2 /+8	E	1674	1400	0,38	4285
SANG-711-PASTELERÍA	693x826x2008	1	-20 /-18	D	2179	700	0,7	3104
SANG-1402-PASTELERÍA	1388x826x2008	2	-20 /-18	E	4855	1400	1,25	4425

2

ARMARIOS EXPOSITORES
ARMARIOS PARA VINOS



SASVD-125

Sudimp

18-31



SDR-200-G-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento de epoxi blanco.
- Estructura interior en ABS.
- Iluminación interior para la exposición de productos.
- Puerta con marco en aluminio reversible en el modelo de refrigeración.
- Cerradura.
- Termómetro digital, control de temperatura.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Guías integradas en las paredes del armario.
- Ventilador para distribuir el frío obteniendo una temperatura homogénea.
- Evaporación automática.
- Refrigeración estática con evaporador integrado.
- 2 parrillas superiores 500 x 415 mm.

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
GR-200-P Parrilla pequeña.	20
GR-200 Parrilla grande.	24

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Capacidad (l)	Refrig.	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SDR-200-G-LB	600x585x855	2 / 8	150	220/50	130	R-134a	44	683



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. (€)
16

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	595x640x1840	505x462x1555	+1 /+10	350	220/50	372/345	R-600a	74	665
USS-374-DTKLE	595x640x1980	505x462x1555	+1 /+10	350	220/50	372/345	R-600a	75	685



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. (€)

16

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	760
UDD-370-DTK	595x640x1840	475x440x1550	-15 /-22	620	220/50	300	R-290a	92	1250



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. (€)
16

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	785
UDD-370-DTKL	595x640x1965	475x440x1550	-15 /-22	635	220/50	300	R-290a	96	1295



USS-374-D2K

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

ACCESORIOS

Parrilla plastificada.

P.V.P. (€)

16

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	845



SDR-600-G



SDF-600-G

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco (elevada resistencia a golpes y uso diario).
- 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.

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.

ACCESORIOS

GR-600 Parrilla plastificada.

P.V.P. (€)
25

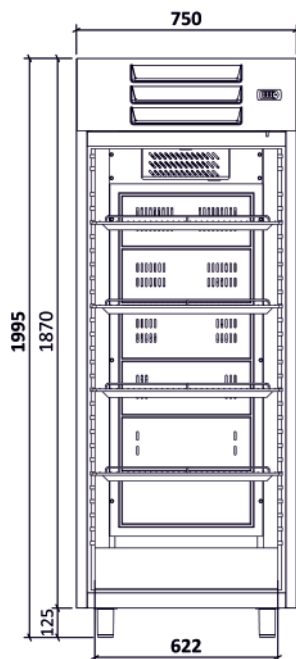
ARMARIO MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

- 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.	P.V.P. (€)
SDR-600-G	775x695x1895	-2 / +8	185	230/50	570	R-134a	1230
SDF-600-G	775x695x1895	-18 / -22	520	230/50	555	R-404a	1575



ATG-600-PV



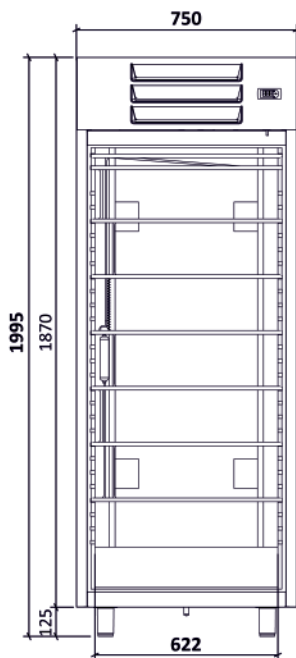
CARACTERÍSTICAS GENERALES

ATG-600-PV

- Exterior chapa plastificada blanca.
- Interior blanco.
- Aislamiento 60 mm. Poliuretano Base de agua.
- Frío ventilado.
- Descongelación automática.
- Estantes móviles.
- 5 GN 2/1 (650x530).
- Iluminación LED.
- Puerta de cristal y aro de aluminio.
- Puerta retorno automático.
- 4 patas inoxidable.
- Termostato digital.



ATG-600-NPV



ATG-600-NPV

- Exterior chapa plastificada blanca.
- Interior blanco.
- Aislamiento 60 mm. Poliuretano Base de agua.
- Frío estático.
- Descongelación manual.
- 6 estantes fijos de 650x530 mm.
- Iluminación LED.
- Puerta de cristal y aro de aluminio.
- Puerta retorno automático.
- 4 patas inoxidable.
- Termostato digital.
- Capacidad 14 cestillas (**no incluidas**).

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Cestilla (unidad)	18

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad bruto/útil (l)	Peso neto/bruto (kg)	Pot. (w)	Tensión (v/Hz)	Refrigerante	P.V.P. (€)
ATG-600-PV	750x720(+45)x1995	511/487	118/130	380	220/50	R-600a	1525
ATG-600-NPV	750x720(+45)x1995	511/467	115/128	420	220/50	R-290	1750



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	1725
USS-1200-DSCL	1200x740x2010	1090x572x1533	+1 /+10	850	220/50	945	R-290a	174	1875



SAPS-1402-C

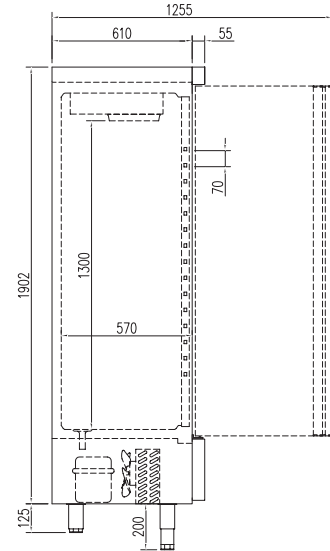
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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-134a 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	2770



SASVD-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).
- Doble cristal.
- 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.
- Luz interior.

ACCESORIOS

- | | |
|------------------------|-------------------|
| | P.V.P. (€) |
| - Parrilla adicional. | 32 |
| - Set adicional guías. | 28 |
| - Set 4 ruedas. | 88 |



DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temp. (°C)	Estantes	Pares de guías	Cap. (l)	Tensión (v/Hz)	Refrig.	Pot. (w)	Consumo (w)
SASVD-125	1250x665x2075	-2 /+8	8	8	964	230/50	R-452A/R-290	668/543	638/434



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	2725



SGN-126-H



SGN-220-HS



SGN-320-HS



SGN-126-L-SS



SGN-220-L-SS



SGN-320-L-SS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Modelos SGN-H, exterior en color negro.
- Modelos SGN-LS-SS, exterior en acero inox.
- 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	530
SGN-220-HS	900x505x885	220	+2 /+8	2 Correderas	680
SGN-320-HS	1335x505x885	320	+2 /+8	3 Correderas	815
SGN-126-L-SS	600x505x885	126	+2 /+8	1 Abatible	680
SGN-220-L-SS	900x505x885	220	+2 /+8	2 Correderas	850
SGN-320-L-SS	1335x505x885	320	+2 /+8	3 Correderas	1005



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. (€) 25
--------------------	--------------------------------

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	875



CV-150-PV



CV-450-PV



CV-450-PV-2T

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CV-450-PV/CV-450-PV-2T

- Interior y exterior en chapa plastificada.
- Aislamiento de 50 mm. Poliuretano Base de agua.
- Frío ventilado con descongelación automática.
- Estantes corredera en madera + 1 fija.
- Puerta de vidrio con protección anti UV.
- Puerta de vidrio reversible.
- Iluminación LED.
- Filtro de carbón activo.
- Cerradura de serie.
- Temperatura a definir por el cliente.
- 2T= 2 cámaras con temperaturas separadas.
- Modelo 2T: con identificación de botellas.

CV-150-PV

- Exterior en chapa plastificada.
- Aislamiento de 50 mm. Poliuretano Base de agua.
- Frío ventilado con descongelación automática.
- Estantes movibles en madera: 1x 480x375mm y 1x 480x255 mm.
- Puerta de vidrio con protección anti UV.
- Puerta de vidrio reversible.
- Iluminación LED.
- Cerradura de serie.
- 4 patas niveladoras.
- Temperatura a definir por el cliente.

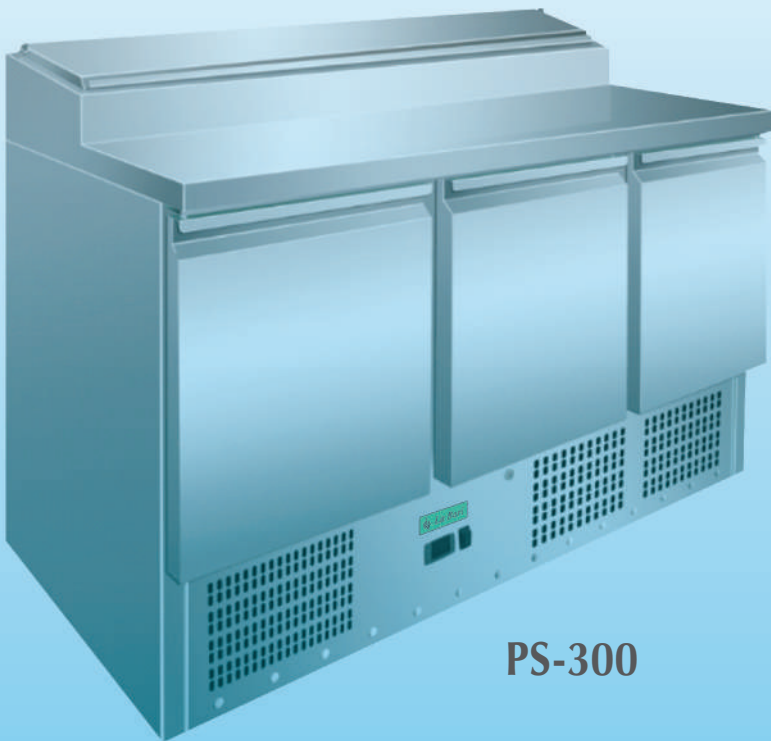
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Estantes	Capacidad (l)	Peso n/b (kg)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Refrig.	P.V.P. (€)
CV-150-PV	600x600x835	2	42	52/55	123	230/50	R-600a	1080
CV-450-PV	600x700x1865	6+1	177	97/108	220	230/50	R-600a	2100
CV-450-PV-2T	600x700x1865	10+1	177	110/121	250	230/50	R-600a	2705

3

MESA REFRIGERADA
MUEBLE NEUTRO
CONGELADORES - CONSERVADORAS



SMVD-150



PS-300



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-134a 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 izquierdas 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	1540
SMPS-200	2017x600x850	390	396	1/4	3	1835
SMPS-250	2542x600x850	530	615	3/8	4	2210



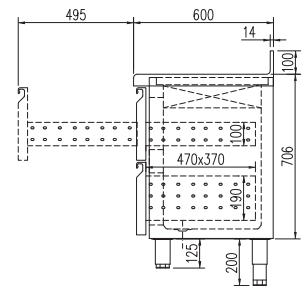
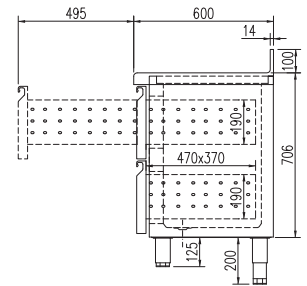
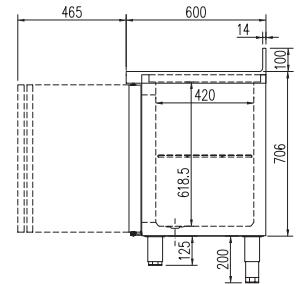
SMD-150



LED



SMVD-150



CARACTERÍSTICAS GENERALES

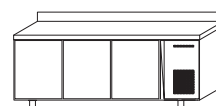
- Exterior e interior en acero **AISI-304**.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura 125-200 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- 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.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.

ACCESORIOS

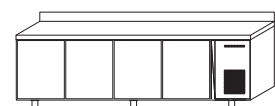
- Parrilla adicional.
- Set 4 ruedas.
- Set 6 ruedas.



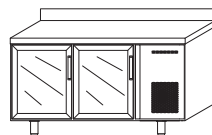
SMD-150
SMND-150



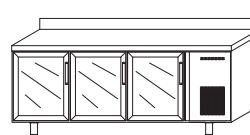
SMD-200
SMND-200



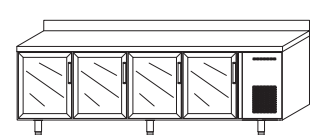
SMD-250



SMVD-150



SMVD-200

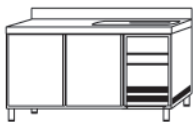


SMVD-250

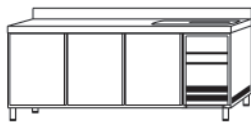
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temp. (°C)	Estantes	Cap. (l)	Tensión (v/Hz)	Refrig.	Pot. (w)	Consumo (w)	P.V.P. (€)
SMD-150	1495x600x850	-2 /+8	2	245	230/50	R-134a/R-290	178/502	211/235	1730
SMVD-150	1495x600x850	-2 /+8	2	245	230/50	R-134a/R-290	178/502	220/244	1894
SMD-200	2020x600x850	-2 /+8	3	380	230/50	R-134a/R-290	245/502	249/338	2070
SMVD-200	2020x600x850	-2 /+8	3	380	230/50	R-134a/R-290	245/502	317/251	2304
SMD-250	2545x600x850	-2 /+8	4	516	230/50	R-134a/R-290	304/845	289/340	2448
SMVD-250	2545x600x850	-2 /+8	4	516	230/50	R-134a/R-290	304/845	361/357	2769
SMND-150	1495x600x850	-20 /-15	2	245	230/50	R-290/R-452A	606/353	535/556	2238
SMND-200	2020x600x850	-20 /-15	3	380	230/50	R-290/R-452A	606/452	556/610	2599



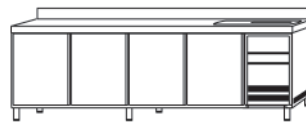
SMPSF-200



SMPSF-150



SMPSF-200



SMPSF-250



Tirador incorporado en la puerta.



Contrapuerta embutida.



Encimera con fregadero y escurridor incorporado.

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 340x370x150 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**.
- 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.
- 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-134a, 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 izquierdas 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	2198
SMPSF-200	2017x600x850	390	396	D	3	2520
SMPSF-250	2542x600x850	530	615	D	4	2915



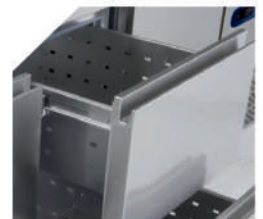
SMPS-200-6C



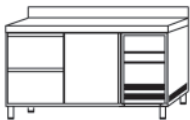
Tirador incorporado en la puerta.



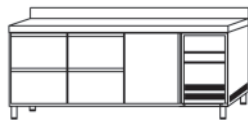
Contrapuerta embutida.



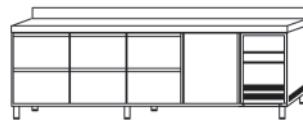
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



SMPS-150-2C



SMPS-200-4C



SMPS-250-6C

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.
- 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.
- 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-134a, 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 izquierdas 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	2160
SMPS-150-4C	1492x600x850	250	350	C	0-4	2555
SMPS-200-2C	2017x600x850	390	396	D	2-2	2511
SMPS-200-4C	2017x600x850	390	396	D	1-4	2892
SMPS-200-6C	2017x600x850	390	396	D	0-6	3263
SMPS-250-2C	2542x600x850	530	615	D	3-2	2892
SMPS-250-4C	2542x600x850	530	615	D	2-4	3274
SMPS-250-6C	2542x600x850	530	615	D	1-6	4005
SMPS-250-8C	2542x600x850	530	615	D	0-8	4332



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.
- 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-134a 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	1775
SFMPS-200	2017x600x1050	520	396	1/4	3	2130
SFMPS-250	2542x600x1050	701	615	3/8	4	2440



SFD-200



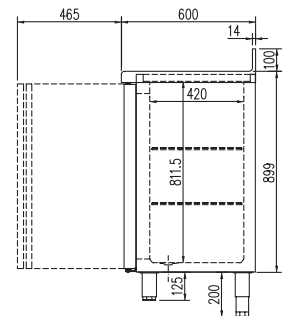
LED



SFVD-200

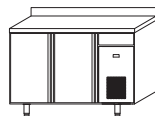
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes interiores GN1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guías inox.
- Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura 125-200 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- 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.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.

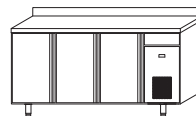


ACCESORIOS

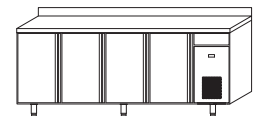
- Parrilla adicional.
- Set 4 ruedas.
- Set 6 ruedas.



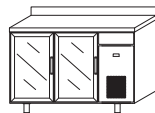
SFD-150



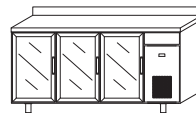
SFD-200



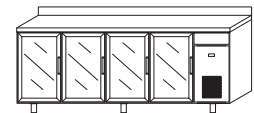
SFD-250



SFVD-150



SFVD-200



SFVD-250

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temp. (°C)	Estantes	Cap. (l)	Tensión (v/Hz)	Refrig.	Pot. (w)	Consumo (w)	P.V.P. (€)
SFD-150	1495x600x1040	-2 / +8	4	325	230/50	R-134a/R-290	178/502	211/235	1942
SFVD-150	1495x600x1040	-2 / +8	4	325	230/50	R-134a/R-290	178/502	223/247	2195
SFD-200	2020x600x1040	-2 / +8	6	504	230/50	R-134a/R-290	245/502	249/238	2340
SFVD-200	2020x600x1040	-2 / +8	6	504	230/50	R-134a/R-290	245/502	321/255	2719
SFD-250	2545x600x1040	-2 / +8	8	684	230/50	R-134a/R-290	304/845	289/340	2738
SFVD-250	2545x600x1040	-2 / +8	8	684	230/50	R-134a/R-290	304/845	366/363	3250



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.
- 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-134a 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	1695
SMPG-180	1792x700x850	455	396	1/4	3	1998
SMPG-225	2242x700x850	615	615	3/8	4	2360



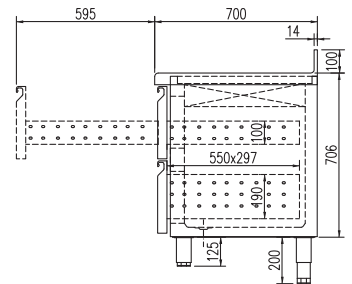
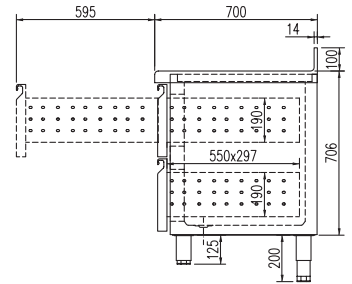
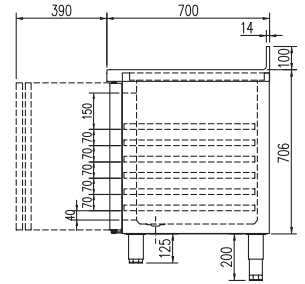
SMGD-135



LED



SMGVD-135



CARACTERÍSTICAS GENERALES

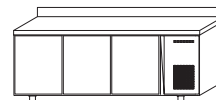
- Exterior e interior en acero **AISI-304**.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guías inox.
- Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura 125-200 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- 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.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.

ACCESORIOS

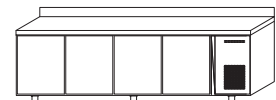
- Parrilla adicional GN 1/1.
- Set adicional guías GN 1/1.
- Set 4 ruedas.
- Set 6 ruedas.



