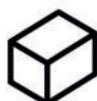
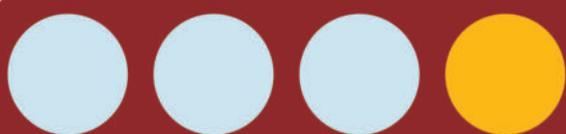


GRUPO
säve mah
HOSTELERIA S.L.



Catálogo
General
2025



räve mah



Cuidar hasta el mínimo detalle, es nuestra obligación.

Velar por nuestros clientes, lo primero.

Y demostrarlo día a día, es lo que hacemos

GRUPO
rävemah
HOSTELERIA S.L.

Siempre el mejor servicio



presentación
CATÁLOGO
GENERAL 2025



Es un placer invitarle un año más a descubrir la amplia variedad de productos para la hostelería, puestos a su disposición desde la experiencia que nos otorgan veinte años de andadura en el sector.

Gracias a la confianza ofrecida por nuestros clientes **SAVEMAH HOSTELERÍA S.L.** sigue posicionándose, ofreciendo calidad y servicio, adaptándose a las necesidades dentro de este competitivo sector.

Es pues, necesario agradecer la confianza depositada en nosotros y damos la bienvenida a nuestros nuevos clientes que hacen de nuestra empresa un referente.

Además contamos con sus observaciones y sugerencias, contactando con nosotros a través de nuestros comerciales o directamente en nuestra oficina central en Manises.

Descubra nuestra gama de productos y atienda a nuestras novedades que mostramos con orgullo en este nuevo catálogo.

Nuestro propósito: “Seguir mejorando en el tiempo”.



CATÁLOGO 2025
MAQUINARIA HOSTELERA

CONDICIONES GENERALES DE VENTA 2025

1. PRECIOS.

-Los precios de esta tarifa son P.V.P. impuestos no incluidos.

2. IVA/IGIC VIGENTE

-No incluido en los precios de la presente tarifa.

3. FORMAS DE PAGO

-Contado 0,5% descuento pronto pago, mediante giro domiciliado vencimiento 10 días fecha factura (sólo maquinaria).

-Importes inferiores a 300€, giro a 25 días fecha factura.

Importes comprendidos entre 300€ / 600€, giro a 25-50 días fecha factura.

Importes superiores a 600€, giro a 25-50-75 días fecha factura.

-En caso de que estén establecido/s día/s de pago al mes, en ninguno de los tres casos excederá de la forma de pago indicada, (será el inmediato anterior).

-Repuestos y accesorios giro a 20 días.

4. PORTES

-PAGADOS EN ESPAÑA PENINSULAR (ver observaciones página de cada producto).

-ACCESORIOS Y REPUESTOS

Pagados pedidos mínimos de 500 euros.

Pedidos inferiores, pagados y cargados en factura, mínimo: 9€ península, 15€ Islas Baleares. Otros portes consultar.

5. EMBALAJES

-Incluidos en el precio de tarifa, sólo maquinaria.

-ACCESORIOS Y REPUESTOS

Pedidos mínimos de 15 euros (portes e impuestos no incluidos). En caso de importes inferiores cargaremos en factura 3 euros en concepto de gastos de gestión, embalaje, preparación, etc.

6. GARANTÍA

-El período de validez de la garantía será de 12 meses contados a partir de la salida de nuestras instalaciones.

-Los cristales, equipos luminosos, resistencias eléctricas y termostatos electrónicos, no están incluidos en la garantía.

-La puesta en marcha y posterior mantenimiento del aparato serán por cuenta exclusiva del comprador, quien deberá realizarlo con personal especializado.

-Nuestra garantía cubre únicamente la reposición del material defectuoso de fábrica -sin cargo- para comprador.

-En ningún caso, nuestra empresa será responsable de los daños y perjuicios que por un defecto se produzcan, directa o indirectamente.

-Sólo ampara defectos de fabricación, nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencia en el suministro de agua, electricidad o mala manipulación por parte del usuario.

-Excluidos: portes, mano de obra, desplazamientos y mantenimiento.