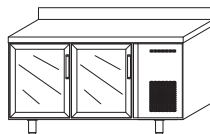
SMGD-135
SMGND-135



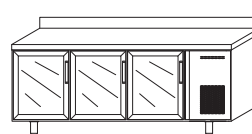
SMGD-180
SMGND-180



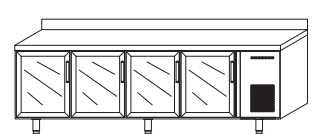
SMGD-225



SMGVD-135



SMGVD-180

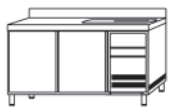


SMGVD-225

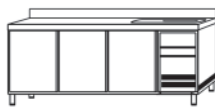
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Temp. (°C)	Estantes	Pares de Guías	Cap. (l)	Tensión (v/Hz)	Refrig.	Pot. (w)	Consumo (w)	P.V.P. (€)
SMGD-135	1345x700x850	-2 /+8	2	2	255	230/50	R-134a/R-290	178/502	211/235	1924
SMGVD-135	1345x700x850	-2 /+8	2	2	255	230/50	R-134a/R-290	178/502	217/241	2081
SMGD-180	1795x700x850	-2 /+8	3	3	399	230/50	R-134a/R-290	245/502	249/238	2292
SMGVD-180	1795x700x850	-2 /+8	3	3	399	230/50	R-134a/R-290	245/502	313/267	2535
SMGD-225	2245x700x850	-2 /+8	4	4	543	230/50	R-134a/R-290	304/845	289/340	2695
SMGVD-225	2245x700x850	-2 /+8	4	4	543	230/50	R-134a/R-290	304/845	356/352	3017
SMGND-135	1345x700x850	-20 /-15	2	2	255	230/50	R-290/R-452A	606/353	535/556	2593
SMGND-180	1795x700x850	-20 /-15	3	3	399	230/50	R-290/R-452A	606/452	556/610	2996



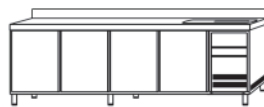
SMPGF-180



SMPGF-135



SMPGF-180



SMPGF-225



Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



Contrapuerta embutida.



Evaporador compacto de tiro forzado.

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 340x370x150 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.
- 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.
- 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-134a 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 izquierdas o a distancia.

ACCESORIOS

- Parrilla GN 1/1.
- Par de guías.

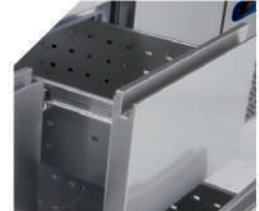
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Clase eficiencia energética	Nº Puertas	P.V.P. (€)
SMPGF-135	1342x700x850	290	350	C	2	2515
SMPGF-180	1792x700x850	455	396	C	3	2865
SMPGF-225	2242x700x850	615	615	D	4	3200



SMPG-180-2C



Combinación de cajones y puertas



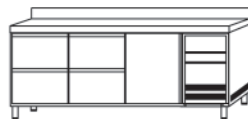
Los cajones incorporan guías telescópicas.



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 burlete 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-134a 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 izquierdas o a distancia.

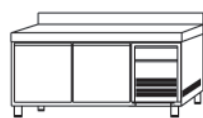
ACCESORIOS

- Parrilla GN 1/1.
- Par de guías.

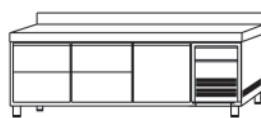
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Clase eficiencia energética	Nº Puertas-Cajones	P.V.P. (€)
SMPG-135-2C	1342x700x850	290	350	C	1-2	2470
SMPG-135-4C	1342x700x850	290	350	C	0-4	2940
SMPG-180-2C	1792x700x850	455	396	C	2-2	2840
SMPG-180-4C	1792x700x850	455	396	D	1-4	3310
SMPG-180-6C	1792x700x850	455	396	D	0-6	3775
SMPG-225-2C	2242x700x850	615	615	D	3-2	3274
SMPG-225-4C	2242x700x850	615	615	D	2-4	3741
SMPG-225-6C	2242x700x850	615	615	D	1-6	4208
SMPG-225-8C	2242x700x850	615	615	D	0-8	4678



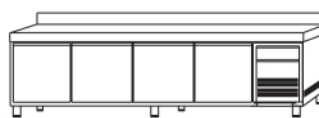
SMPGB-180-5C



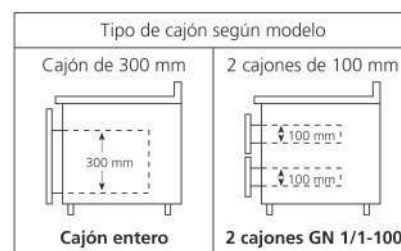
SMPGB-135



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 R-134a 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	2160
SMPGB-180	1792x700x584	170	396	C	3-0	2600
SMPGB-225	2242x700x584	230	615	D	4-0	3225
SMPGB-135-3C	1342x700x584	90	350	C	1-1D	2510
SMPGB-180-5C	1792x700x584	135	485	C	1-2D	3178
SMPGB-225-7C	2242x700x584	180	615	D	1-3D	3799



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.

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	1605
PZ-3600-TN-LB	2025x800x990	580	235	230/50	2 / 8	1975



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	850
S-903-TOP	1365x700x860	400	305	230/50	2 / 8	130/110	1265
PS-200	900x700x1010	257	207	230/50	2 / 8	94/80	910
PS-300	1365x700x1010	400	305	230/50	2 / 8	135/115	1325



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-134a 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: 230V 1+N – 50 Hz.



Separador de varilla plastificada incluido.

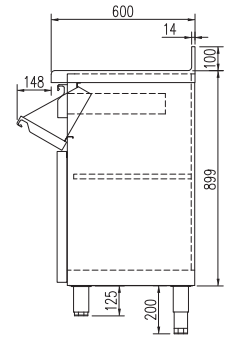
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Nº Puertas	Capacidad (l)	Potencia (w)	Acabado	P.V.P. (€)
SEBE-100-G	1020x550x850	2	200	210	Galvanizado	592
SEBE-150-G	1525x550x850	3	365	282	Galvanizado	800
SEBE-200-G	2030x550x850	4	550	396	Galvanizado	985
SEBE-100-I	1020x550x850	2	200	210	Inoxidable	700
SEBE-150-I	1525x550x850	3	365	282	Inoxidable	1060
SEBE-200-I	2030x550x850	4	550	396	Inoxidable	1215



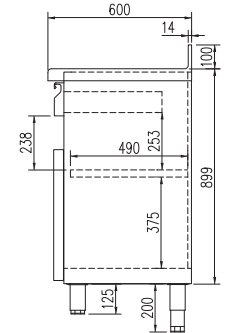
SED-200



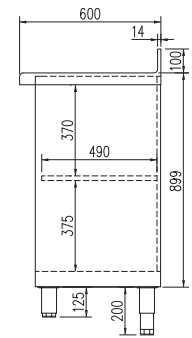
SMCD-150



SMCD + TOLVA



SMCD



SED

CARACTERÍSTICAS GENERALES

SMCD

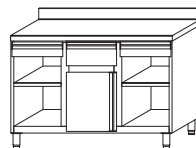
- Exterior en acero inox **AISI-304 18/10**, excepto el respaldo.
- Respaldo en acero plastificado.
- Apoyos inox, regulables en altura.
- Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
- Tolla para café con golpeador.
- Peto trasero sanitario de 100 mm.
- **Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas.**

SED

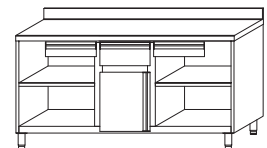
- Respaldo en acero plastificado.
- Encimera de acero inox **AISI-304 18/10** con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.



SMCD-100



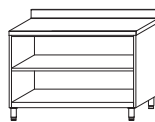
SMCD-150



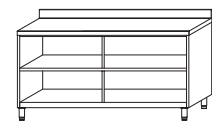
SMCD-200



SED-100



SED-150



SED-200

DATOS TÉCNICOS

	Dimensiones exteriores (mm)	Cajones	P.V.P. (€)
SMCD-100	1000x1040x600	1	742
SMCD-150	1495x1040x600	2	898
SMCD-200	2020x1040x600	2	1027
SED-100	1000x1040x600	-	544
SED-150	1495x1040x600	-	671
SED-200	2020x1040x600	-	810

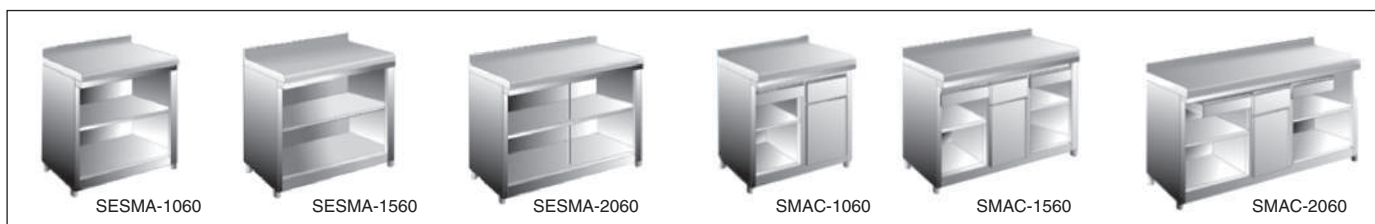


SESMA-2060



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.
- Tolla 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	708
SMAC-1560	1500x600x1045	-	2	900
SMAC-2060	2025x600x1045	-	2	960
SESMA-1060	1000x600x1045	1	-	530
SESMA-1560	1500x600x1045	1	-	655
SESMA-2060	2025x600x1045	1	-	850



MMD-156

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Peto trasero con 10 cms. de altura y cantos redondeados.
- Encimera con 5 cms. de grosor.
- Entrepañó en acero inoxidable.
- Encimera insonorizada.
- Pies regulables en altura.
- Construida robusta y resistente.

ACCESORIOS

	P.V.P. (€) Metro/L
- Entrepañó (metro lineal).	90

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	P.V.P. (€)
MMD-106	1000x600x850	325
MMD-126	1200x600x850	345
MMD-156	1500x600x850	460
MMD-206	2000x600x850	560
MMD-107	1000x700x850	365
MMD-127	1200x700x850	425
MMD-157	1500x700x850	510
MMD-207	2000x700x850	665

Armarios de Servicio

Armarios Expositores Armarios para Vinos

Mesa Refrigerada Mueble Neutro Congeladores Conservadoras

Vitrinas Refrigeradas Enfriadores de Tapas Vitrinas para Ingredientes

Lavavasos Lavavajillas

Cocinas Sobre mostrador y Mueble Cocinas La Bari

Fritidoras Hornos Pizza Planchas

Barbacoas - Chocولاتeras Fogones - Grills Cocinas Sobre mostrador Salamandras - Termos Tostadores

Abatidores - Baños María Campanas - Cortadores Exprimidores Envasadoras al Vacío Picadoras - Mixer



FSD-1660-ED

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= Escurreidor Dcha.
 EI= Escurreidor Izq.

FREGADEROS Y FREGADEROS + BASTIDOR

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones Cuba (mm)	P.V.P. (€) Sólo Fregadero	Dimensiones exteriores (mm)	P.V.P. (€) Fregadero + Bastidor
FSD-1260-ED/EI	500x400x250	225	1200x600x850	450
FSD-1660-ED/EI	500x400x250	335	1600x600x850	550
FSD-2060-ED/EI	500x400x250	390	2000x600x850	650
FSD-1270-ED/EI	500x400x250	240	1200x700x850	450
FSD-1670-ED/EI	500x400x250	360	1600x700x850	575
FSD-2070-ED/EI	500x400x250	405	2000x700x850	675

FREGADEROS + BASTIDOR Y HUECO LAVAVAJILLAS

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones Cuba (mm)	Dimensiones exteriores (mm)	P.V.P. (€) Fregadero + Bastidor/H.L.
FSD-1260/HL-ED/EI	500x400x250	1200x600x850	430
FSD-1660/HL-ED/EI	500x400x250	1600x600x850	530
FSD-2060/HL-ED/EI	500x400x250	2000x600x850	630
FSD-1270/HL-ED/EI	500x400x250	1200x700x850	440
FSD-1670/HL-ED/EI	500x400x250	1600x700x850	555
FSD-2070/HL-ED/EI	500x400x250	2000x700x850	640

Para OTROS MODELOS, soliciten precios.



SCH-330-AL



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba exterior doble cara lacada en blanco.
- Cuba interior en aluminio gofrado.
- Condensador estático.
- Aislamiento de poliuretano inyectado 65 mm. de espesor.
- Tapa abatible con cerradura y llave.
- Incluye termómetro analógico.
- Termostato analógico incorporado en el lateral.

ACCESORIOS

- Cestillo. **P.V.P. (€)**
20

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Potencia (w)	Gas Refrig.	Vol. Cong. bruto (l)	Tensión (v/Hz)	Temperatura (°C)	P.V.P. (€)
SCH-330-AL	1070x660x860	930x480x690	100	R-290	309	220/50	-18 /-23	580
SCH-430-AL	1320x660x860	1180x480x690	125	R-290	422	220/50	-18 /-23	650
SCH-570-AL	1570x660x860	1430x480x690	180	R-290	490	220/50	-18 /-23	765



UDD-460-BK



UDD-660-BK

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

ACCESORIOS

Cestillas	P.V.P. (€) 18
-----------	--------------------------------

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Temperatura (°C)	Capacidad B/N (l)	Peso B/N (kgr.)	Cestillas	P.V.P. (€)
UDD-360-BK	984x695x945	185	230/50	-15 /-22	280/270	50/46	1/4	525
UDD-460-BK	1284x695x945	230	230/50	-15 /-22	387/373	59/55	2/5	570
UDD-560-BK	1504x695x945	230	230/50	-15 /-22	466/449	66/55	2/6	645
UDD-660-BK	1804x695x945	250	230/50	-15 /-22	567/553	73/68	3/8	845



UDD-600-BK

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior doble cara zincada lacada en blanco.
- Interior en aluminio gofrado.
- Inyectado 6 cms. poliuretano libre de CFC.
- Dotación de 3 cestillas. Total 8 cestillas.
- Cerradura con llave.
- Termostato.
- Panel de control.
- Refrigerante R-290a.
- 4 ruedas para desplazamiento.
- Luz interior.

ACCESORIOS

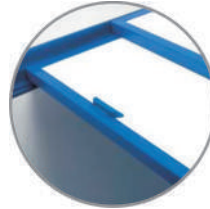
Cestillas

P.V.P. (€)
18

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Temperatura (°C)	Capacidad B/N (l)	Peso B/N (kgr.)	P.V.P. (€)
UDD-600-BK	2055x715x833-903	1935x510x682	425	230/50	-15 /-25	675/646	118/98	950



SCHGTC-420



SCHGTC-525

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba exterior en doble cara zincada lacado blanco.
- Cuba interior en chapa zincada lacado blanco.
- Evaporador estático.
- Condensador ventilado.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 70 mm. de espesor.
- Termómetro analógico.
- Marco superior en ABS (aluminio mod. SHGTC-525).
- Ruedas para desplazamiento.

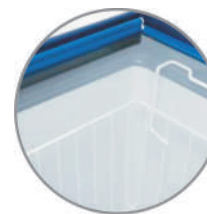
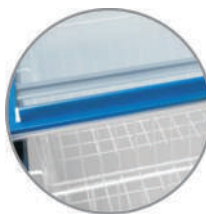
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Potencia (w)	Gas Refrig.	Vol. Cong. bruto (l)	Tensión (v/Hz)	Temperatura (°C)	P.V.P. (€)
SCHGTC-290	1000x620x920	875x495x680	175	R-134a	296	220/50	-18 /-23	635
SCHGTC-420	1260x620x920	1135x495x680	220	R-134a	409	220/50	-18 /-23	720
SCHGTC-525	1510x665x915	1380x535x695	260	R-134a	490	220/50	-18 /-23	875



SCHGTV-420



SCHGTV-525



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuba exterior en doble cara zincada lacado blanco.
- Cuba interior en chapa zincada lacado blanco.
- Evaporador estático.
- Condensador ventilado.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 70 mm. de espesor.
- Termómetro analógico.
- Marco superior en ABS (aluminio mod. SHGTV-525).
- Ruedas para desplazamiento.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones interiores (mm)	Potencia (w)	Gas Refrig.	Vol. Cong. bruto (l)	Tensión (v/Hz)	Temperatura (°C)	P.V.P. (€)
SCHGTV-290	1000x620x920	875x495x680	175	R-134a	296	220/50	-18 /-23	735
SCHGTV-420	1260x620x920	1135x495x680	220	R-134a	409	220/50	-18 /-23	825
SCHGTV-525	1510x665x915	1380x535x695	260	R-134a	490	220/50	-18 /-23	1025



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. (€) 18
-----------	--------------------------------

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Gas Refrig.	Capacidad Neto (l)	Temperatura (°C)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
UDD-300-SC	1010x630x890	220	R-290a	255	-12 / -22	230/50	635
UDD-400-SC	1300x630x890	300	R-290a	334	-12 / -22	230/50	695
UDD-500-SC	1550x630x890	430	R-290a	430	-12 / -22	230/50	790
UDD-600-SC	2055x630x890	440	R-290a	620	-12 / -22	230/50	995



UDD-45-DTK



UED-3094-DTK



UED-7265-DTK

CARACTERÍSTICAS GENERALES

UED-3094-DTK y UED-7265-DTK

- Exterior e interior lacado blanco.
- 3 y 7 cajones respectivamente.
- Clase climática T.
- Refrigeración estática.

UDD-45-DTK

- Exterior e interior lacado blanco.
- Clase climática 3.
- 2 estantes.
- Refrigeración mecánica.

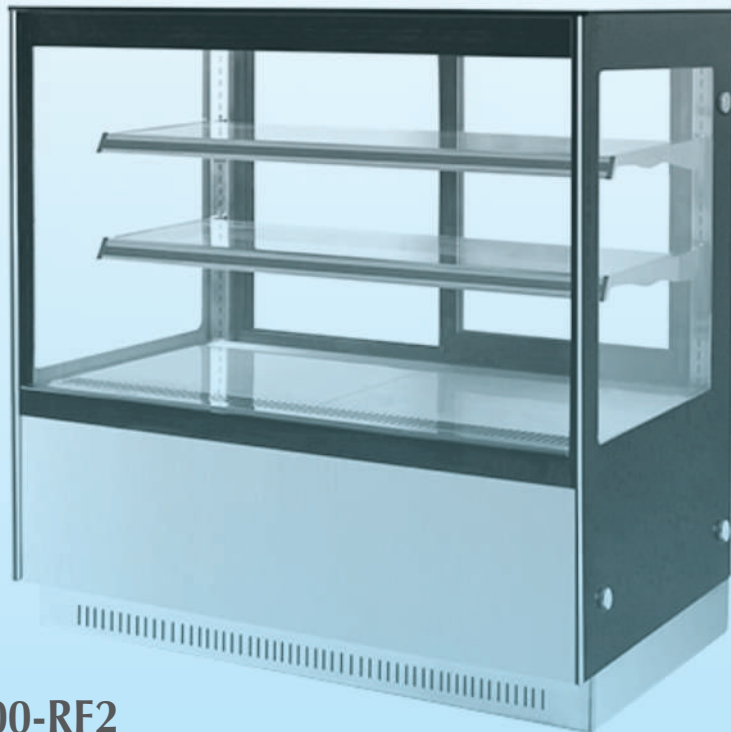
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Temperatura (°C)	Tensión (v/Hz)	Capacidad (l)	Gas Refrig.	Peso N/B (kgr.)	P.V.P. (€)
UDD-45-DTK	570x505x485	135	-18 /-23	230/50	47/45	R-600a	25/31	565
UED-3094-DTK	574x595x865	70	-18 /-23	230/50	94/86	R-600a	29/32	385
UED-7265-DTK	595x655x1765	75	-18 /-23	230/50	265/250	R-600a	60/72	675

4

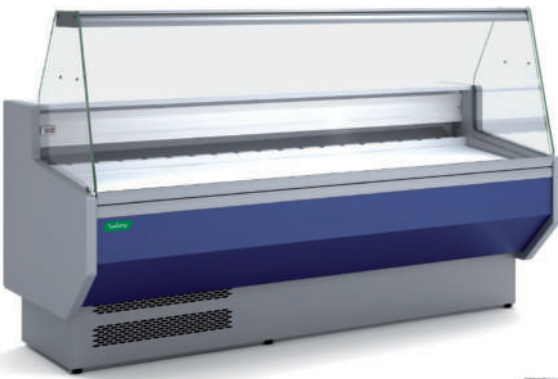
VITRINAS REFRIGERADAS
ENFRIADORES DE TAPAS
VITRINAS PARA INGREDIENTES



SVED-8-20-C



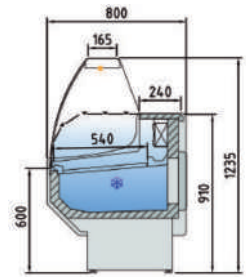
SGN-1200-RF2



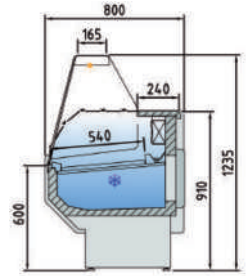
SVED-8-20-R



SVED-8-20-C



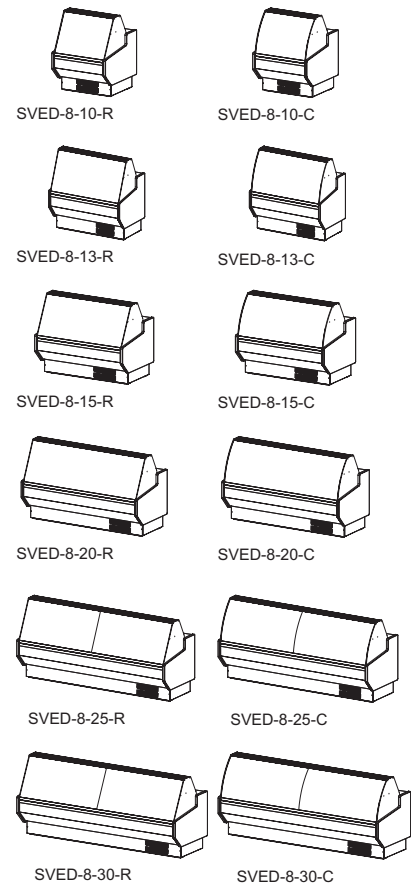
SVED-8-C



SVED-8-R

CARACTERÍSTICAS GENERALES

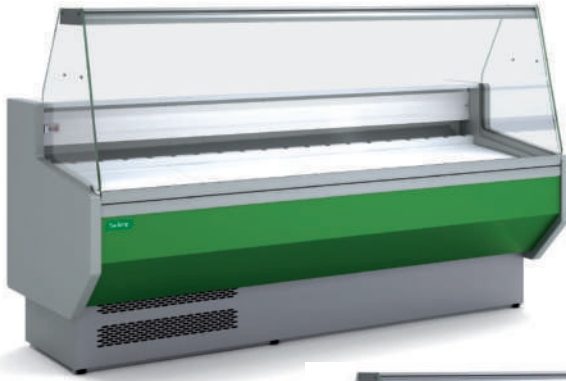
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi.
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado.
- Encimera en acero inox.
- Perfilería en aluminio lacado.
- Estante de cristal intermedio, opcional.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles.
- Iluminación estándar LED: encimera superior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270.
- Evaporador estático.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Indicador de temperatura.
- Descarche automático.
- Clase climática 4 (30°C 55% Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Evaporación automática de serie.