-Las piezas enviadas en garantía, necesitamos que las devuelvan a nuestras instalaciones a portes pagados para poder considerar la garantía, si procede. Si no se recibe el recambio averiado, en un plazo aproximado de 3 semanas, procederemos a enviar la factura del material enviado. Si posteriormente, se recibiera la pieza averiada, procederíamos a anular la factura (plazo máximo 50 días). Gracias por su colaboración.

7. ANULACIÓN DE LA GARANTÍA

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

-Por instalación inapropiada a las condiciones indicadas por el fabricante (falta de ventilación, etc...).

-Golpes, fuego, inundaciones, caídas y en general, cualquier accidente que se pueda producir desde la salida de nuestros almacenes (central y delegaciones).

-Por mala manipulación por parte del usuario o falta de mantenimiento necesario para el buen funcionamiento de los aparatos.

8. DEVOLUCIÓN DE MATERIAL

-Deberá ser previamente autorizada por SAVEMAH HOSTELERÍA S.L. y que no será superior a un plazo de 10 días posterior a la fecha de salida, debiéndose devolver con su embalaje original y no haber sido probados o usados y a portes pagados.

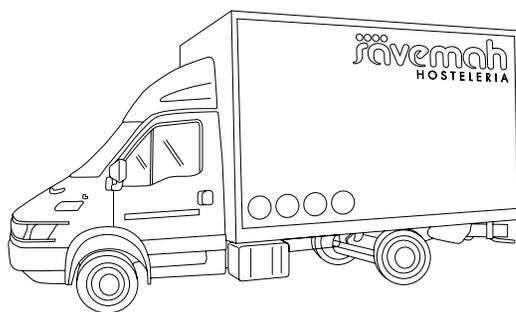
-Se cargará el importe del coste de transporte de envío.

9. RESERVA DE DOMINIO

-La mercancía es propiedad y dominio de SAVEMAH HOSTELERÍA S.L. hasta el pago total de la misma por parte del cliente.

10. DETERIOROS DE TRANSPORTE

-Deberán reclamarse al transportista en el momento de su recepción. No se admite la anotación en el albarán del transporte "PENDIENTE DE REVISAR".



CATÁLOGO GENERAL 2025

Índice páginas



Frío comercial 6

Hielo 70

Lavado 90

Preparación 132

Mobiliario e Inoxidable 174

Cocinas 220

Cocción Auxiliar 326

Buffet 402

**Cámaras Frigoríficas
Equipos de Frío/Estanterías** 420



FRÍO COMERCIAL

Índice *páginas*

8	BAJOMOSTRADORES REFRIGERADOS FONDO 600
9	FRENTE MOSTRADORES REFRIGERADOS
10	MESA SNACK REFRIGERACIÓN ALTO 650mm FONDO 700
11	MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 FONDO 700
12	MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400
13	MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZAS/ENSALADAS FONDO 700
14	MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700
16	MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZA CON VITRINA DE INGREDIENTES SERIE 800
17	VITRINAS REFRIGERADAS DE INGREDIENTES
18	ENFRIADORES DE BOTELLAS SERIE EB
19	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 600
20	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 700
22	ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y ARMARIO DE CONGELACIÓN DE 13 CAJONES
23	ARMARIOS BAJO MOSTRADOR REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN VENTILADOS
24	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 700 GN2/1, GN1/1 Y 600x400
25	ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS
26	ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS PUERTAS DE CRISTAL
27	ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO Y ARMARIO CONG. FONDO 700 VENTILADO
28	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1
29	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN GN 2/1 Y GN1/1 FONDO 845
30	ARMARIOS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN FONDO 990 PASTELERÍA 600x800
31	ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO
35	ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)
36	ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (-20°/+5°C)
37	FUENTES DE AGUA FRÍA
39	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN SERIE SC Y MINIBAR