OPCIONES	P.V.P. (€) Estante Cristal	P.V.P. (€) Plano de Exposición en Acero	P.V.P. (€) Cierre Plexi
SVED-8-10-R/C	59	107	102
SVED-8-13-R/C	69	144	139
SVED-8-15-R/C	80	155	155
SVED-8-20-R/C	113	171	203
SVED-8-25-R/C	139	251	251
SVED-8-30-R/C	160	305	305

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Cámara (m ³)	Exposición (m ²)	Puertas	Potencia (w)	Consumo (w)	Refrig.	P.V.P. (€) Mod. R	P.V.P. (€) Mod. C
SVED-8-10-R/C	1055x800x1235	0,28	0,54	1	522	895	R-449A	1700	1729
SVED-8-13-R/C	1305x800x1235	0,37	0,68	2	522	921	R-449A	1857	1877
SVED-8-15-R/C	1525x800x1235	0,43	0,8	2	635	1019	R-449A	2005	2035
SVED-8-20-R/C	2025x800x1235	0,57	1,08	3	817	1069	R-449A	2400	2437
SVED-8-25-R/C	2525x800x1235	0,72	1,36	4	1096	1364	R-449A	2779	2821
SVED-8-30-R/C	2995x800x1235	1,12	1,63	4	1096	1364	R-449A	3290	3225

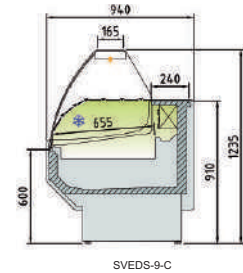
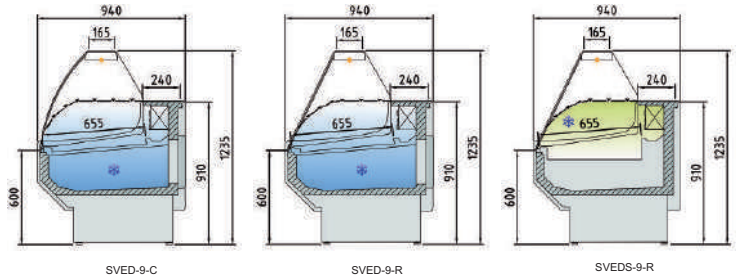
Armarios de Servicio
Armarios Expositores
Armarios para Vinos
Mesa Refrigerada
Mueble Neutro
Congeladores
Conservadoras
Vitrinas Refrigeradas
Enfriadores de Tapas
Vitrinas para Ingredientes
Lavavajillas
Lavavajillas
Cocinas Sobremostador
y Mueble
Cocinas La Bari
Freidoras
Hornos Pizza
Planchas
Barbacoas - Chocolateras
Fogones - Grills
Cocinas Sobremostador
Salamandras - Termos
Tostadores
Abatidores - Baños María
Campanas - Cortadoras
Exprimidores
Envasadoras al Vacío
Picadoras - Mixer



SVED-9-20-R

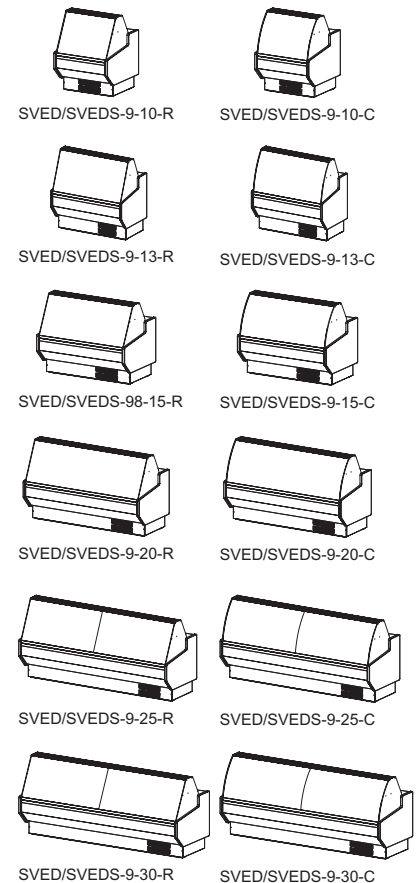


SVED-9-20-C



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- SVED vitrinas con reserva, SVEDS vitrinas sin reserva.
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi.
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado.
- Encimera en acero inox.
- Perfilería en aluminio lacado.
- Estante de cristal intermedio, opcional.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles.
- Iluminación estándar LED: encimera superior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (solo modelo SVED).
- Evaporación estática.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Indicador de temperatura.
- Descarche automático.
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Evaporación automática de serie.



OPCIONES	P.V.P. (€) Estante Cristal	P.V.P. (€) Plano de Exposición en Acero	P.V.P. (€) Cierre Plexi
SVED/SVEDS-9-10	59	107	102
SVED/SVEDS-9-13	69	144	139
SVED/SVEDS-9-15	80	155	155
SVED/SVEDS-9-20	113	171	203
SVED/SVEDS-9-25	139	251	251
SVED/SVEDS-9-30	160	305	305

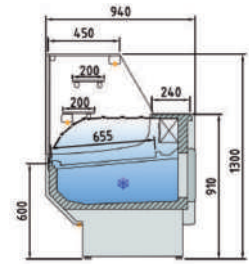
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Cámara (m ³)	Exposición (m ²)	Puertas	Potencia (w)	Consumo (w)	Refrig.	P.V.P. (€)	
								Mod. R con reserva	Mod. C con reserva
SVED/SVEDS-9-10	1055x940x1235	0,33	0,65	1/0	522	904	R-449A	1849/1784	1883/1823
SVED/SVEDS-9-13	1305x940x1235	0,43	0,82	2/0	635	1009	R-449A	2052/1935	2098/2012
SVED/SVEDS-9-15	1525x940x1235	0,49	0,97	2/0	817	1079	R-449A	2164/2044	2196/2122
SVED/SVEDS-9-20	2025x940x1235	0,67	1,31	3/0	817	1103	R-449A	2560/2388	2619/2474
SVED/SVEDS-9-25	2525x940x1235	0,84	1,65	4/0	1096	1365	R-449A	3018/2794	3100/2910
SVED/SVEDS-9-30	2995x940x1235	1,19	1,96	4/0	1315	1416	R-449A	3609/3323	3539/3323



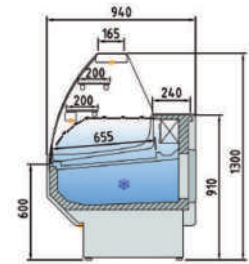
SVEPD-9-20-RR



SVEPD-9-20-C



SVEPD-9-RR

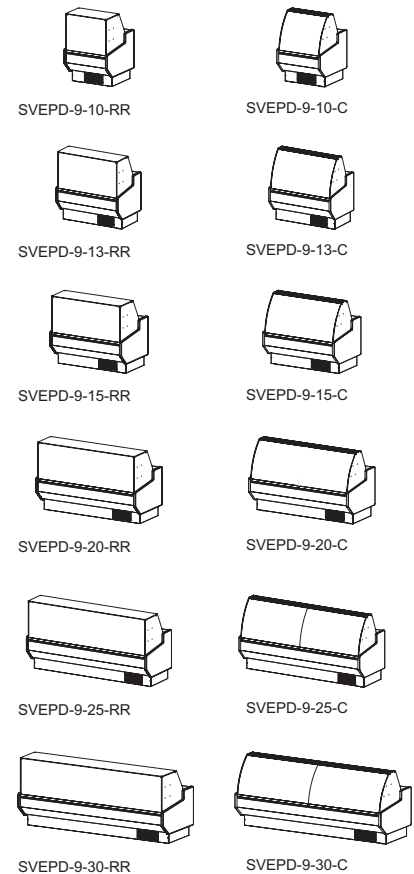


SVEPD-9-C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en acero inox.
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado.
- Encimera en acero inox.
- Perfilería en aluminio lacado.
- Acabado exterior de serie: lacado o plastificado simil madera.
- Dos estantes de cristal.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles.
- Iluminación estándar LED: encimera superior, estante inferior y frente exterior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270.
- Evaporador estático.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Indicador de temperatura.
- Descarche automático.
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Evaporación automática de serie.

OPCIONES	P.V.P. (€) Cierre Plexi
SVEPD-9-10-RR/C	102
SVEPD-9-13-RR/C	139
SVEPD-9-15-RR/C	155
SVEPD-9-20-RR/C	203
SVEPD-9-25-RR/C	251
SVEPD-9-30-RR/C	305



DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Cámara (m ³)	Exposición (m ²)	Puertas	Potencia (w)	Consumo (w)	Refrig.	P.V.P. (€) Mod. RR	P.V.P. (€) Mod. C
SVEPD-9-10-RR/C	1055x940x1300	0,33	0,65	1	522	904	R-449A	2238	2238
SVEPD-9-13-RR/C	1305x940x1300	0,43	0,82	2	635	1009	R-449A	2777	2777
SVEPD-9-15-RR/C	1525x940x1300	0,49	0,97	2	817	1079	R-449A	2822	2822
SVEPD-9-20-RR/C	2025x940x1300	0,67	1,31	3	817	1103	R-449A	3398	3398
SVEPD-9-25-RR/C	2525x940x1300	0,84	1,65	4	1096	1365	R-449A	4131	4131
SVEPD-9-30-RR/C	2995x940x1300	1,19	1,96	4	1315	1416	R-449A	4726	4726

Armarios de Servicio
Armarios Expositores
Armarios para Vinos
Mesa Refrigerada
Mueble Neutro
Congeladores
Conservadoras
Vitrinas Refrigeradas
Enfriadores de Tapas
Vitrinas para Ingredientes
Lavavajillas
Lavavajillas
Cocinas Sobreestrador
y Mueble
Cocinas La Bari
Freidoras
Hornos Pizza
Planchas
Barbaoccos - Chocolateras
Fogones - Grills
Cocinas Sobreestrador
Salamandras - Termos
Tostadores
Abatidores - Baños María
Campanas - Cortadoras
Exprimidoras al Vacío
Picadoras - Mixer



SGN-1200-RF2



SGN-1200-CF2

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	1200x730x1200	400	2	2/8	R-290	Recto	1660
SGN-1200-CF2	1200x730x1200	400	2	2/8	R-290	Curvo	1625
SGN-1500-RF2	1500x730x1200	505	2	2/8	R-290	Recto	1910
SGN-1500-CF2	1500x730x1200	505	2	2/8	R-290	Curvo	1885



SCN-660-CT

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Base fabricada en acero inox.
- Cristal curvo de 660 mm.
- Compresor Embraco.
- Termostato de temperatura Dixell.
- Luz interior LED.
- Patas regulables.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Dotación: 2 estantes cristal.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Temperatura (°C)	Gas Refrig.	Potencia (w)	P.V.P. (€)
SCN-660-CT	660x530x730	85	2/8	R-600a	160	785
SCN-900-CT	900x530x730	120	2/8	R-600a	200	865



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-134a.
- Grupo incorporado.
- **NO** incluye cubetas.



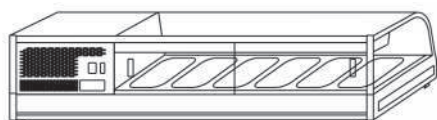
DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Temperatura (°C)	Capacidad (l)	Peso (kgr.)	Cubetas (1/3)	P.V.P. (€)
VRK-38120-V/SS	1200x395x440	115	230/50	2 / 8	42	46	4	525
VRK-38150-V/SS	1500x395x440	115	230/50	2 / 8	54	54	6	595
VRK-38180-V/SS	1800x395x440	125	230/50	2 / 8	66	60	8	650
VRK-38200-V/SS	2000x395x440	125	230/50	2 / 8	78	68	9	715



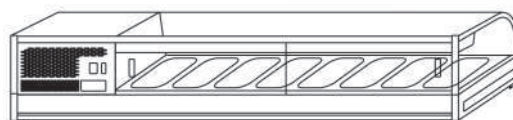
EXA-6



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	976
EXA-8	1740x400x250	8	345	230/50	1030

5

LAVAVASOS LAVAVAJILLAS



LA BARI-40-D



LA BARI-1510-D

Sudimp

67-73



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

	P.V.P. (€)
Cesta vasos 35x35	20
Cestilla cubiertos	6
Dispensador de detergente	70
Dispensador de abrillantador	70

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	1125



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.
- **Opcional:** dispensador de detergente, bomba de desagüe.

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Cesta vasos 40x40	22
Cestilla cubiertos	6
Cesta platos 40x40	26
Dispensador de detergente	70
Dispensador de abrillantador	70

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	1325



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

	P.V.P. (€)
Cesta vasos 50x50	26
Cesta platos 50x50	28
Cestillo cubiertos	6
Dispensador de detergente	70
Dispensador de abrillantador	70

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	1685
LA BARI-50-T	570x600x830	6600	400/50-60	35	6000	6	1720
LA BARI-50-BD	570x600x830	3600	230/50-60	35	3000	6	1720



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

	P.V.P. (€)
Cesta vasos 50x50	26
Cesta platos 50x50	28
Dispensador de detergente	70
Dispensador de abrillantador	70

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	3290



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

	P.V.P. (€)
Cesta vasos 40x40	22
Cesta platos 40x40	26
Cestilla cubiertos	6

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	1835



LA BARI-50M/T-D



LA BARI-50M/T-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.**
- M= Monofásico.
- T= Trifásico.

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Cesta vasos 50x50	26
Cesta platos 50x50	28
Cestilla cubiertos	6

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Resistencia Boiler (w)	Resistencia Cuba (w)	Capacidad Boiler (l)	Capacidad Cuba (l)	P.V.P. (€)
LA BARI-50M-D	570x600x830	3600	3000	2800	6	35	2275
LA BARI-50T-D	570x600x830	6600	6000	2800	6	35	2365



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

	P.V.P. (€)
Cesta vasos 50x50	26
Cesta platos 50x50	28
Cestilla cubiertos	6

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	3965

6

COCINAS
SOBREMOSTRADOR Y MUEBLE
COCINAS LA BARI



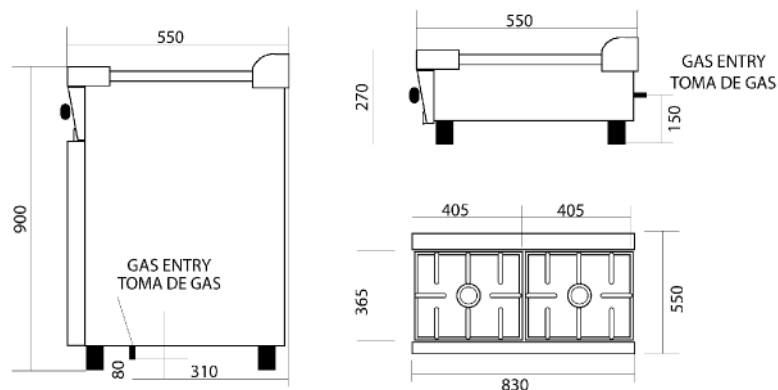
SKC-SOG-660



SKC-KZG-880



SCM-602 SM



SCM-602 E



SCM-602 H / SCM-602 HG

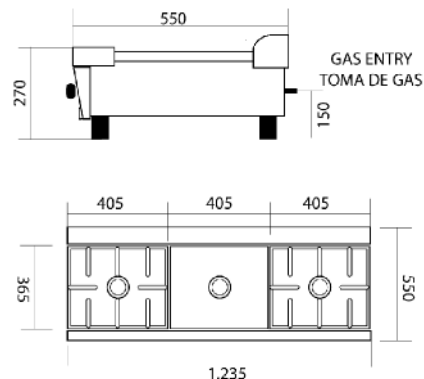
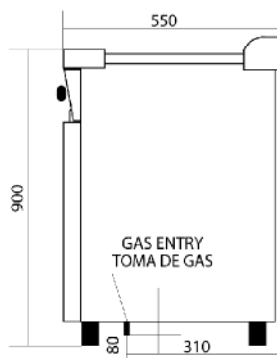
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable.
- Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Hornos con encendido piezoeléctrico.
- Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

DATOS TÉCNICOS		Dimensiones Horno	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	Nº de Fuegos	P.V.P. (€)
SCM-602 SM	-	-	830x550x270	8.600	9,90	52	2	1020
SCM-602 E	2 Estantes	-	830x550x900	8.600	9,90	60	2	1200
SCM-602 H	Horno	540x430x325	830x550x900	11.800	13,65	98	2	1800
SCM-602 HG	Horno + Grill	540x430x325	830x550x900	13.700	15,85	98	2	2030



SCM-613 SM



SCM-613 E



SCM-613 H / SCM-613 HG

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable.

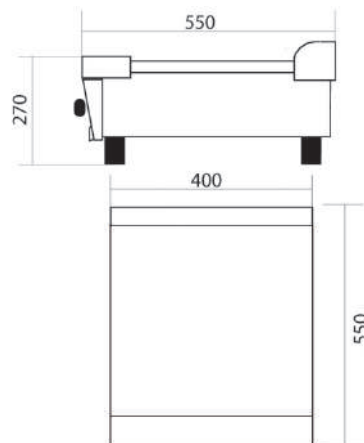
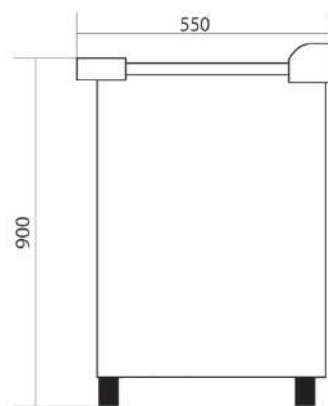
Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

DATOS TÉCNICOS		Dimensiones Horno	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	Nº de Fuegos	P.V.P. (€)
SCM-613 SM	-	-	1235x550x270	15.500	17,90	75	3	1323
SCM-613 E	2 Estantes	-	1235x550x900	15.500	17,90	87	3	1610
SCM-613 H	Horno	540x430x325	1235x550x900	19.000	21,65	130	3	2092
SCM-613 HG	Horno + Grill	540x430x325	1235x550x900	20.600	23,85	130	3	2323



SEN-400 S. 550



SEN-400 SM

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable de elevado espesor que aporta una robustez excelente.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SEN-400 SM	400x550x270	10	308
SEN-400 S.550	400x550x900	30	477

Armarios de Servicio

Armarios Expositores
Armarios para Vinos

Mesa Refrigerada
Mueble Neutro
Congeladores
Conservadoras

Vitrinas Refrigeradas
Enfriadores de Tapas
Vitrinas para Ingredientes

Lavavasos
Lavavajillas

Cocinas Sobremonitorador
y Mueble
Cocinas La Bari

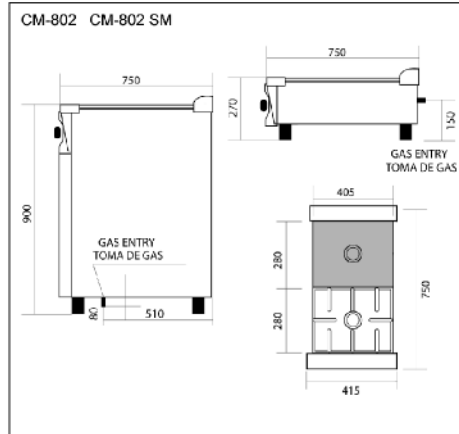
Fritidoras
Hornos Pizza
Planchas

Barbacoas - Chocولاتeras
Fogones - Grills
Cocinas Sobremonitorador
Salamandras - Termos
Tostadores

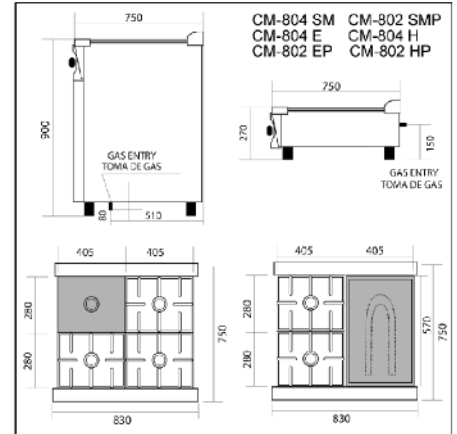
Abatidores - Baños Maria
Campanas - Cortadores
Exprimidores
Envasadoras al Vacío
Picadoras - Mixer



SCM-802 E



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 40,5 x 57 cm (23 dm²)



SCM-802 SM



SCM-802 HP



SCM-802 EP

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable.

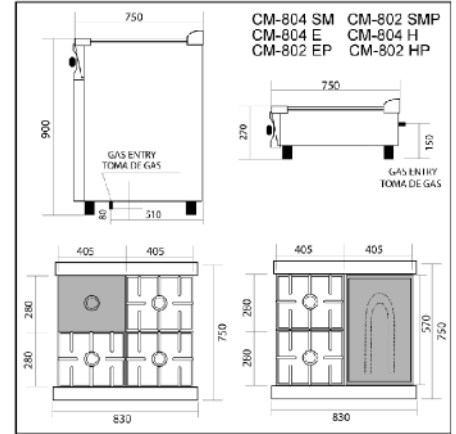
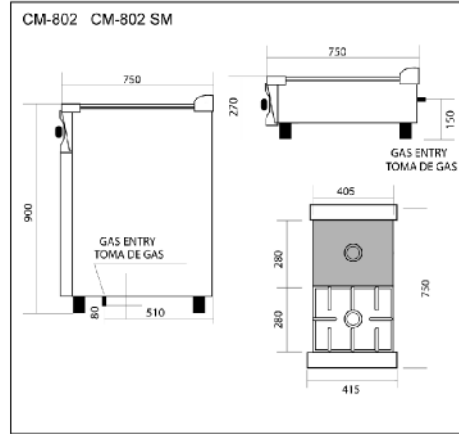
Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

DATOS TÉCNICOS		Dimensiones Horno	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	Nº de Fuegos	P.V.P. (€)
SCM-802 SM	-	-	415x750x270	8.600	9,90	50	2	974
SCM-802 E	2 Estantes	-	415x750x900	8.600	9,90	58	2	1174
SCM-802 EP	2 Estantes	-	830x750x900	14.500	16,75	98	2+Plancha	2082
SCM-802 HP	Horno	540x600x325	830x750x900	20.300	23,60	160	2+Plancha	2697



En los modelos SMP, EP y HP: Dimensiones útiles de plancha 40,5 x 57 cm (23 dm²)



SCM-804 SM



SCM-802 SMP



SCM-804 E



SCM-804 H

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

DATOS TÉCNICOS		Dimensiones Horno	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	Nº de Fuegos	P.V.P. (€)
SCM-804 SM	-	-	830x750x270	17.000	19,80	90	4	1585
SCM-802 SMP	-	-	830x750x270	14.500	16,75	90	2+Plancha	1800
SCM-804 E	2 Estantes	-	830x750x900	17.000	19,80	98	4	1882
SCM-804 H	Horno	540x600x325	830x750x900	23.600	26,65	160	4	2497



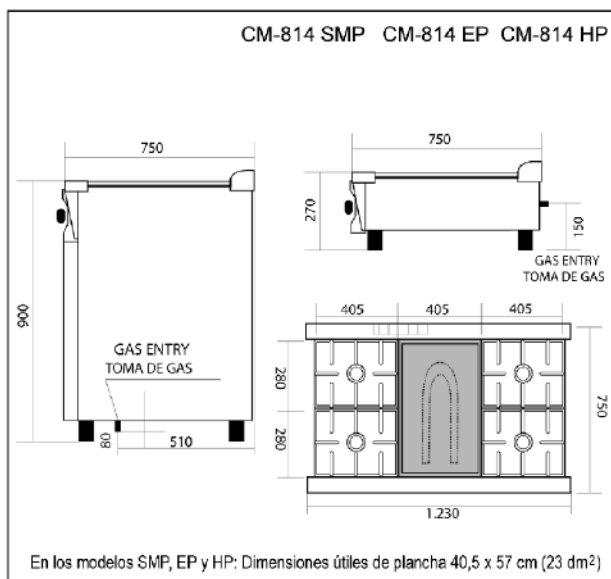
SCM-814 SMP



SCM-814 EP



SCM-814 HP



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

DATOS TÉCNICOS		Dimensiones Horno	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	Nº de Fuegos	P.V.P. (€)
SCM-814 SMP	-	-	1235x750x270	23.000	26,65	120	4+Plancha	2533
SCM-814 EP	2 Estantes	-	1235x750x900	23.000	26,65	140	4+Plancha	2851
SCM-814 HP	Horno	540x600x325	1235x750x900	28.900	33,50	205	4+Plancha	3533



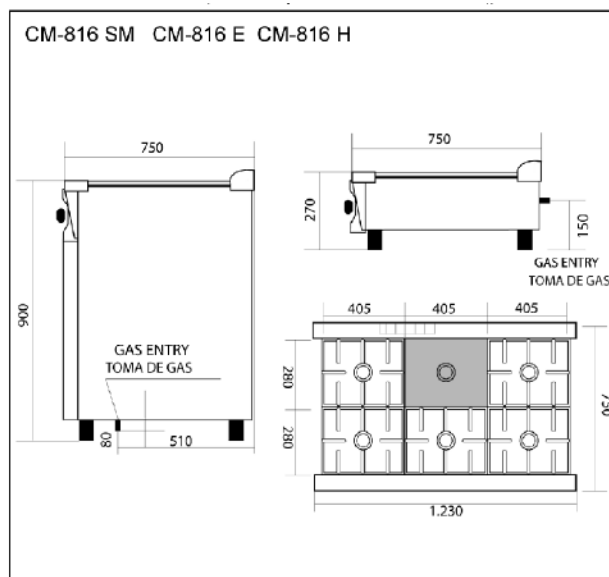
SCM-816 SM



SCM-816 E



SCM-816 H



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable.
- Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.
- Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
- Hornos con encendido piezoeléctrico.
- Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

DATOS TÉCNICOS		Dimensiones Horno	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	Nº de Fuegos	P.V.P. (€)
SCM-816 SM	-	-	1235x750x270	25.000	29	120	6	2323
SCM-816 E	2 Estantes	-	1235x750x900	25.000	29	140	6	2651
SCM-816 H	Horno	540x600x325	1235x750x900	30.900	35,85	205	6	3328

Armarios de Servicio
Armarios Expositores
Armarios para Vinos
Mesa Refrigerada
Mueble Neutro
Congeladores
Conservadoras
Vitrinas Refrigeradas
Enfriadores de Tapas
Vitrinas para Ingredientes
Lavavajillas
Lavavajillas
Cocinas Sobremonitorador y Mueble
Cocinas La Bari
Freidoras
Hornos Pizza
Planchas
Barbacoas - Chocollateras
Fogones - Grills
Cocinas Sobremonitorador
Salamandras - Termos
Tostadores
Abatidores - Baños María
Campanas - Cortadoras
Exprimidores
Envasadoras al Vacío
Picadoras - Mixer



SCM-828 E



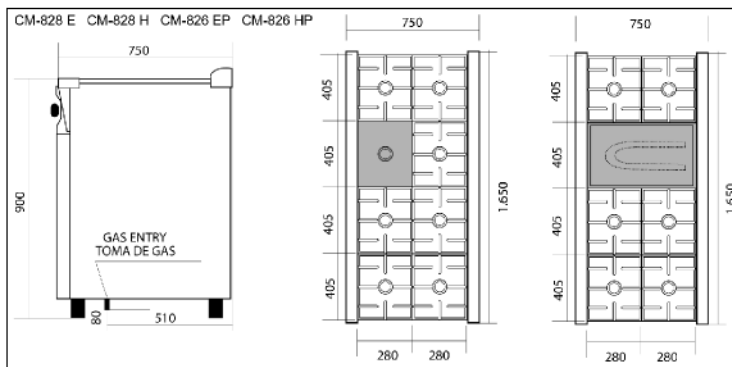
SCM-826 EP



SCM-826 HP



SCM-828 H



En los modelos SMP EP y HP. Dimensiones útiles de plancha 40,5 x 57 cm (23 dm²)

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

DATOS TÉCNICOS		Dimensiones Horno	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	Nº de Fuegos	P.V.P. (€)
SCM-828 E	2 Estantes	-	1650x750x900	34.100	39,60	198	8	4574
SCM-828 H	2 Hornos	540x600x325	1650x750x900	45.900	53,30	375	8	5938
SCM-826 EP	2 Estantes	-	1650x750x900	61.500	35,65	198	6+Plancha	4805
SCM-826 HP	2 Hornos	540x600x325	1650x750x900	43.300	50,25	375	6+Plancha	6174



SF-800 SM



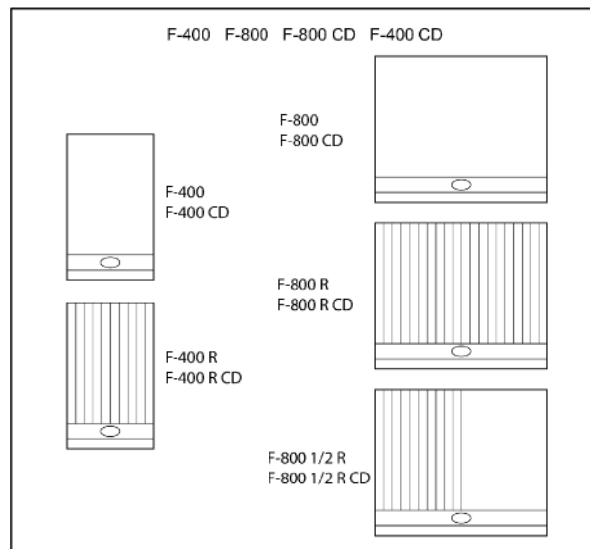
SF-400 SM



SF-400 R SM



SF-800 R SM



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Placas de 15 mm. de espesor (lisa, ranurada, mixta y cromo duro).
Cajón recolector de grasa, de grandes dimensiones.
Quemadores tubulares regulados por válvulas de 75 °C a 315 °C.
Encendido a través de pieza eléctrico.

DATOS TÉCNICOS	Dm ²	Acabado Plancha	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SF-400 SM	23	Rectificado	400x750x270	5.900	6,85	65	1128
SF-400 CD SM	23	Cromo Duro	400x750x270	5.900	6,85	65	1472
SF-400 R SM	23	Ranurado	400x750x270	5.900	6,85	65	1395
SF-400 R CD SM	23	Ranurado Cromo	400x750x270	5.900	6,85	65	1733
SF-800 SM	46	Rectificado	800x750x270	11.800	13,70	105	1462
SF-800 CD SM	46	Cromo Duro	800x750x270	11.800	13,70	105	1944
SF-800 R SM	46	Ranurado	800x750x270	11.800	13,70	105	2092
SF-800 R CD SM	46	Ranurado Cromo	800x750x270	11.800	13,70	105	2944
SF-800 1/2 R SM	46	Liso - Ranurado	800x750x270	11.800	13,70	105	2062
SF-800 1/2 R CD SM	46	Liso - Cromo Ranurado	800x750x270	11.800	13,70	105	2903

Armarios de Servicio

Armarios Expositores
Armarios para Vinos

Mesa Refrigerada
Mueble Neutro
Congeladores
Conservadoras

Vitrinas Refrigeradas
Enfriadores de Tapas
Vitrinas para Ingredientes

Lavavajillas
Lavavajillas

Cocinas Sobremostador
y Mueble
Cocinas La Bari

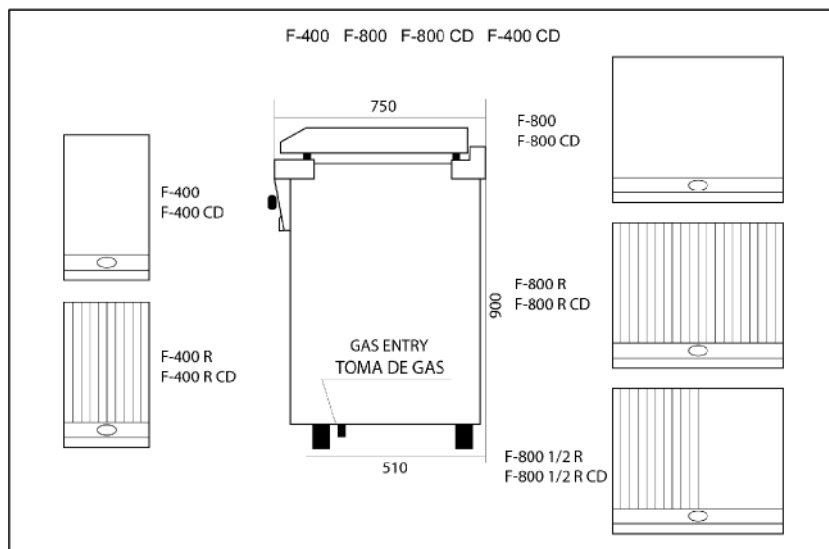
Fritidoras
Hornos Pizza
Planchas

Barbacoas - Chocollateras
Fogones - Grills
Cocinas Sobremostador
Salamandras - Termos
Tostadores

Abatidores - Baños Maria
Campanas - Cortadores
Exprimidores al Vacío
Picadoras - Mixer



SF-800 CD



SF-400



SF-800 R



SF-400 R

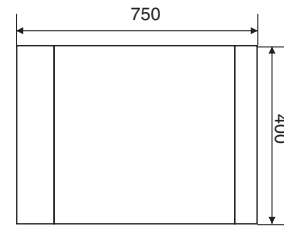
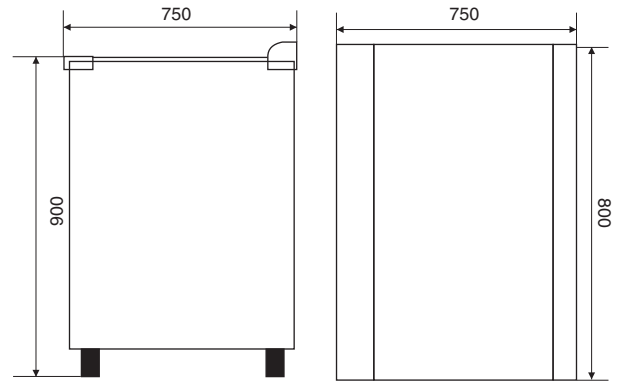
CARACTERÍSTICAS GENERALES

Placas de 15 mm. de espesor (lisa, ranurada, mixta y cromo duro).
 Cajón recolector de grasa, de grandes dimensiones.
 Quemadores tubulares regulados por válvulas de 75 °C a 315 °C.
 Encendido a través de pieza eléctrico.

DATOS TÉCNICOS	Dm ²	Acabado Plancha	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SF-400	23	Rectificado	400x750x900	5.900	6,85	80	1323
SF-400 CD	23	Cromo Duro	400x750x900	5.900	6,85	80	1641
SF-400 R	23	Ranurado	400x750x900	5.900	6,85	80	1585
SF-400 R CD	23	Ranurado Cromo	400x750x900	5.900	6,85	80	2062
SF-800	46	Rectificado	800x750x900	11.800	13,70	125	1723
SF-800 CD	46	Cromo Duro	800x750x900	11.800	13,70	125	2225
SF-800 R	46	Ranurado	800x750x900	11.800	13,70	125	2308
SF-800 R CD	46	Ranurado Cromo	800x750x900	11.800	13,70	125	3169
SF-800 1/2 R	46	Liso - Ranurado	800x750x900	11.800	13,70	125	2287
SF-800 1/2 R CD	46	Liso - Cromo Ranurado	800x750x900	11.800	13,70	125	3097



SEN-800 S.750



SEN-400 S.750 SM



SEN-800 S.750 SM

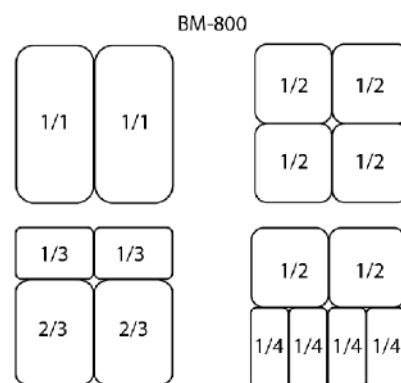
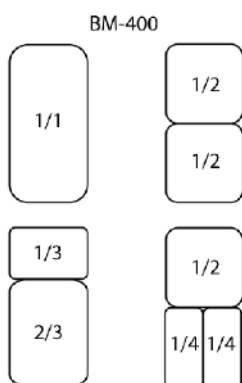


SEN-400 S.750

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable de elevado espesor que aporta una robustez excelente.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SEN-400 S.750 SM	400x750x270	34	456
SEN-400 S.750	400x750x900	40	487
SEN-800 S.750 SM	800x750x270	50	574
SEN-800 S.750	800x750x900	57	585



SBM-400 S.750



SBM-800 S.750

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Baño María (a gas y eléctricos).

Construcción de acero inoxidable.

Los modelos de calentamiento mediante gas utilizan un quemador controlado por una válvula termostática de 30 °C a 110 °C con termopar de seguridad y encendido.

En los modelos eléctricos el calentamiento está garantizado por resistencias de 1.200 W.

Cubetas gastronorm no incluidas de profundidad máxima 150 mm.

DATOS TÉCNICOS	Dm ²	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SBM-400 S.750 SM	23	400x750x270	2.100	2,40	38	1230
SBM-400 S.750	23	400x750x900	2.100	2,40	45	1410
SBM-800 S.750 SM	52	800x750x270	2.100	2,40	48	1528
SBM-800 S.750	52	800x750x900	2.100	2,40	65	1780

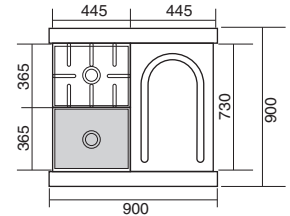
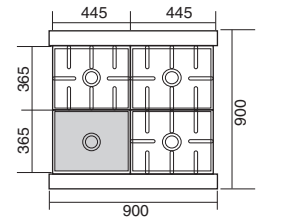
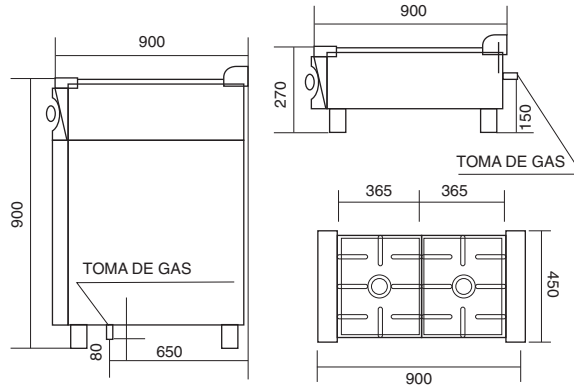


SCM-902 SCM-902 SM

SCM-902 SMP SCM-902 EP
SCM-902 HP



SCM-902 E



En los modelos SMP, EP y HP:
Dimensiones útiles de plancha 44,5 x 72 cm (32 dm²)



SCM-902 SMP



SCM-902 SM



SCM-902 HP



SCM-902 EP

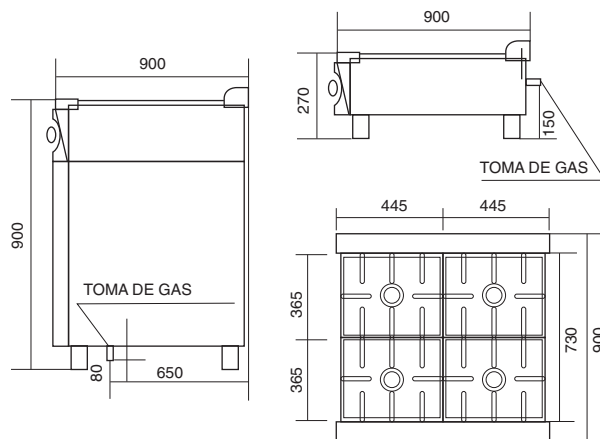
CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable.
Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.
Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.
Hornos con encendido piezoeléctrico.
Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

DATOS TÉCNICOS		Dimensiones Horno	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	Nº de Fuegos	P.V.P. (€)
SCM-902 SM	-	-	450x900x270	10.900	12,60	65	2	1108
SCM-902 E	2 Estantes	-	450x900x900	10.900	12,60	75	2	1374
SCM-902 SMP	-	-	900x900x270	17.800	20,60	105	2+Plancha	2292
SCM-902 EP	2 Estantes	-	900x900x900	17.800	20,60	115	2+Plancha	2436
SCM-902 HP	Horno	660x770x325	900x900x900	24.600	28,60	220	2+Plancha	3497



SCM-904 SM



SCM-904 E



SCM-904 H

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido (tipo vaina).