40	ARMARIOS PARA VINOS
41	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN
43	VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN
44	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN EN COLOR NEGRO
45	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN ESPECIAL BEBIDAS MUY FRÍAS
46	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN VENTILADAS
47	ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN SERIE FARMACIA
48	ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO 1 PISO
49	ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO
50	ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO CRISTAL PLANO
51	VITRINA SOBREMOSTRADOR Y EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO
52	ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES
53	ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA ABATIBLE
54	ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA CORREDERA
55	ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS / PUERTAS CORREDERAS CURVAS
56	ARCÓN CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD
58	ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS
60	VITRINAS PASTELERÍA 2 ESTANTES
61	VITRINAS PASTELERÍA 3 ESTANTES
62	VITRINA MULTIFUNCIÓN
64	VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA
66	VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA
68	VITRINA MURAL PSI CON PUERTAS



BAJOMOSTRADORES REFRIGERADOS FONDO 600



BMNS-2500

BMNS-1500 850/950
1505 600

BMNS-2000 850/950
2005 600

BMNS-2500 850/950
2505 600



BMNS-2000



BMNS-1500

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
BMNS-1500	300	292	2	2	2.225
BMNS-2000	300	433	3	3	2.642
BMNS-2500	300	575	4	4	3.214

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	27
PARRILLAS 328x430 mm.	35
SET 2 CAJONES	526
SET 3 CAJONES	730
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN BMNS-1500	174
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN BMNS-2000/2500	259

MEDIDAS ÚTILES CAJONES
(30x42,5x19 cm.) - (30x42,5x12 cm.)

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150 mm.
- Medidas con patas.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 328x430mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



FRENTE MOSTRADORES REFRIGERADOS



FMNS-2000

FMNS-1500
PUERTAS DE
CRISTALFMNS-2000
PUERTAS DE
CRISTAL

FMNS-1500



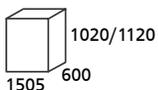
FMNS-2500

FMNS-2500
PUERTAS DE CRISTAL

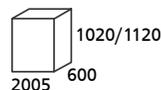
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP € PTA. CRISTAL	PVP € PTA. OPACA
FMNS-1500	360	366	2	4+2	2.982	2.504
FMNS-2000	360	543	3	6+4	3.722	3.014
FMNS-2500	360	721	4	8+6	4.535	3.598

PORTES PAGADOS

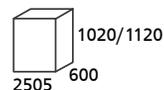
FMNS-1500



FMNS-2000



FMNS-2500



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	27
PARRILLAS 525x337mm.	35
PARRILLAS PEQUEÑAS	27
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN FMNS-1500	174
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN FMNS-2000/2500	259

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-290a.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Luz LED interior en modelos de puerta de cristal.

- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas grandes en acero inox. 304 de: 328x430mm.
- Parrillas pequeñas en acero inox de:
253x365mm en modelo **FMNS-1500**
221x365mm en modelo **FMNS-2000**
211x365mm en modelo **FMNS-2500**
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.





MESA SNACK REFRIGERACIÓN ALTO 650mm FONDO 700



BMNS-2500/65



BMNS-2000/65



BMNS-1500/65

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAJONES	PVP €
BMNS-1500/65 (1360)	150	214	4	2.943
BMNS-2000/65 (1795)	155	317	6	3.677
BMNS-2500/65 (2230)	220	420	8	4.598

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RUEDAS DE 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN BMNS-1500/65 - 2000/65	169
RUEDAS DE 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN BMNS-2500/65	251

BMNS-1500/65  650/750
1360 700

BMNS-2000/65  650/750
1795 700

BMNS-2500/65  650/750
2230 700

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Cajones con guías telescópicas para una total apertura. 30,5x52,5x17cm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 FONDO 700



MSRG-1500



MSRG-2000



MSRG-2500

MSRG-1500
MSRG-1500 2C

860/960
1505 700

MSRG-2000
MSRG-2000 4C

860/960
2005 700

MSRG-2500
MSRG-2500 4C

860/960
2505 700



MSRG-1500 2C



MSRG-2000 4C



MSRG-2500 4C

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	Nº CAJONES	PVP €
MSRG-1500	300	353	2	2	-	2.533
MSRG-2000	300	523	3	3	-	3.000
MSRG-2500	300	694	4	4	-	3.625
MSRG-1500 2C	300	353	1	1	2	3.156
MSRG-2000 4C	300	523	1	1	4	4.246
MSRG-2500 4C	300	694	2	2	4	4.871

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	31
PARRILLAS 328x530 mm.	43
SET 2 CAJONES	648
SET 3 CAJONES	967
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MSRG-1500	174
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN MSRG-2000/2500	259

MEDIDAS ÚTILES CAJONES
(30x52,5x19 cm.) - 30x52,5x12 cm.)