Gúñas del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

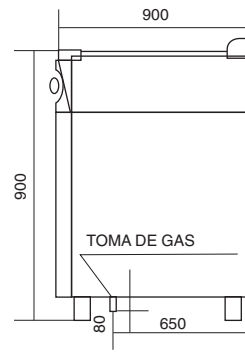
Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

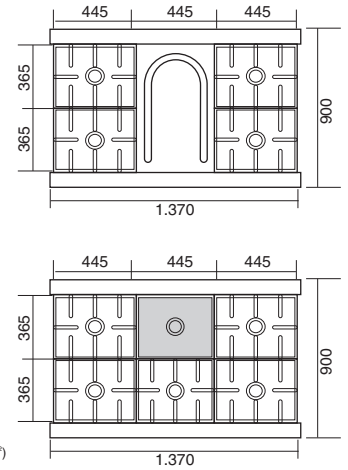
DATOS TÉCNICOS		Dimensiones Horno	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	Nº de Fuegos	P.V.P. (€)
SCM-904 SM	-	-	900x900x270	19.500	22,50	105	4	1695
SCM-904 E	2 Estantes	-	900x900x900	19.500	22,50	115	4	2108
SCM-904 H	Horno	660x770x325	900x900x900	26.300	30,50	220	4	3287



SCM-916 E



En los modelos EP y HP:
Dimensiones útiles de plancha 44,5 x 72 cm (32 dm²)



SCM-914 HP



SCM-914 EP

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

DATOS TÉCNICOS		Dimensiones Horno	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	Nº de Fuegos	P.V.P. (€)
SCM-916 E	2 Estantes	-	1370x900x900	30.800	35,80	190	6	2928
SCM-916 H	Horno	660x770x325	1370x900x900	37.700	43,80	285	6	4292
SCM-914 EP	2 Estantes	-	1370x900x900	29.200	33,90	190	4+Plancha	3180
SCM-914 HP	Horno	660x770x325	1370x900x900	36.100	41,90	285	4+Plancha	4533

Armarios de Servicio

Armarios Expositores
Armarios para Vinos

Mesa Refrigerada
Mueble Neutro
Congeladores
Conservadoras

Vitrinas Refrigeradas
Enfriadores de Tapas
Vitrinas para Ingredientes

Lavavajillas
Lavavajillas

Cocinas Sobremostrador
y Mueble
Cocinas La Bari

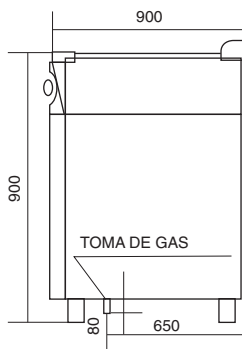
Fritidoras
Hornos Pizza
Planchas

Barbacoas - Chocollateras
Fogones - Grills
Cocinas Sobremostrador
Salamandras - Termos
Tostadores

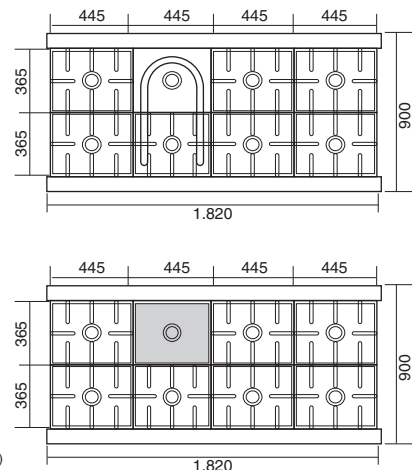
Abatidores - Baños María
Campanas - Cortadoras
Exprimidores
Envasadoras al Vacío
Picadoras - Mixer



SCM-928 E



En los modelos EP y HP:
Dimensiones útiles de plancha 44,5 x 72 cm (32 dm²)



SCM-926 HP



SCM-926 EP



SCM-928 H

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

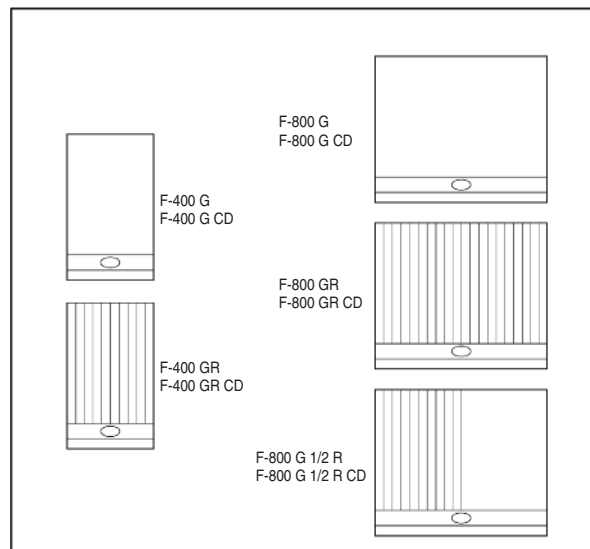
Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

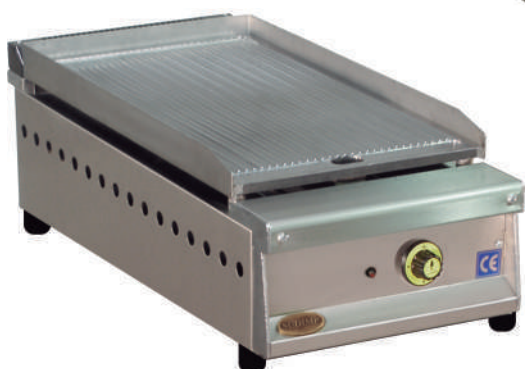
DATOS TÉCNICOS		Dimensiones Horno	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	Nº de Fuegos	P.V.P. (€)
SCM-928 E	2 Estantes	-	1820x900x900	38.700	45,00	240	8	4605
SCM-928 H	2 Hornos	660x770x325	1820x900x900	52.500	61,00	420	8	5944
SCM-926 EP	2 Estantes	-	1820x900x900	37.500	43,80	240	6+Plancha	4856
SCM-926 HP	2 Hornos	660x770x325	1820x900x900	51.500	59,80	420	6+Plancha	6175



SF-800 G CD SM



SF-400 G CD SM



SF-400 GR CD SM



SF-800 GR CD SM

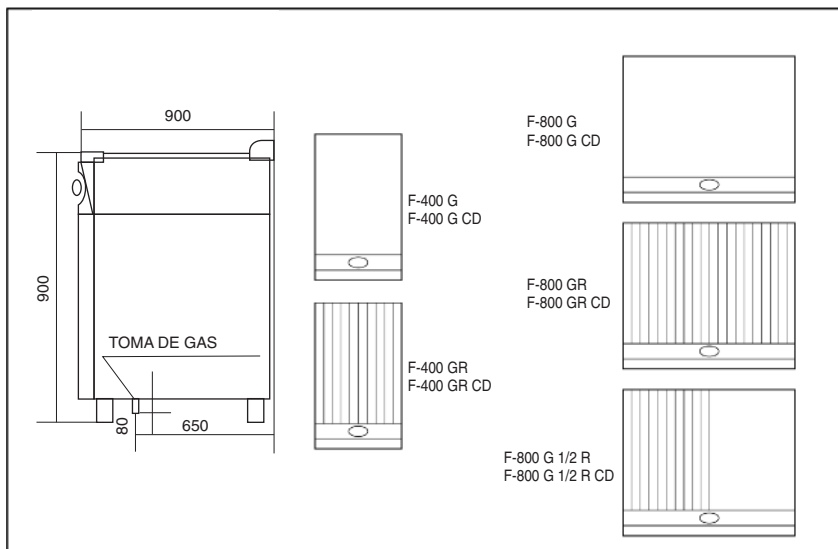
CARACTERÍSTICAS GENERALES

Placas de 15 mm. de espesor (lisa, ranurada, mixta y cromo duro).
Cajón recolector de grasa, de grandes dimensiones.
Quemadores tubulares regulados por válvulas de 75 °C a 315 °C.
Encendido a través de pieza eléctrico.

DATOS TÉCNICOS	Dm ²	Acabado Plancha	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SF-400 G SM	29	Rectificado	400x900x270	6.900	8	75	1574
SF-400 G CD SM	29	Cromo Duro	400x900x270	6.900	8	75	2030
SF-400 G R SM	29	Ranurado	400x900x270	6.900	8	75	1759
SF-400 G R CD SM	29	Ranurado Cromo	400x900x270	6.900	8	75	2215
SF-800 G SM	58	Rectificado	800x900x270	13.800	16	115	2308
SF-800 G CD SM	58	Cromo Duro	800x900x270	13.800	16	115	3128
SF-800 G R SM	58	Ranurado	800x900x270	13.800	16	115	2318
SF-800 G R CD SM	58	Ranurado Cromo	800x900x270	13.800	16	115	3554
SF-800 G 1/2 R SM	58	Liso - Ranurado	800x900x270	13.800	16	115	2010
SF-800 G 1/2 R CD SM	58	Liso - Cromo Ranurado	800x900x270	13.800	16	115	3277



SF-800 G CD



SF-400 G CD



SF-800 GR CD



SF-400 GR CD

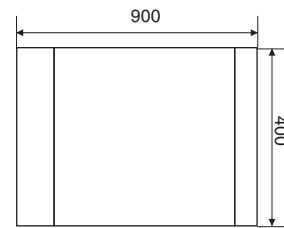
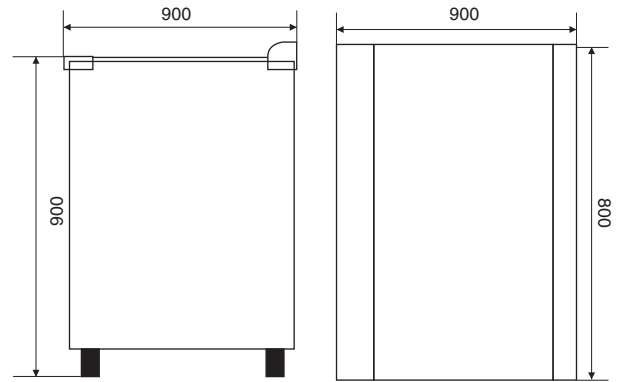
CARACTERÍSTICAS GENERALES

Placas de 15 mm. de espesor (lisa, ranurada, mixta y cromo duro).
 Cajón recolector de grasa, de grandes dimensiones.
 Quemadores tubulares regulados por válvulas de 75 °C a 315 °C.
 Encendido a través de pieza eléctrico.

DATOS TÉCNICOS	Dm ²	Acabado Plancha	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SF-400 G	29	Rectificado	400x900x900	6.900	8	95	1720
SF-400 G CD	29	Cromo Duro	400x900x900	6.900	8	95	2174
SF-400 G R	29	Ranurado	400x900x900	6.900	8	95	1867
SF-400 G R CD	29	Ranurado Cromo	400x900x900	6.900	8	95	2323
SF-800 G	58	Rectificado	800x900x900	13.800	16	135	2523
SF-800 G CD	58	Cromo Duro	800x900x900	13.800	16	135	3477
SF-800 G R	58	Ranurado	800x900x900	13.800	16	135	2538
SF-800 G R CD	58	Ranurado Cromo	800x900x900	13.800	16	135	3656
SF-800 G 1/2 R	58	Liso - Ranurado	800x900x900	13.800	16	135	2113
SF-800 G 1/2 R CD	58	Liso - Cromo Ranurado	800x900x900	13.800	16	135	3605



SEN-800 S.900



SEN-400 S.900 SM



SEN-800 S.900 SM

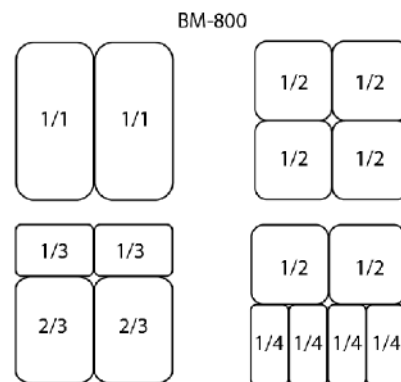
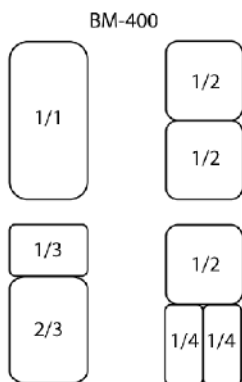


SEN-400 S.900

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable de elevado espesor que aporta una robustez excelente.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SEN-400 S.900 SM	400x900x270	29	754
SEN-800 S.900 SM	800x900x270	55	954
SEN-400 S.900	400x900x900	45	1010
SEN-800 S.900	800x900x900	65	1164



SBM-400 S.900 SM



SBM-800 S.900 SM



SBM-400 S.900



SBM-800 S.900

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Baño María (a gas y eléctricos).

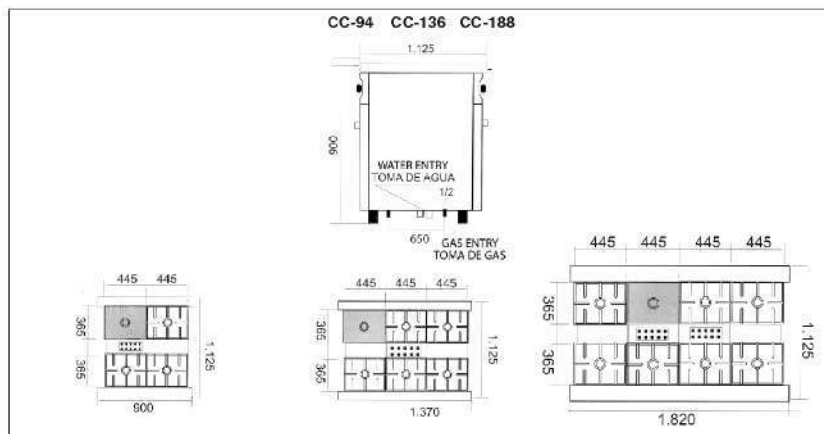
Construcción de acero inoxidable.

Los modelos de calentamiento mediante gas utilizan un quemador controlado por una válvula termostática de 30 °C a 110 °C con termopar de seguridad y encendido.

En los modelos eléctricos el calentamiento está garantizado por resistencias de 1.200 W.

Cubetas gastronorm no incluidas de profundidad máxima 150 mm.

DATOS TÉCNICOS	Dm ²	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SBM-400 S.900 SM	34	400x900x270	2.100	2,40	34	1338
SBM-800 S.900 SM	67	800x900x270	2.100	2,40	67	1872
SBM-400 S.900	34	400x900x900	2.100	2,40	34	1503
SBM-800 S.900	67	800x900x900	2.100	2,40	67	2041



SCC-94 E



SCC-188 E



SCC-136 E

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

DATOS TÉCNICOS		Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	Nº de Fuegos	P.V.P. (€)
SCC-94 E	2 Estantes	900x1125x900	21.700	25,20	140	4	3543
SCC-136 E	2 Estantes	1370x1125x900	30.800	35,80	180	6	4456
SCC-188 E	2 Estantes	1820x1125x900	38.700	45,00	250	8	4872

Armarios de Servicio

Armarios Expositores
Armarios para Vinos

Mesa Refrigerada
Mueble Neutro
Congeladores
Conservadoras

Vitrinas Refrigeradas
Enfriadores de Tapas
Vitrinas para Ingredientes

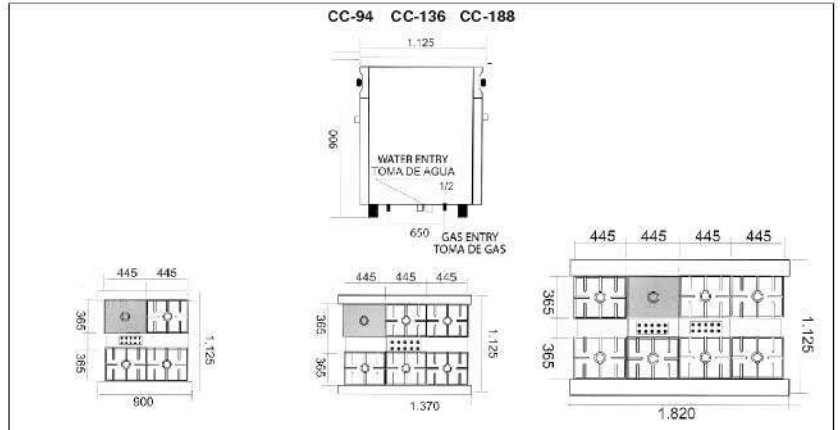
Lavavasos
Lavavajillas

Cocinas Sobremostador
y Mueble
Cocinas La Bari

Fritidoras
Hornos Pizza
Planchas

Barbacoas - Chocولاتeras
Fogones - Grills
Cocinas Sobremostador
Salamandras - Termos
Tostadores

Abatidores - Baños Maria
Campanas - Cortadoras
Exprimidores
Envasadoras al Vacío
Picadoras - Mixer



SCC-94



SCC-188



SCC-136

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores (tipo pipa) de gran rendimiento calorífico dotados de dispositivo de seguridad y micropiloto de encendido.

Guías del horno de fácil extracción para la limpieza del mismo.

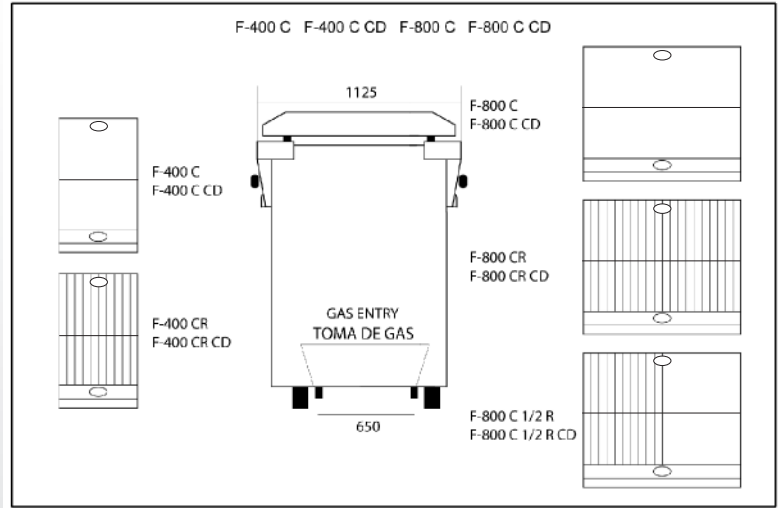
Hornos con encendido piezoeléctrico.

Horno con posibilidad de válvula termostática (consultar precios).

DATOS TÉCNICOS		Dimensiones Horno	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	Nº de Fuegos	P.V.P. (€)
SCC-94	Horno Pasante	660x950x325	900x1125x900	28.600	33,20	250	4	4323
SCC-136	Horno Pasante	660x950x325	1360x1125x900	37.700	43,80	370	6	5497
SCC-188	Horno Pasante	660x950x325	1820x1125x900	52.500	61,00	480	8	6974



SF-400 C



SF-800 C 1/2 R

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Placas de 15 mm. de espesor (lisa, ranurada, mixta y cromo duro).
Cajón recolector de grasa, de grandes dimensiones.
Quemadores tubulares regulados por válvulas de 75 °C a 315 °C.
Encendido a través de pieza eléctrico.