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Medidas con patas.

- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 328x530mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.





MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400



MRP-2000



MRP-1500

MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400

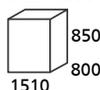
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	TEMP. TRABAJO (C°)	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS GN 2/1 600X400	PRECIO €
MRP-1500	300	+2/+8	428	2	2	2.866
MRP-2000	300	+2/+8	635	3	3	3.418

PORTES PAGADOS

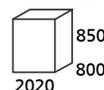
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA 600x400mm	33
JUEGO DE GUÍAS	33
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	169
KIT 6 RUEDAS, 3 CON FRENO, 3 SIN FRENO	251

MRP-1500



MRP-2000



Características

- Construida interior y exteriormente en acero inoxidable, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua de desescarche.
- Los ángulos internos y las guías fácilmente desmontables, permiten fácil limpieza e higiene.
- Capacidad máxima de 14 guías por puerta con una separación de 3,5mm.
- Temperatura de trabajo +2°/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R600a.
- Medidas con patas.
- Puertas con cierre automático, burletes imantados de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZAS/ ENSALADAS FONDO 700



MRPG-2000/700



MRPG-1500/700

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS GN1/1	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1500/700	230	396	2	2	7 1/3 150	100	1,18	3.146
MRPG-2000/700	230	576	3	3	8 1/3 150	121	1,55	3.848

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS 550mm.	30
PARRILLAS 530x533mm.	35
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MRPG-1500/700	173
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN MRPG-2000/700	257

DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1500/700 850/1085
1360 700

MRPG-2000/700 850/1085
1795 700

DIMEN. INTERIORES

MRPG-1500/700 589
795 580

MRPG-2000/700 589
1230 580

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas de servicio post-venta.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 125 a 180mm.
- Refrigerante R-290a.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Cajón neutro estándar en dotación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700



MRPG-1000-EN

COMPOSICIONES BANDEJAS GN
MRPG-1000 BAN

1/1	1/4	1/1
	1/4	

1/1	1/6	1/1
	1/6	
	1/6	

1/2	1/4	1/2
1/2	1/4	1/2

1/3	1/4	1/3
1/3	1/4	1/3
1/3	1/4	1/3



MRPG-1000-II



MRPG-1000-PIZZA



MRPG-1000-BAN

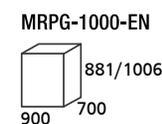
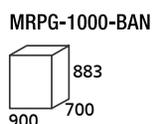
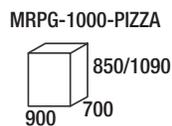
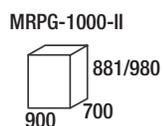
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1000-II	142.4	214	2	-	86	0,76	2.005
MRPG-1000-PIZZA	142.4	261	2	5 1/6 150	111	0,91	2.066
MRPG-1000-BAN	142.4	220	2	2 1/1 150 + 3 1/6 150	86	0,76	2.024
MRPG-1000-EN	142.4	227	2	5 1/6 150	84	0,84	2.109

PORTES PAGADOS

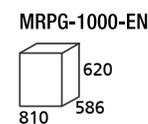
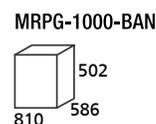
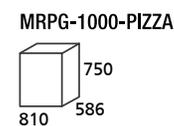
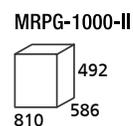
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	33
PARRILLAS 525x325mm.	33

DIMEN. EXTERIORES



DIMEN. INTERIORES



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Mesas refrigeradas GN 1/1.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlate con imán de fácil sustitución.
- Modelo MRPG-1000-PIZZA con encimera de granito.
- Refrigerante R-600a.
- Espesor del aislamiento 35mm. libre de CFC's.
- Evaporador estático inyectado con ventilador de apoyo en cámara.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- El espacio disponible en la encimera del modelo MRPG-1000 EN es de 900x430mm y MRPG-1000 PIZZA es de 900x490mm.
- Modelo MRPG-1000-II con peto de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.





MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700



MRPG-1400-EN



MRPG-1400-II



MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN

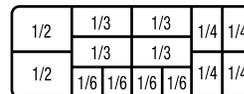
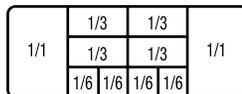
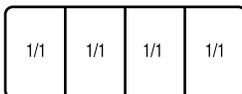
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1400-II	230	342	3	–	109	1,13	2.326
MRPG-1400-PIZZA	230	402	3	8 1/6 150	112	1,35	2.719
MRPG-1400-BAN	230	350	3	4 1/1 150	90	1,13	2.443
MRPG-1400-EN	230	376	3	8 1/6 150	112	1,26	2.723

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS 550mm.	33
PARRILLAS 525x325mm.	33

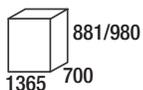
PORTES PAGADOS

COMP. BANDEJAS GN MRP-1400 BAN

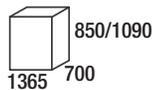


DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1400-II



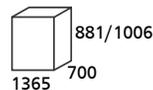
MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN



MRPG-1400-EN



DIMEN. INTERIORES

MRPG-1400-II



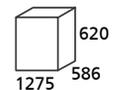
MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN



MRPG-1400-EN



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Mesas refrigeradas GN 1/1.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Modelo MRPG-1400-PIZZA con encimera de granito.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Refrigerante R-290a.
- Espesor del aislamiento 35mm. libre de CFC's.
- Evaporador estático inyectado con ventilador de apoyo en cámara.
- Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- El espacio disponible en la encimera del modelo MRPG-1400 EN es de 1370x430mm y MRPG-1400 PIZZA es de 1370x490mm.
- Modelo MRPG-1400-II con peto de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.





MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZA CON VITRINA DE INGREDIENTES SERIE 800



MRPG-2000-PIZZA



MRPG-1500-PIZZA

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAJONES	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1500-PIZZA	208+160	390+52	-	7 1/4 150	390	1,40+0,30	4.213
MRPG-2000-PIZZA	208+160	428+84	7 NEUTRO	10 1/4 150	580	1,79+0,37	5.415

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	34
PARRILLAS 400x600 mm.	36
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	173
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO	257

DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1500-PIZZA 1490
1505 800

MRPG-2000-PIZZA 850/1490
2020 800

DIMEN. INTERIORES EN ESPACIO DE PUERTAS

MRPG-1500-PIZZA 590
950 680

MRPG-2000-PIZZA 590
950 680

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, incluida trasera.
- Mesa refrigerada de capacidad 600x400 mm.
- Encimera de granito blanco con peto trasero de 20 cm.
- **7 guías por puerta multifunción (compatible GN 1/1 y 600x400 mm).**
- **Set de 7 cajones con guías telescópicas incluido, en MRPG-2000-PIZZA.**
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.

- Vitrina de ingredientes incluida.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 125 a 180 mm.
- Refrigerante R-290a en la mesa y R-600a en la vitrina de ingredientes.
- Espesor del aislamiento 55 mm. libre de CFC's.
- Cajón neutro estándar en dotación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



VITRINAS REFRIGERADAS DE INGREDIENTES



VIT 1800 1/4



VIT 1500 1/4 SS

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAPACIDAD GN 1/4	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
VIT 1400 1/4	135	27	6	67	0,32	1.212
VIT 1500 1/4	135	36	7	69	0,34	1.295
VIT 1800 1/4	135	40	8	75	0,40	1.444
VIT 2000 1/4	135	48	10	79	0,44	1.547

PORTES PAGADOS

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAPACIDAD GN 1/4	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
VIT 1400 1/4 SS	135	31,5	6	61	0,27	1.170
VIT 1500 1/4 SS	135	31,5	7	63	0,28	1.267
VIT 1800 1/4 SS	135	40	8	69	0,34	1.410
VIT 2000 1/4 SS	135	48	10	73	0,37	1.469