DATOS TÉCNICOS	Dm ²	Acabado Plancha	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SF-400 C	18x2	Rectificado	400x1125x900	6.500	7,50	110	1882
SF-400 C CD	18x2	Cromo Duro	400x1125x900	6.500	7,50	110	2641
SF-400 C R	18x2	Ranurado	400x1125x900	6.500	7,50	110	2010
SF-400 C R CD	18x2	Ranurado Cromo	400x1125x900	6.500	7,50	110	3364
SF-800 C	36x2	Rectificado	800x1125x900	13.000	15,00	165	3467
SF-800 C CD	36x2	Cromo Duro	800x1125x900	13.000	15,00	165	4118
SF-800 C R	36x2	Ranurado	800x1125x900	13.000	15,00	165	3605
SF-800 CR CD	36x2	Ranurado Cromo	800x1125x900	13.000	15,00	165	4251
SF-800 C 1/2 R	36x2	Liso - Ranurado	800x1125x900	13.000	15,00	165	3569
SF-800 C 1/2 R CD	36x2	Liso - Cromo Ranurado	800x1125x900	13.000	15,00	165	4123

Armarios de Servicio

Armarios Expositores
Armarios para Vinos

Mesa Refrigerada
Mueble Neutro
Congeladores
Conservadoras

Vitrinas Refrigeradas
Enfriadores de Tapas
Vitrinas para Ingredientes

Lavavasos
Lavavajillas

Cocinas Sobremonitorador
y Mueble
Cocinas La Bari

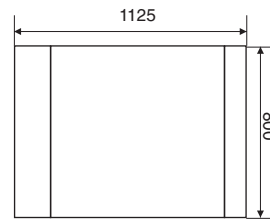
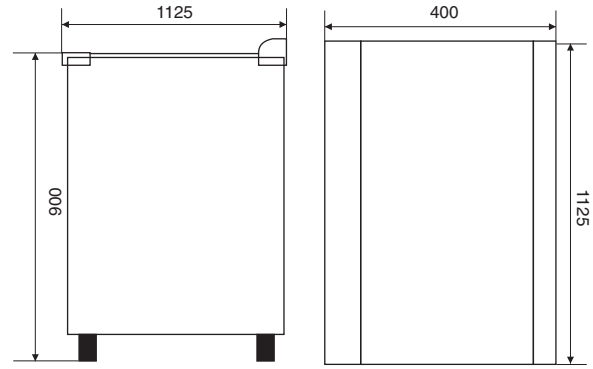
Fritadoras
Hornos Pizza
Planchas

Barbacoas - Chocollateras
Fogones - Grills
Cocinas Sobremonitorador
Salamandras - Termos
Tostadores

Abatidores - Baños María
Campanas - Cortadores
Exprimidores
Envasadoras al Vacío
Picadoras - Mixer



SEN-400 S.CENTRAL



SEN-800 S.CENTRAL

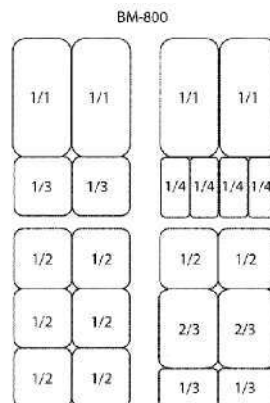
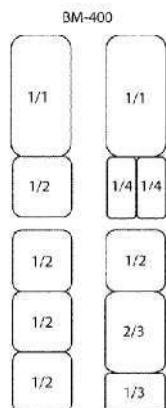
CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable de elevado espesor que aporta una robustez excelente.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SEN-400 S.CENTRAL	400x1125x900	50	1010
SEN-800 S.CENTRAL	800x1125x900	70	1164



SBM-400 S.CENTRAL



SBM-800 S.CENTRAL

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Baño María (a gas y eléctricos).

Construcción de acero inoxidable.

Los modelos de calentamiento mediante gas utilizan un quemador controlado por una válvula termostática de 30 °C a 110 °C con termopar de seguridad y encendido.

En los modelos eléctricos el calentamiento está garantizado por resistencias de 1.200 W.

Cubetas gastronorm no incluidas de profundidad máxima 150 mm.

DATOS TÉCNICOS	Dm ²	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SBM-400 S.CENTRAL	38	400x1125x900	2.100	2,40	60	1703
SBM-800 S.CENTRAL	76	800x1125x900	2.100	2,40	75	3000

Armarios de Servicio

Armarios Expositores
Armarios para Vinos

Mesa Refrigerada
Mueble Neutro
Congeladores
Conservadoras

Vitrinas Refrigeradas
Enfriadores de Tapas
Vitrinas para Ingredientes

Lavavasos
Lavavajillas

Cocinas Sobremonitorador
y Mueble
Cocinas La Bari

Fritidoras
Hornos Pizza
Planchas

Barbacoas - Chocolateras
Fogones - Grills
Cocinas Sobremonitorador
Salamandras - Termos
Tostadores

Abatidores - Baños María
Campanas - Cortadoras
Exprimidores al Vacío
Envasadoras - Mixer



SKC-SOG-460

CE

N



SKC-SOG-660

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-SOG-460	400x600x300	15000	20	11	450
SKC-SOG-660	600x600x300	30000	20	22	785



SKC-SLIG-460



SKC-SLIG-660

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Cuba en acero inoxidable.
- Piezo eléctrico de encendido.
- Luz piloto.
- Piedra volcánica.
- Parrilla en acero.
- Cajón recoge grasas.
- Preparada para gas butano, propano o gas natural.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Energía (mbar)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SKC-SLIG-460	400x600x300	7000	20	23	650
SKC-SLIG-660	600x600x300	8250	20	40	850



SKC-SDKZ-880

CE

N



SKC-KZG-880

DISPONIBLES AMBAS
A PARTIR DE JULIO DE 2020

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	1225

7

FREIDORAS
HORNOS PIZZA
PLANCHAS



E-START-66L



SIM-33



FI-4-LB



FI-44-LB



FI-47-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad, rearme manual.
- Interruptor de seguridad.
- *Sin grifo.*

ACCESORIOS

- **Cestilla 4-LB** 120x215x110
- **Cestilla 7-LB** 195x215x110

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Dimensiones cestillas (mm)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FI-4-LB	180x410x315	2200	230/50	120x215x110	4	144
FI-44-LB	360x410x315	2200 x 2	230/50	120x215x110 (x2)	7	270
FI-47-LB	450x410x315	2200 + 3200	230/50	120x215x110 , 195x215x110	11	328



FK-6-LB



FKG-10-LB



FKG-7-LB



FK-66-LB



FKG-77-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** (ambos 6 litros de aceite).

ACCESORIOS

- Cestilla FK-6-LB 195x215x110
- Cestilla FKG-7-LB 195x215x110
- Cestilla FKG-10-LB 255x255x110

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Dimensiones cestillas (mm)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FK-6-LB	282x425x330	3200	230/50	195x215x110	6,5	214
FK-66-LB	552x425x330	3200 x 2	230/50	195x215x110 (x2)	11,5	405
FKG-7-LB	312x525x430	3500	230/50	195x215x110	8	290
FKG-77-LB	620x525x430	3500 x 2	230/50	195x215x110 (x2)	14	547
FKG-10-LB	372x550x430	4500	230/50	255x255x110	10	388
FKG-100-LB	740x550x430	4500 x 2	230/50	255x255x110	18	715



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** 255x255x110

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v)	Dimensiones cestillas (mm)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FKGT-10-LB	372x550x430	7500	400	255x255x110	10,5	450
FKGT-100-LB	740x550x430	7500 x2	400	255x255x110	20	810



FF-10-NV

FF-10+10-NV

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	302
FF-10+10-NV	525x475x375	3500 x 2	230/50-60	220x250x104	8+8	15,5	560

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.

FREIDORA ELÉCTRICA SOBREMOSTRADOR TRIFÁSICA
FIAMMA



FF-10-TR-NV

FF-15+15-TR-NV

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	392
FF-10+10-TR-NV	525x375x475	5100 x2	400v-3N/50 Hz	220x250x104 (x2)	8+8	16+16x2	728
FF-15-TR-NV	322x415x520	7500	400v-3N/50 Hz	285x285x118	13	22x2	478
FF-15+15-TR-NV	650x415x520	7500 x2	400v-3N/50 Hz	285x285x118 (x2)	13+13	22+22x2	879

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.



FKGMM-10-LB



FKGMT-16-LB



FKGMT-10+10-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**.
- **El modelo FKGMT-16-LB lleva 2 cestillas.**

ACCESORIOS

- **Cestilla FKGMM/T** 255x255x110

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v)	Dimensiones cestillas (mm)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FKGMM-10-LB	400x600x1030	4500	230	255x255x110	20	790
FKGMT-10-LB	400x600x1030	7500	400	255x255x110	20	825
FKGMM-10+10-LB	800x600x1030	4500 x2	230	255x255x110	33,5	1375
FKGMT-10+10-LB	800x600x1030	7500 x2	400	255x255x110	33,5	1500
FKGMT-16-LB	630x600x1030	9000	400	255x255x110	26	1050



FKGPT-16-LB



FKGPTM-16-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de trabajo regulable .
- Termostato de seguridad.
- Micro-interruptor de seguridad.
- Freidoras **con contactor**.
- Terminales faxtoon en acero inoxidable.
- El modelo FKGPTM-16-LB incluye cestilla y bandeja escurridora.

ACCESORIOS

- Cestilla 16 litros 470x250x110
- Cestilla 30 litros 575x445x110
- Kit pastelería cestilla y bandeja

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v)	Dimensiones cestillas (mm)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
FKGPT-16-LB	578x525x430	9000	400	470x250x110	11	685
FKGPT-30-LB	900x730x430	15000	400	575x445x110	22	890
FKGPTM-16-LB	630x600x1030	9000	400	470x250x110	26,5	1145



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.

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	1118
FE-15+15-M	750x655x845x985	2x 250x320x105	400v/3-50Hz	9000+9000	13+13	55	1942

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.

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	1185
FE-20+20-M	750x755x845x985	2x 250x420x105	400v/3-50Hz	12000+12000	20+20	60	2199



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.

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	1675
FG-15+15-M	750x650x845x1000	235x275x105	26000	22360	15+15	81	2935

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.

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	1818
FG-20+20-M	750x750x845x1110	235x385x105	28000	24100	20+20	86	3245



SMW-25.9



SMW-25.10



SMW-34.18

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

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 90º.
- 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-34.18

- El microondas profesional 34.18 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.
- 11 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 2800w y potencia de salida del microondas de 1800w distribuidos en dos magnetrones. La luz interior permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta.
- La capacidad de 34 litros permite utilizar platos de 356 mm.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90º.
- 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. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.



DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Capacidad (l)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SMW-25.9	513x430x307	900	25	15	220
SMW-25.10	515x431x311	1000	25	16	415
SMW-34.18	574x526x367	1800	34	26	1030



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	380
PO-3.02-PI-LB	550x430x450	410x370x90 (x2)	2 pizzas de ø 35 mm	3500	230/50	21,5/20	565
PO-3.03-PI-LB	550x430x645	410x370x90 (x3)	3 pizzas de ø 35 mm	5250	400/50	27/26	985
PO-2.01-PV-LB	550x430x245	410x370x90	1 pizza de ø 35 mm	2000	230/50	13/12	450
PO-3.02-PV-LB	550x430x450	410x370x90 (x2)	2 pizzas de ø 35 mm	3500	230/50	21,5/20	695
PO-3.03-PV-LB	550x430x645	410x370x90 (x3)	3 pizzas de ø 35 mm	5250	400/50	27/26	1210



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	760
SF2/40-500	715x570x550	500x510x110	230-400/50	2-50	8000	50-500	79	1445



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	1095
BASIC-44	925x835x545	700x700x140	230-400/50	4+4 - 35	9600	50-500	91	1525



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	1265
E-START-44	900x785x750	660x660x140	230-400/50	4+4 - 33	8400	50-500	123	1835
E-START-6L	1230x785x420	990x660x140	230-400/50	6 - 33	8000	50-500	106	1745
E-START-66L	1230x785x750	990x660x140	230-400/50	6+6 - 33	16000	50-500	190	2595



SG-4



SG-6

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable.
- Regulación de temperatura con termoregulator 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	3175
SG-6	1000x1140x470	620x920x155	230/50	6 - 30	15480	50-500	146	3760
SG-9	1300x1140x470	920x920x155	230/50	9 - 30	21070	50-500	181	4495



SIM-22



SIM-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 SIM-10).
- Disponible con motor de dos velocidades.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia Motor (hp)	Tensión (v/Hz)	Masa por Ciclo (kg)	Capacidad Cuba (kg)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SIM-10	300x550x620	0,5	230-400/50	8	10	41	1095
SIM-22	400x700x680	1	230-400/50	18	22	65	1365
SIM-33	450x740x730	1,5	230-400/50	25	33	70	1425
SIM-42	510x840x780	2	230-400/50	33	42	94	2010
SIM-53	560x880x830	2,5	230-400/50	42	53	95	2180



SPE-606-RC-LB



SPE-610-RC-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

SPE-L-L/B

- Construida en acero inoxidable.
- Placa de acero pulido de 6 mm.
- Termostato de 0°C a 300°C.
- Recogedor de grasas delantero extraíble para limpieza más fácil.

SPE-RC-L/B = Revestimiento Cerámico

- Construida en acero inoxidable.
- Placa de acero pulido de 6 y 10 mm. con revestimiento cerámico.
- 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)	Quemadores	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SPE-406-L-LB	393x460x250	380x370	3000	1	14	268
SPE-606-L-LB	593x460x250	580x370	5000	2	18	390
SPE-806-L-LB	793x460x250	780x370	6000	2	30,3	422
SPE-406-RC-LB	393x460x250	380x370	3000	1	14	301
SPE-606-RC-LB	593x460x250	580x370	5000	2	18	417
SPE-806-RC-LB	793x460x250	780x370	6000	2	30,3	484
SPE-410-RC-LB	393x460x250	390x400	3000	1	18	358
SPE-610-RC-LB	593x460x250	590x400	5000	2	24	501
SPE-810-RC-LB	793x460x250	790x400	6000	2	32	634



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.
- Mod. EGP-15.6-M: Placa 1/2 lisa, 1/2 acanalada.
- Mod. EGP-15.8-M: Placa 2/3 lisa, 1/3 acanalada.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones placa (mm)	Placa en chapa acero (mm)	Potencia (w)	Peso Neto (kg)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
EGP-15.6	608x530x305	555x400	15	4000 (2x2000)	43	230-1/50	639
EGP-15.6-M	608x530x305	555x400	15	4000 (2x2000)	43	230-1/50	760
EGP-15.8	808x530x305	755x400	15	6000 (3x2000)	56,5	230-1/50	830
EGP-15.8-M	808x530x305	755x400	15	6000 (3x2000)	56,5	230-1/50	952



EGP-15.6-MCRD



EGP-15.8-MCRD

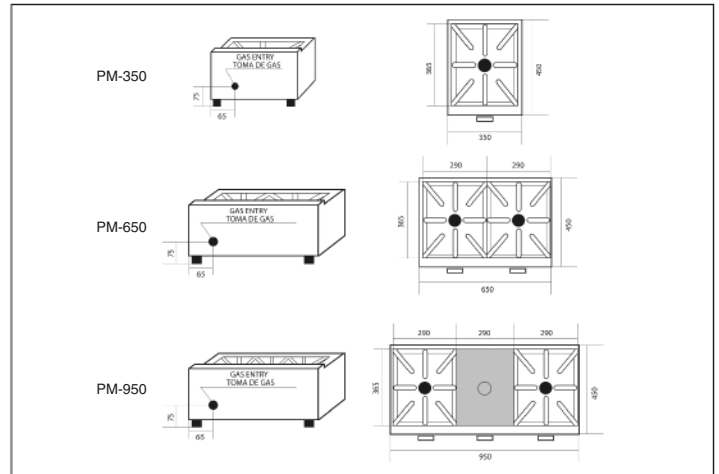
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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.
- Mod. EGP-15.6-MCRD: Placa 1/2 lisa, 1/2 acanalada.
- Mod. EGP-15.8-MCRD: Placa 2/3 lisa, 1/3 acanalada.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones placa (mm)	Placa en chapa acero (mm)	Potencia (w)	Peso Neto (kg)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
EGP-15.6-CRD	608x530x305	555x400	15	4000 (2x2000)	43	230-1/50	915
EGP-15.6-MCRD	608x530x305	555x400	15	4000 (2x2000)	43	230-1/50	1038
EGP-15.8-CRD	808x530x305	755x400	15	6000 (3x2000)	56,5	230-1/50	1123
EGP-15.8-MCRD	808x530x305	755x400	15	6000 (3x2000)	56,5	230-1/50	1245



SPM-350



SPM-650



SPM-950

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construcción en acero inoxidable.

Encimeras compuestas de fuegos abiertos con posibilidad de elección entre rejilla o plancha.

Grifería con todos los elementos de seguridad según normativa CE.

Dotadas de bandejas superiores (bateas) e inferiores en acero.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Kcal	Potencia (Kw)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
SPM-350	350x450x250	3.700	4,30	23	372
SPM-650	650x450x250	7.400	8,60	32	850
SPM-950	950x450x250	11.000	12,90	46	1089



PL-600-CD



PL-600



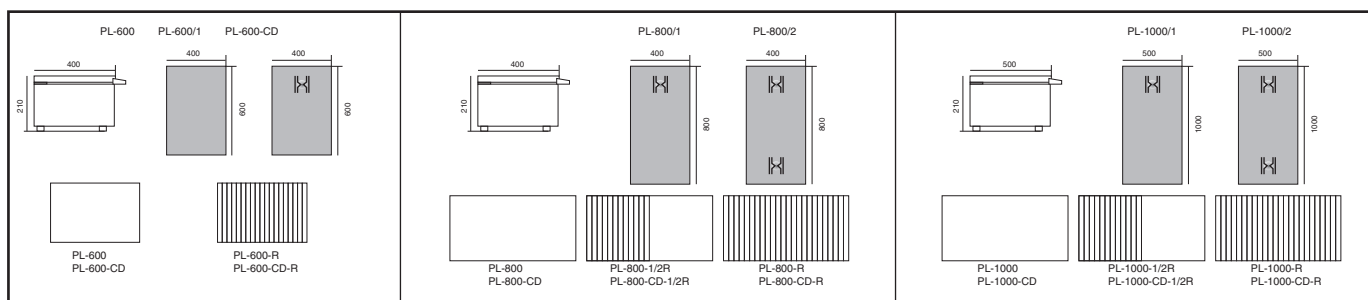
PL-800-CD



PL-800/1



PL-800/2



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable 18/10.
- Quemadores tubulares en forma de herradura de gran potencia.
- Válvulas de seguridad con regulación máximo/mínimo.
- Termopar de seguridad.
- Planchas de cromo duro: Reguladas por válvulas termostáticas de 75 °C a 315 °C.