PORTES PAGADOS

DIMEN. EXTERIORES

VIT 1400 1/4	VIT 1500 1/4	VIT 1800 1/4	VIT 2000 1/4

DIMEN. INTERIORES

VIT 1400 1/4 VIT 1400 1/4 SS	VIT 1500 1/4 VIT 1500 1/4 SS	VIT 1800 1/4 VIT 1800 1/4 SS	VIT 2000 1/4 VIT 2000 1/4 SS

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua de condensación.
- Evaporador de cobre en tubo único (sin soldaduras)
- Patas regulables en altura.
- Refrigerante R-600a.
- Modelos SS, con tapa de acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Refrigeración estática.
- **Cubetas GN 1/4 150 (no incluidas en el precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.





ENFRIADORES DE BOTELLAS SERIE EB



EB-1500 II



EB-1000 II



EB-2000 II

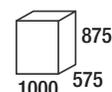


EB 2500 II

MODELO	POTENCIA -10° (W)	Nº PUERTAS CORREDERAS	Nº SEPARADORES	CAPACIDAD (litros)	PVP €
EB-1000 II	200	2	1	248	1.073
EB-1500 II	350	3	2	410	1.348
EB-2000 II	350	4	3	560	1.598
EB-2500 II	450	4	3	708	2.183

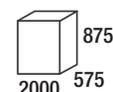
PORTES PAGADOS

EB-1000 II



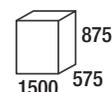
1000 875 575

EB-2000 II



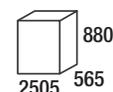
2000 875 575

EB-1500 II



1500 875 575

EB-2500 II



2505 880 565

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Separador	45
Ruedas 2 con freno, 2 sin freno en EB-1500/2000	187
Ruedas 3 con freno, 3 sin freno en EB-2500	276
Pata botellero	23



ABRIDOR DE
BOTELLAS
EB-1000/1500/2000 II



TERMOSTATO
EB-1000/1500/2000 II

Características

- Cuerpo interior/exterior en acero inoxidable AISI 304, excepto trasera.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado, deslizables longitudinalmente.
- Grupo frigorífico a la izquierda.
- Compresor hermético con condensación ventilada.
- Evaporador perimetral en las 4 paredes excepto en modelo EB-2500 II, que tiene evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio dentro de la cuba.
- EB-1000/EB-1500/EB-2000, posibilidad de colocar patas regulables.
- Bandeja de desagüe inferior.
- Modelo EB-2500 II: medidas con patas. Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240 mm.
- Control de temperatura mediante termostato analógico.
- Refrigerante: R-600a, excepto EB-2500 II gas R134a.
- Temperatura de trabajo: 0°C/+8°C en todos los modelos excepto EB-2500 II que tiene +2°C/+6°C a 38°C de temperatura ambiente.
- Tensión: 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 600



AR 400 INOX

AR 400 INOX
ARC 400 INOXAR 400 BLANCO
ARC 400 BLANCODetalle int. ARC 400 INOX-BLANCO
Distancia entre estantes: 205 mm.

DIMEN. EXTERIORES

altura sin patas

AR 400 INOX-BLANCO 1855
ARC 400 INOX-BLANCO 600 600

DIMEN. INTERIORES

AR 400 INOX-BLANCO

1610
485 445

ARC 400 INOX-BLANCO

1610
485 460

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32°C	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS	PVP € INOX	PVP € BLANCO
AR 400	185 (-10°C)	-2/+8	361	1	3+1	1.338	1.188
ARC 400	150 (-24°C)	-10/-25	361	1	7 fijas	1.503	1.349

PORTES PAGADOS

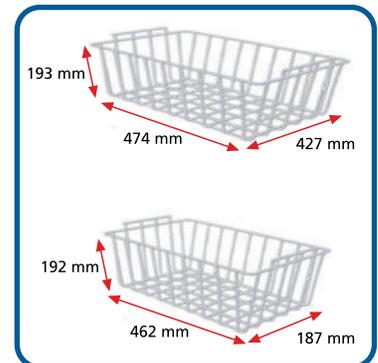
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE 505x410mm.	45
PARRILLA INFERIOR DE 505x225mm.	45
4 PATAS EN ACERO INOX.	88
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	45
CAJÓN/CESTA INFERIOR	51



altura
+/- 135 a
+/- 195 mm.