Datos Técnicos	Dimensiones exteriores (mm)	Superficie Útil (dm ²)	Potencia (kw)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
PL-600	600x400x210	24	6,60	32	643
PL-600-CD	600x400x210	24	6,60	32	924
PL-600-R	600x400x210	24	6,60	32	802
PL-600-CD-R	600x400x210	24	6,60	32	1306
PL-600/1	600x400x210	24	9,10	32	786
PL-800	800x400x210	32	8,80	45	754
PL-800-CD	800x400x210	32	8,80	45	1147
PL-800-1/2R	800x400x210	32	8,80	45	919
PL-800-CD-1/2R	800x400x210	32	8,80	45	1424
PL-800-R	800x400x210	32	8,80	45	930
PL-800-CD-R	800x400x210	32	8,80	45	1642
PL-800/1	800x400x210	24	10,9	46	924
PL-800/2	800x400x210	16	13,0	47	1025
PL-1000	1000x500x210	50	11,0	63	1041
PL-1000-CD	1000x500x210	50	11,0	63	2082
PL-1000-1/2R	1000x500x210	50	11,0	63	1158
PL-1000-CD-1/2R	1000x500x210	50	11,0	63	2518
PL-1000-R	1000x500x210	50	11,0	63	1190
PL-1000-CD-R	1000x500x210	50	11,0	63	2736
PL-1000/1	1000x500x210	40	13,1	64	1105
PL-1000/2	1000x500x210	30	15,2	65	1185



SPG-406-RC-LB



SPG-610-RC-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Placa de acero pulido de 6 mm. o revestimiento cerámico.
- 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	265
SPG-606-L-LB	593x495x270	580x370	5500	2	22	330
SPG-806-L-LB	793x495x270	780x370	8250	3	29	435
SPG-406-RC-LB	393x495x270	380x370	3400	1	17	303
SPG-606-RC-LB	593x495x270	580x370	5500	2	23	385
SPG-806-RC-LB	793x495x270	780x370	8250	3	30	492
SPG-410-RC-LB	393x495x305	390x400	3400	1	18	355
SPG-610-RC-LB	593x495x305	590x400	5500	2	24	492
SPG-810-RC-LB	793x495x305	790x400	8250	3	32	630



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	315
GGP-6.6	620x510x235	6	2	2	5500	22,5	390
GGP-6.8	820x510x235	6	3	3	8200	29	495
GGP-6.10	1020x510x235	6	3	3	9300	35	625



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	525
GGP-6.6F	1020x510x235	8700	6	583x395	2	1	3	28,5	555
GGP-6.8F	1220x510x235	11450	6	783x395	3	1	4	41	695



GGP-15.6



GGP-15.8-M

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. (€)
GGP-15.6	620x510x305	555x400-Lisa	5800	2	36	635
GGP-15.8	820x510x305	755x400-Lisa	8700	3	46,5	815
GGP-15.10	1020x510x305	1020x400-Lisa	11100	3	56	1085
GGP-15.6-M	620x510x305	555x400-1/2Lisa-1/2Acanalada	5800	2	36	750
GGP-15.8-M	820x510x305	755x400-2/3Lisa-1/3Acanalada	8700	3	46,5	930
GGP-15.6-CR/T	620x510x305	555x400-Lisa	5800	2	36	925
GGP-15.8-CR/T	820x510x305	755x400-Lisa	8700	3	46,5	1190
GGP-15.10-CR/T	1020x510x305	1020x400-Lisa	11100	3	56	1650
GGP-15.6-M-CR/T	620x510x305	555x400-1/2Lisa-1/2Acanalada	5800	2	36	1045
GGP-15.8-M-CR/T	820x510x305	755x400-2/3Lisa-1/3Acanalada	8700	3	46,5	1310

8

BARBACOAS - CHOCOLATERAS
FOGONES - GRILLS
COCINAS SOBREMOSTRADOR
SALAMANDRAS - TERMOS
TOSTADORES



SKC-SSOG-1350



SKC-TME-20



SB-35



SB-60

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricada en acero inoxidable.
- Quemadores tubulares en acero inox. diseñados para barbacoas y válvulas de seguridad.
- Parrilla acanalada de acero **pavonado**.
- 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

Bolsa piedra volcánica

P.V.P. (€)
35

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones parrilla (mm)	Potencia (w)	Grifos	Quemadores	P.V.P. (€)
SB-35	350x500x250	280x500	9000	1	2	495
SB-60	600x500x250	530x500	18000	2	4	775
SB-90	900x500x250	830x500	27000	3	6	950



CHOCOLUX-5



CHOCOLUX-10

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CHOCOLUX

- Las chocolateras están concebidas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc...) y en especial chocolate al que le aseguran siempre una densidad y cremosidad perfectas.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
- Termostato regulable para la temperatura deseada.
- Grifo exclusivo antiobstrucción.
- Caldera de acero inoxidable aislada térmicamente.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recogedora de gotas, con señalador de nivel de agua.



DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Peso b/n (kg)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
CHOCOLUX-5	ø 260x470	7/6	5	1000	220/50	650
CHOCOLUX-10	ø 260x550	7/6	10	1000	220/50	725



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	245/260
F-2G-LB / F-2G-AR-LB	800x400x210	2/100-80	4500/13000	17/21	340/380
F-2GE-LB	300x600x210	2/100-80	4500	12	342
F-2GX-LB	600x300x210	2/100-80	4500	12	342
F-3G-LB / F-3G-AR-LB	1200x400x210	3/100-80-100	7000/26000	26/32	560/600
F-4G-LB / F-4G-AR-LB	800x800x210	4/100-80-100-80	9000	30	765/820
F-4GE-LB	600x600x210	4/100-80-100-80	9000	24	765

CE

N



SKC-SSOG-950



SKC-SSOG-1350

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-440	400x400x250	7500	20	8	215
SKC-SSOG-950	900x500x250	15000	20	12	425
SKC-SSOG-1350	1300x500x250	22500	20	16	550



SKC-STROG-950



SKC-STROG-1350

CE

N

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-950	900x500x850	15000	20	20	495
SKC-STROG-1350	1300x500x850	22500	20	24	630
SKC-STROG-990	900x900x850	30000	20	28	885



SKC-SGO-357

CE

N



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	15000	20	20	280
SKC-SGO-557	500x570x290	30000	20	33	425



AR-7318-LB



YOG-670-CE-LB



AR-7319-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

AR-7318-LB y AR-7319-LB

- Fabricado en acero inoxidable con sistema de seguridad.
- Parrillas de hierro.
- Entrepañó en acero inoxidable.
- Pies regulables.
- Preparado para gas GPL y GN (kit incorporado).
- Quemador de alto rendimiento 255 mm

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. (€)
AR-7318-LB	600x600x500	9500	750	32	820
AR-7319-LB	1200x600x500	19000	1500	65	1585
YOG-670-CE-LB	600x700x500	14000	1100	25	625



SKC-TME-12

CE

N



SKC-TME-20

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inoxidable.
- Luz piloto.
- Termostato de 50 °C a 300 °C.
- Cajón recoge grasas.
- Fabricado para ser resistente.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
SKC-TME-12	400x380x300	1800	220/50	20	210
SKC-TME-20	540x380x300	2200	220/50	29	265



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	386
GR-4-1L	400x430x240	260x245	20/23	1800	230/50	386
GR-4-1LTL	400x430x240	260x245	20/23	1800	230/50	386
GR-6-2	510x430x240	370x245	28/31	3000	230/50	479
GR-6-1L	510x430x240	370x245	28/31	3000	230/50	479
GR-6-1LTL	510x430x240	370x245	28/31	3000	230/50	479
GR-8-2	690x430x240	550x245	37/40	3600	230/50	652
GR-8-2L	690x430x240	550x245	37/40	3600	230/50	652
GR-8-2LTL	690x430x240	550x245	37/40	3600	230/50	652
GRM-2	690x430x240	550x245	37/40	3600	230/50	652



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	415
SEF-650-I	800x400x455	650x350x215	R.S. 1300+1700 / R.I. 1700	230/50	19	500
SLI-45-LB	600x365x360	450x350x210	R.S. 2250 / R.I. 1250	230/50	15	295
SLI-65-LB	800x365x360	650x350x210	R.S. 1750+1250 / R.I. 1500	230/50	18	405



TLF-6



TLP-5

CARACTERÍSTICAS GENERALES

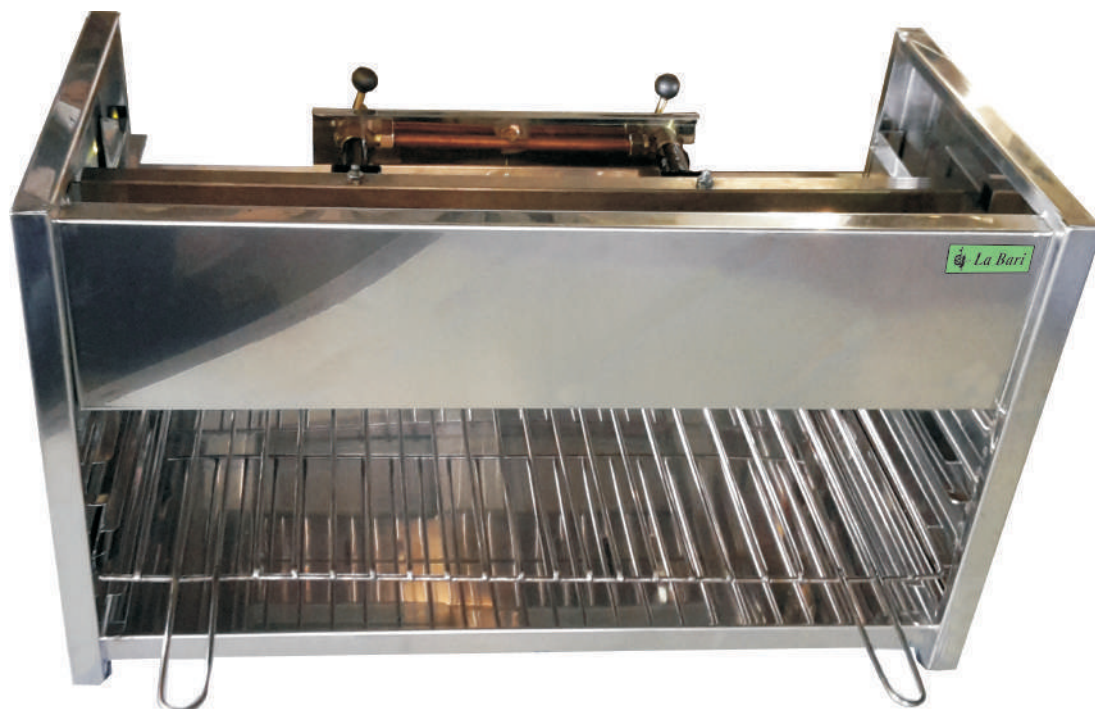
TLF-6

- 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.

TLP-5 y TLP-10

- Construido en acero inoxidable.
- Depósito de agua en acero inoxidable.
- Depósito de leche en acero inoxidable.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Bandeja recoge gotas en acero inoxidable.
- Patas antideslizantes.
- Cuba extraíble para su limpieza.

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	505
TLP-5	280x310x520	1200	230/50	5	0-85 °C	8	465
TLP-10	320x350x615	1800	230/50	10	0-85 °C	12	590



TG2-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado en acero inoxidable 430.
- Quemadores en cerámica.
- Parrilla de acero inoxidable 304 de 3mm de diámetro.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Consumo GPL (g/h)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
TG2-LB	650x310x300	1400 (x2)	100 (X2)	12,3	350



THS-LB



THD-LB



THE-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inoxidable.
- Tres tubos por nivel (6 simple, 9 doble).
- Cajón recogemigas.
- Rejillas protectoras de tubos de cuarzo.
- 3 Interruptores (1 por planta).

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Alimentación (v/Hz)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
THS-LB	532x255x262	2000	220/50	7	165
THD-LB	532x255x368	3000	220/50	7,5	201
THE-LB	680x255x385	3600	220/50	9	250

Armarios de Servicio

Armarios Expositores
Armarios para Vinos

Mesa Refrigerada
Mueble Neutro
Congeladores
Conservadoras

Vitrinas Refrigeradas
Enfriadores de Tapas
Vitrinas para Ingredientes

Lavavasos
Lavavajillas

Cocinas Sobre mostrador
y Mueble
Cocinas La Bari

Freidoras
Hornos Pizza
Planchas

Barbacoas - Chocولاتeras
Fogones - Grills
Cocinas Sobre mostrador
Salamandras - Termos
Tostadores

Abatidores - Baños Maria
Campanas - Cortadores
Exprimidores
Envasadoras al Vacío
Picadoras - Mixer



STTH-210-LB



STTV-210-LB

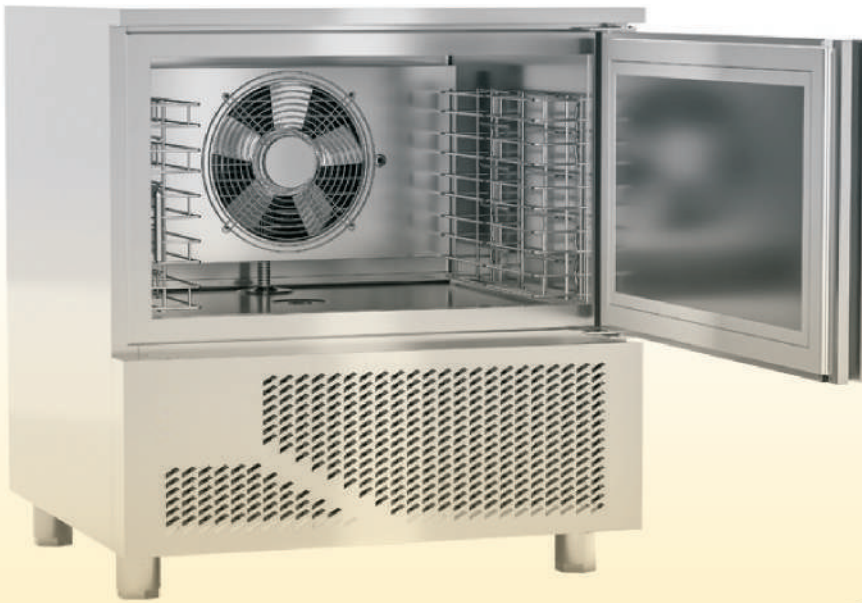
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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	210x500x75	3000	230/50	25	1140
STTV-210-LB	560x500x390	430x570x435	2200	230/50	21	1115
STTV-280-LB	560x500x390	280x500x75	3000	230/50	25	1210

9

**ABATIDORES - BAÑOS MARÍA
CAMPANAS - CORTADORAS
EXPRIMIDORES
ENVASADORAS AL VACÍO
PICADORAS - MIXER**



AMM-05-CD



TMC



AMM-05-E



AMM-05-CD



AMM-05-CD (Detalle del Interior)

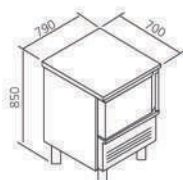
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 530 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.

- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricados conforme a las normas CE.
- Construidos según la directiva HACCP.
- Grupo motor incorporado.

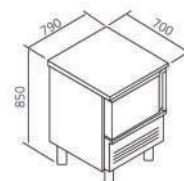
AMM-05-E

- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm).
- Exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Tensión de alimentación: 230 V 1 + N – 50 Hz.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Temperatura ambiente: + 42° C.



AMM-05-CD

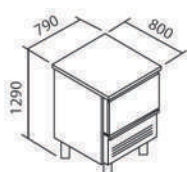
- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en **acero inoxidable AISI 304 18/10** acabado satinado.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1 + N – 50 Hz. tor incorporado.



DATOS TÉCNICOS	Capacidad	Producción Ciclo Refrig. +90+3°C (kg/ciclo)	Producción Ciclo Congel. +90-18°C (kg/ciclo)	Potencia (w)	Panel	Peso (kg)	P.V.P. (€)
AMM-05-E	5 GN 1/1	18	10	700	Estandar	95	4380
AMM-05-CD	5 GN 1/1-EN	23	13	1200	e-feel	105	4850



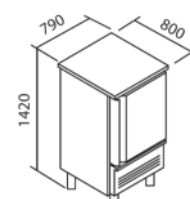
AM-081-CD



AM-081-CD



AM-101-CD



AM-101-CD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
 - Ciclo abatimiento: +70 a +3° C.
 - Ciclo congelación: +70 a -18° C.
 - Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
 - Estructura compacta totalmente inyectada.
 - Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
 - Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
 - Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
 - Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
 - Capacidad: 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
 - Entrada por lado de 530 mm.
 - Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.

- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 230V 1+N-50 Hz.

DATOS TÉCNICOS	Capacidad	Producción Ciclo Refrig. +90+3°C (kg/ciclo)	Producción Ciclo Congel. +90-18°C (kg/ciclo)	Potencia (w)	Panel	Peso (kg)	P.V.P. (€)
AM-081-CD	8 GN 1/1-EN	40	24	2000	e-feel	145	5085
AM-101-CD	10 GN 1/1-EN	50	30	2000	e-feel	155	6765



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	185
BMG-1115-GR-LB	340x600x300	3,3	1500	Sí	220/50	1-1/1-150	212
BMG-2115-GR-LB	685x600x300	6,4	3000	Sí	220/50	2-1/1-150	410



BM



BMG

1/1	1/2	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6	1/2	1/3
	1/2	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6	1/4	1/3
		1/3	1/4	1/4	1/6	1/6	1/4	1/6
BM 159 €	BM 169 €	BM 179 €	BM 185 €	BM 206 €	BM 177 €	BM 188 €	BM 159 €	BM 169 €
BMG 173 €	BMG 183 €	BMG 193 €	BMG 199 €	BMG 220 €	BMG 191 €	BMG 202 €		

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).
- **Todas las cubetas llevan incorporadas sus tapas.**

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Peso Neto (kg)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
BM	350x595x280	11	1200	220/50	128
BMG	350x595x280	11,5	1200	220/50	142



T2-VI



T22-VI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Base y cuerpo motor de aluminio.
- Columna de acero inoxidable.
- Sistema de encendido automático solamente con el vaso introducido.
- Vaso de acero inoxidable de 0,8 l.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Peso Neto (kg)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
T2-VI	200x230x500	4,5	400	220/50	175
T22-VI	330x160x500	9	400 + 400	220/50	330

MEZCLADORA - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Máquina para preparar batidos, frappé, etc.
- Vasos de lexan transparente de 2 Lt.
- Regulador de velocidad.
- Botón "pulse".
- Microinterruptor de seguridad en vasos.
- Cuchilla de 4 hojas de acero inoxidable.
- Tapón en la tapa para añadir ingredientes durante la elaboración.



BL008-LB

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Velocidad (r.p.m.)	Capacidad vasos (l)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso n/b (kg)	P.V.P. (€)
BL008-LB	190x230x510	28.000	2	1000	220-240V/1N/50-60	4/5	175



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	400
BASIC Pared	1500	730	700	3	550
BASIC Pared	2000	730	700	4	780
BASIC Pared	2500	730	700	5	980
BASIC Central	1500	1400	700	6	1150
BASIC Central	1500	2100	700	6	1435
BASIC Central	2000	1400	700	8	1735
BASIC Central	2000	2100	700	8	1910
BASIC Central	2500	1400	700	10	1975
BASIC Central	2500	2100	700	10	2250

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.	186
	STM	9/9	4M	1/2 c.v.	230
	STM	9/9	6M	1/3 c.v.	210
	STM	9/9	4M	3/4 c.v.	270
	STM	10/10	4M	3/4 c.v.	260
	STM	10/10	6M	1/3 c.v.	285

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	680
MONOBLOCK Pared (con motor)	1500	730	700	9/9 1/3	3	860
MONOBLOCK Pared (con motor)	1500	730	700	9/9 1/2	3	875
MONOBLOCK Pared (con motor)	2000	730	700	10/10 3/4	4	1080
MONOBLOCK Pared (con motor)	2500	730	700	10/10 3/4	5	1265
MONOBLOCK Central (con motor)	1500	1400	700	12/12 1	6	1640
MONOBLOCK Central (con motor)	1500	2100	700	12/12 1	6	1850
MONOBLOCK Central (con motor)	2000	1400	700	12/12 1,5	8	2150
MONOBLOCK Central (con motor)	2000	2100	700	12/12 1,5	8	2410
MONOBLOCK Central (con motor)	2500	1400	700	12/12 1,5	10	2390
MONOBLOCK Central (con motor)	2500	2100	700	12/12 1,5	10	2815

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.	420
SCADTM	9/9	4M	1/2 c.v.	440
SCADTM	10/10	4M	1/3 c.v.	465
SCADTM	10/10	4M	3/4 c.v.	485
SCADTM	12/12	6M	1 c.v. Mon.	700
SCADTM	12/12	6T	1,5 c.v. Trif.	655

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



F-300-VOLANO



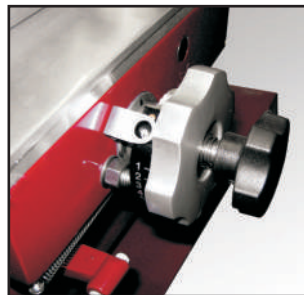
Volante de flores (Opcional)



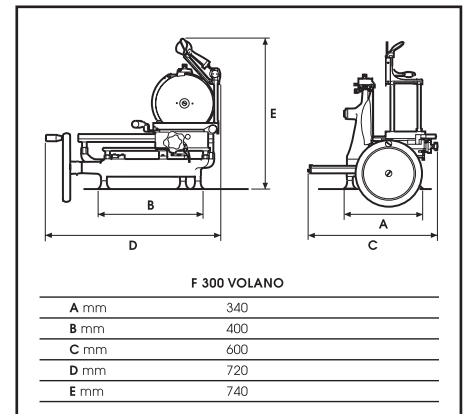
PIE-300



Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.



Regulador del espesor del corte de alta precisión.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cortadora de fiambres completamente mecánica de uso manual.
- Construida en aluminio y acero, con acabado lacado de color rojo vivo.
- **Sistema mecánico de transmisión** mediante combinación de **engranajes y cadena** que permite el giro sincronizado y simultaneo de la cuchilla al accionar el volante.
- **Incorpora afilador de fácil utilización** que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Cuchilla de acero especial templada y afilada.
- Brazo especialmente articulado para todo tipo de productos y diferentes tamaños, con fijación de posición.
- Incorpora bandeja recoge productos en la parte inferior de la zona de corte y anillo de protección para la cuchilla.
- Superficie de plástico alimentario para la recogida del producto cortado.
- **Regulador del espesor de corte** muy sensible que permite realizar un ajuste decimal de 0 a 2 mm.
- **Pie soporte** de columna **OPCIONAL** con el mismo acabado de pintura de color rojo vivo. **Se suministra por separado.**
- Volante de flores **OPCIONAL: 175 euros.**
- De serie colores rojo y negro. Para otros colores consultar precio.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones Totales (mm)	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad Corte (mm)	Espesor Corte (mm)	Recorrido del Carro (mm)	Peso (N/B)	P.V.P. (€)
F-300-VOLANO	600x900x740	300	230x190	0 a 2	255	46	3595
PIE-300	375x560x800	-	-	-	-	72	1270



SF-220-CE



SF-250-R-CE



SF-300-R-CE

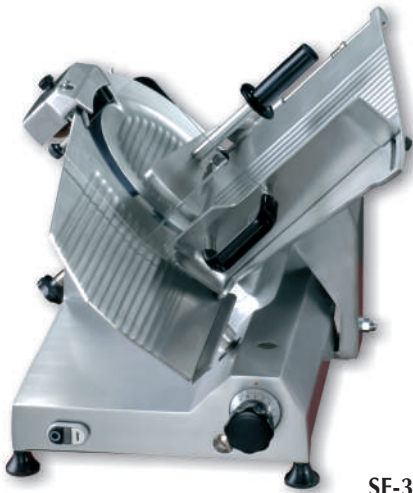
		SF-220-CE	SF-250-R-CE	SF-300-R-CE
		A: 280 B: 415 C: 405 D: 580 E: 340	A: 280 B: 415 C: 405 D: 580 E: 370	A: 290 B: 440 C: 485 D: 650 E: 440

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	499
SF-250-R-CE	415x280x370	190x190	0,25	0-15	14	526
SF-300-R-CE	440x290x440	220x210	0,33	0-16	19	795



SF-300-EP-CE



SF-300-IP-CE



SF-350-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-EP-CE	465x340x440	220x220	0,35	0-16	23	1115
SF-300-IP-CE	530x410x465	260x220	0,50	0-16	30	1445
SF-350-IP-CE	580x415x480	310x260	0,50	0-16	36	1805

Armarios de Servicio
 Armarios Expositores
 Armarios para Vinos
 Mesa Refrigerada
 Mueble Neutro
 Congeladores
 Conservadoras
 Vitrinas Refrigeradas
 Enfriadores de Tapas
 Vitrinas para Ingredientes
 Lavavasos
 Lavavajillas
 Cocinas Sobre mostrador
 y Mueble
 Cocinas La Bari
 Freidoras
 Hornos Pizza
 Planchas
 Barbacoas - Chicolateras
 Fogones - Grills
 Cocinas Sobre mostrador
 Salamandras - Termos
 Tostadores
 Abatidores - Baños María
 Campanas - Cortadoras
 Exprimidores
 Envasadoras al Vacío
 Picadoras - Mixer



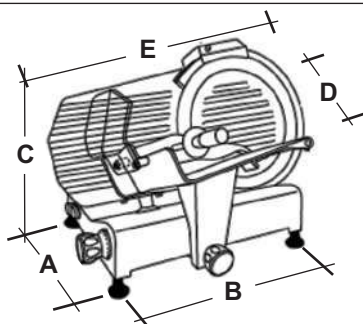
220-ECO-CE-LB



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)	Peso n/b (kg)	P.V.P. (€)
220-ECO-CE-LB	380x245x345	160	220	0-12	15/17	365
250-ECO-CE-LB	380x245x370	180	250	0-15	16/18	395
300-ECO-CE-LB	415x300x420	220	300	0-16	22/25	525



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.
- Tolla 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	920	965



CORTAVERDURAS 2500

- 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.
(€)

725

DISCOS:

- Portadiscos.

- E1 - E2 - E3 - E4 - E5 - E6 - S1 - S2 mm. - Cortar en láminas.

- E8 - E10 - E14 mm. - Cortar en láminas.

- Z2 - Z3 - Z4 - Z7 mm. - Rallar en tiras (julienne).

- V - Rallar.

- H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10 mm. - Rallar en bastoncitos irregulares.

- Disco inox. regulable para cortes de 1 ÷ 8 mm. - Cortar en láminas.

- B6 - B8 - B10 mm. - Rallar en bastoncitos.

- D8x8 mm. DX o SX. - Cortar en cubitos.

- D10x10 mm. DX o SX. - Cortar en cubitos.

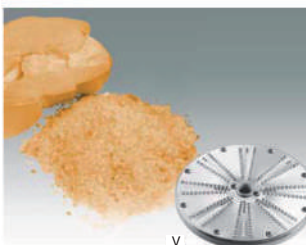
- D12x12 mm. DX o SX. - Cortar en cubitos.

- D20x20 mm. DX o SX. - Cortar en cubitos.

Para conseguir bastoncitos acople el disco E con el disco B.

Para obtener cubitos acople el disco E con el disco D.

40
62
62
62
62
85
205
85
115
115
100
100



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

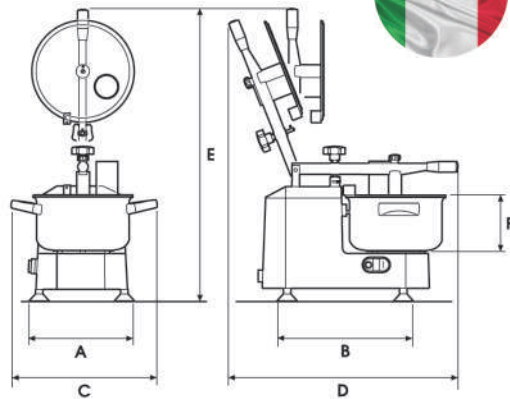
La combinación de los discos D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10

- 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.

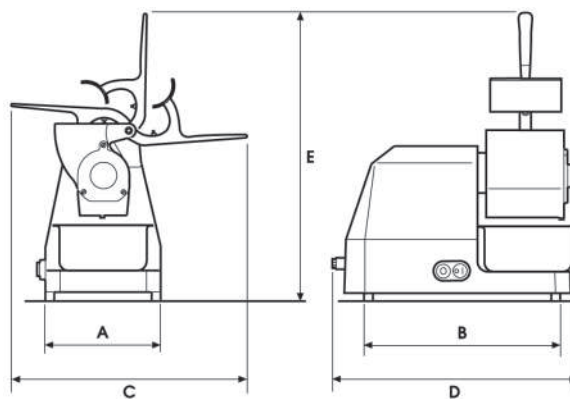
ACCESORIOS

- Variador de velocidad (solo mod. C2-5L). **150**
- Cuchilla standard. **34**
- Cuchilla diferente (para mayonesas, cremas, etc). **54**

P.V.P. (€)

DATOS TÉCNICOS	Capacidad Cuba (l)	Motor (Hp)	Tensión (v/Hz)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
C1-3L	3	1/2	220/50	13,5	655
C2-5L	5	1	220/50	24,6	1075

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	430

1/1

530 x 325 mm.



Ref.	H (mm)	Lts.	P.V.P. €
110.201	20	3	15
110.401	40	5,1	15
110.651	65	9,2	17
111.001	100	14,2	20
111.501	150	21,3	26
112.001	200	28,4	47

1/2

325 x 265 mm.

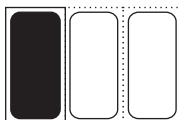


Ref.	H (mm)	Lts.	P.V.P. €
120.401	40	2	10
120.651	65	4,1	10
121.001	100	6,6	13
121.501	150	9,7	17
122.001	200	12,7	25

1/3

325 x 176 mm.

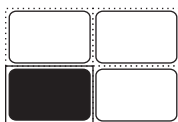
* Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.



Ref.	H (mm)	Lts.	P.V.P. €
130.401*	40	1,5	8
130.651	65	2,5	10
131.001	100	4,1	11
131.501	150	5,8	15
132.001	200	7,9	18

1/4

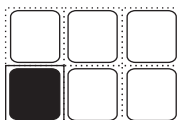
265 x 162 mm.



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

1/6

176 x 162 mm.



Ref.	H (mm)	Lts.	P.V.P. €
160.651	65	1,0	5
161.001	100	1,6	9
161.501	150	2,4	12
162.001	200	3,5	15

Tapa Normal



Ref.	Mod.	P.V.P. €
110.000	1/1	12
120.000	1/2	9
130.000	1/3	7
140.000	1/4	6
160.000	1/6	5

Perfiles Divisorios

Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm



Ref.	Mod.	L cm.	P.V.P. €
111.111	1/1	53	8
122.222	1/2	32,5	4



AEF-30.60



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	350
AEF-30.60	964x155x613	60	30	16	230/50	495

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	270
C-30-6-I	485x165x392	65	220/50	5000	360	8/9	275



VAKSIC-10-E



SOUS-VIDE-30



VACE-35



VAKSIC-20-2AE

CARACTERÍSTICAS GENERALES

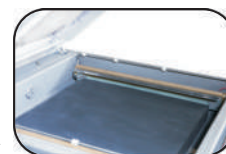
VAKSIC-10-E. Serie 340

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 300 mm.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

VAKSIC-20-2A-E. Serie 410

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 400 mm.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

INCLUIDAS
2 BARRAS
DE SOLDADURA



VAKSIC-E

Simplicidad Profesional y eficiencia económica.

El lanzamiento de la nueva serie de envasadoras de vacío serie VAKSIC E vienen a completar la gama de envasadoras al vacío controlada por tiempo de sobremesa. Se trata de una nueva variante que se suma a la gama actual de envasadoras de sobremesa con la finalidad de ofrecer a los usuarios que buscan una alternativa competitiva en precio, una opción asequible con las funciones básicas de una envasadora y con la fiabilidad de la gama Vaksic. Esta gama presenta mejoras sustanciales en el proceso de fabricación, que se traducen en un producto profesional, simple y eficiente.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones Cámara (mm)	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº Barras Soldadura	Longitud Soldad. (mm)	Potencia (w)	P.V.P. (€)
VAKSIC-10-E	480x400x440	380x345x75	10	1	300	350	1390
VAKSIC-20-2AE	570x510x490	445x440x75	20	2	400+400	750	1635

CARACTERÍSTICAS GENERALES

SOUS-VIDE-30. Sous Vide portátil

- Sistema de cocción sous vide portátil con capacidad de hasta 25 litros.
- Permite un control preciso y constante de la temperatura. La cocción Sous Vide preserva la humedad de los alimentos, resaltando texturas y sabores.
- Construido en acero inoxidable.
- Panel de control electrónico muy fácil de utilizar.
- El sistema de sujeción que lo hace compatible con todo tipo de contenedores, cubetas gastronorm, ollas, etc.
- Control del nivel del agua. Incorpora alarma en caso de bajo nivel de agua.
- El sistema de circulación de agua y la potencia empleada en el sistema calentamiento permite una uniformidad de la temperatura en el contenedor.
- Por su diseño y tamaño permite su transporte y almacenaje.

VACE-35. Envasadora de aspiración externa.

- Construida completamente en **acero inoxidable AISI-304**.
- Bomba auto-lubrificante.
- Panel de control electrónico con tres programas establecidos.
- Indicador digital del ciclo de trabajo.
- Tiempo de soldadura ajustable de 1 a 9 segundos.
- Permite un ancho máximo de bolsa de 24 cm.
- Funciona con bolsas gofradas.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Longitud Soldad. (mm)	Bolsa	Capacidad bomba (l/min.)	Capacidad (l)	Rango Temp (°C)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	P.V.P. (€)
SOUS-VIDE-30	153x64x330	-	-	-	30	5-99	1500	-	425
VACE-35	375x265x130	350	Gofrada	20	-	-	300	230/1/N-50	540



CJ-4-LB



CJ-6-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CJ-4-LB

- Cuerpo en aluminio.
- Carcasa en policarbonato.
- Micro de seguridad.
- Interruptor ON/OFF.
- Piña de ABS.

CJ-6-LB

- Cuerpo en aluminio.
- Carcasa en acero inoxidable.
- Micro de seguridad.
- Interruptor ON/OFF.
- Piña en acero inoxidable.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
CJ-4-LB	220x310x340	180	220/50	5	175
CJ-6-LB	210x270x390/580	230	220/50	8,5	350



DISPONIBLES LOS 3 MODELOS
A PARTIR DE JULIO DE 2020



WMKE-1



UMSDOG-4



KRP-1



Crepes



Detalle Panel Fuego Kebab



Gofres

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.

Crepes KRP-1

- Construido en acero inoxidable.
- Piloto de encendido.
- Termostato (50 a 300 °C).
- Diseño funcional.
- De fácil limpieza.
- Capacidad: Ø de 20 cms.

Gofres WMKE-1

- Construido en acero inoxidable.
- De alta resistencia.
- Piloto de encendido.
- Termostato (50 a 300 °C).
- Diseño funcional.
- De fácil limpieza.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Energía (gas)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
UMSDOG-4	500x500x1250	6900	-	20 mbar	36	670
KRP-1	360x460x150	2200	220/50	-	12	210
WMKE-1	400x500x170	1800	220/50	-	20	220



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 ghisá 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 ghisá 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	725
TS-22-CE	240x440x510	1100	1,5	230/50	26/24	875
TI-22M-CE	215x440x440	1100	1,5	230/50	27/25	1045
TI-22T-CE	215x440x440	1100	1,5	230/400T	25/22	1005
TI-32M-CE	225x500x510	1500	2	230/50	39/36	1670
TI-32T-CE	225x500x510	1500	2	230/400T	38/35	1610

CE

N



HM-12N

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricada en aluminio anodizado y acero inoxidable.
- Bandeja y boca 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	485



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	1085

Armarios de Servicio

Armarios Expositores Armarios para Vinos

Mesa Refrigerada Mueble Neutro Congeladores Conservadoras

Vitrinas Refrigeradas Enfriadores de Tapas Vitrinas para Ingredientes

Lavavasos Lavavajillas

Cocinas Sobre mostrador y Mueble Cocinas La Bari

Fritidoras Hornos Pizza Planchas

Barbacoas - Chocollateras Fogones - Grills Cocinas Sobre mostrador Salamandras - Termos Tostadores

Abatidores - Baños María Campanas - Cortadores Exprimidores Envasadoras al Vacío Picadoras - Mixer



MX-25

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Máquina para uso profesional.
- Mezclador de **acero inoxidable AISI-304**.
- Solo tiene un mezclador, de 30 cms. para una inmersión máxima de 15 cms.
- Ideal para sopas, purés, salsas, mayonesas, etc.

ACCESORIOS

P.V.P. (€)

- Bloque motor. **130**
- Brazo mezclador. **125**

- ME-25. Inmersión máximo 190 mm.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Velocidad (r.p.m.)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
MX-25-VF	135x100x600	13000	250	220/50	3,5	255



MXM-40+ME4040-VV



FM-3

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Máquina para uso profesional.
- Mezclador de **acero inoxidable AISI-304**.
- Batidor de **acero inoxidable AISI-304**, ideal para cremas, natas, tortillas, etc.
- Máquina completa de mezclador y batidor, con variador de velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza.
- Este modelo posee un mezclador largo de 40 cms. para una inmersión de 29 cms. y un batidor de 35 cms. con una inmersión hasta 20 cms.

ACCESORIOS

	P.V.P. (€)
Bloque motor MX-40.	215
Brazo mezclador ME-40.	135
Brazo mezclador ME-50.	155
Brazo mezclador ME-60.	165
Brazo batidor FM-3.	165

- ME-40. Inmersión máxima 290 mm.
- ME-50. Inmersión máxima 390 mm.
- ME-60. Inmersión máxima 490 mm.
- FM-3. Inmersión máxima 200 mm.

DATOS TÉCNICOS	Dimensiones exteriores (mm)	Velocidad (r.p.m.)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso (kg)	P.V.P. (€)
MXM-40+ME4040-VV	155x120x690	11000	400	220/50	6	350
MXM-40+ME4050-VV	155x120x710	11000	400	220/50	8	370
MXM-40+ME4060-VV	155x120x720	11000	400	220/50	9	380



FM-250-V.F.



FM-250-V.F.



20 Lt.

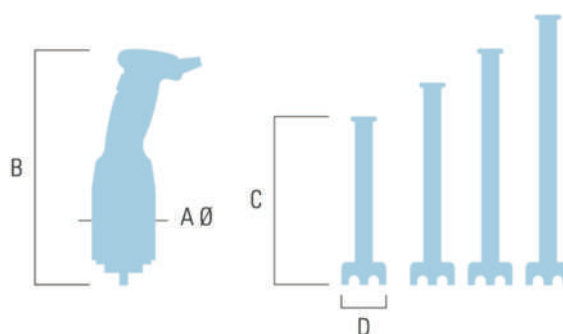
mm. 250



MEZCLADOR

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.



DATOS TÉCNICOS	Longitud B (mm)	Long. C (mm)	Long. D (mm)	Velocidad (r.p.m.)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Litros	Peso b/n (kg)	P.V.P. (€)
FM-250-VF (cuerpo motor)	285	-	-	15000	250	230/50-60	-	1,3/1	175
FM-250 (mezclador 250 V.F.)	-	270	75	-	-	-	20	0,45/0,75	85



FM-300-VV



FM-400-VV



FM-500-VV

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	293
FM-400-VV (cuerpo motor)	350	2000-9000-Máx.15000	400	230/50-60	2,1/2,4	342
FM-500-VV (cuerpo motor)	350	2000-9000-Máx.15000	500	230/50-60	2,4/2,7	382



30/50 Lt.

mm. 300



50/80 Lt.

mm. 400



80/100 Lt.

mm. 500



40 Lt.

mm. 330



FM-300-L



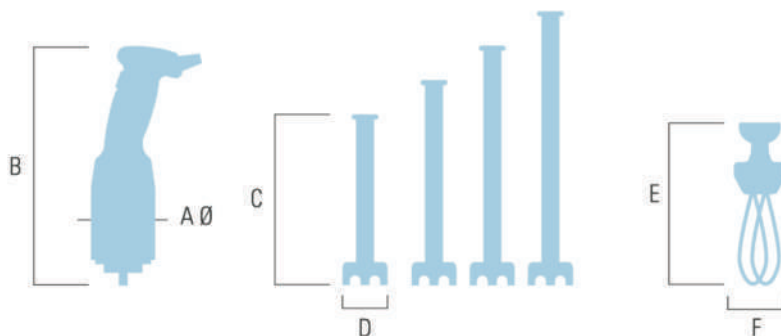
FM-400-L



FM-500-L



FAFL



DATOS TÉCNICOS	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	123
FM-400-L (mezclador)	440	85	-	-	50/80	1/1,3	137
FM-500-L (mezclador)	540	85	-	-	80/100	1,2/1,5	150
FAFL (batidor)	-	-	330	120	40	0,8/1,1	150



BATIDOR EN ACERO INOX.
DESMONTABLE



FÁCIL Y RÁPIDA COGIDA
(INSTALACIÓN)



DISPLAY DIGITAL CON REGULADOR
HASTA 9 VELOCIDADES



TUBO Y CAMPANA
EN ACERO INOXIDABLE



CUCHILLA EN ACERO INOX.
FÁCILMENTE SUSTITUIBLE



COGIDA DE POLÍMERO

ACCESORIOS - MIXER - LINEA FM-300-V.V.
FM-400-V.V. / FM-500-V.V. - FAMA

FSPC SOPORTE PARED



FSP SOPORTE OLLA REGULABLE
Y LIBRE DE RUIDO



DATOS TÉCNICOS

	Peso Bruto (kg)	Peso Neto (kg)	P.V.P. (€)
FSPC (soporte pared)	0,45	0,30	38
FSP-400 (soporte olla ø 400 mm.)	2,10	1,95	214
FSP-600 (soporte olla ø 600 mm.)	2,30	2,15	214
FSP-800 (soporte olla ø 800 mm.)	2,50	2,35	255
FSP-1000 (soporte olla ø 1000 mm.)	2,80	2,65	255
FSP-1200 (soporte olla ø 1200 mm.)	2,90	2,75	265

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
Fax 954 434 034
www.sudimp.es
e-mail: sudimp@sudimp.es