Detalle pata
en acero inox



NOTA. Posibilidad de colocar cajones hasta un máximo de 6 grandes y 1 pequeño, sólo en Modelo ARC 400 INOX-BLANCO. NO INCLUIDOS.

Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable en modelos INOX y lacado blanco en modelos BLANCO.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Parrillas grandes de: 502x440mm y una pequeña de 502x211mm. en mod. AR 400 INOX-BLANCO.
- Refrigeración mixta en mod. AR 400 INOX-BLANCO y estática en mod. ARC 400 INOX-BLANCO.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.

- Distancia mínima entre estantes en modelo AR 400 INOX-BLANCO: 7cms.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: **+50 Euros**.
- AR 400 estante soporta 14Kg.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. AR 400 INOX-BLANCO y -10/-25°C en mod. ARC 400 INOX-BLANCO testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Modelo AR 400 (temperatura positiva) no puede incluir cajones.**



ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 700



AR 600 INOX

DIMEN. EXTERIORES

altura sin patas
AR 600 INOX-BLANCO
ARC 600 INOX-BLANCO

DIMEN. INTERIORES

AR 600 INOX-BLANCO ARC 600 INOX-BLANCO



AR 600 INOX
ARC 600 INOX



AR 600 BLANCO
ARC 600 BLANCO

CESTAS SÓLO PARA MOD. ARC 600 INOX. BLANCO

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32°C	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS	PVP € INOX	PVP € BLANCO
AR 600	185 (-10°C)	-2/+8	600	1	3+1	1.690	1.505
ARC 600	300 (-24°C)	-10/-25	600	1	7 fijas	1.955	1.734

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLAS GN 2/1	51
PARRILLA INFERIOR DE 650x330mm.	45
4 PATAS EN ACERO INOX.	88
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	46
CAJÓN/CESTA INFERIOR	50



altura
+/- 135 a
+/- 195 mm.

Detalle pata
en acero inox



NOTA. Posibilidad de colocar cajones hasta un máximo de 12 pequeños y 1 grande, sólo en Modelo ARC 600 INOX-BLANCO. NO INCLUIDOS.

Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable en modelos INOX y lacado blanco en modelos BLANCO.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Parrillas grandes GN 2/1 y una pequeña de 650x305mm. en mod. AR 600 INOX-BLANCO.
- Refrigeración mixta en mod. AR 600 INOX-BLANCO y estática en mod. ARC 600 INOX-BLANCO.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Distancia mínima entre estantes en modelos AR 600 INOX-BLANCO: 6cms. Distancia entre estantes fijos en modelos ARC 600 INOX-BLANCO 215mm.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +50 Euros**
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. AR 600 INOX-BLANCO y -10/-25°C en mod. ARC 600 INOX-BLANCO testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- AR 600 estante soporta 18 Kg.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Modelo AR 600 (temperatura positiva) no puede incluir cajones.**



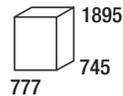
ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 700



ARA 600 I

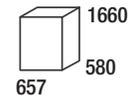
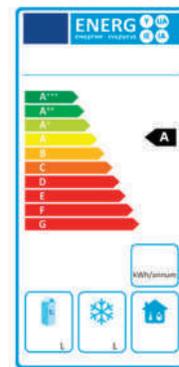
DIMEN. EXTERIORES altura sin patas

ARA 600 I
ARCA 600 I

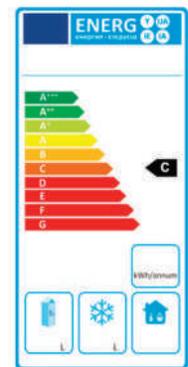


DIMEN. INTERIORES altura sin patas

ARA 600 I
ARCA 600 I

ARA 600 I
ARCA 600 I

ARA 600 I



ARCA 600 I

CESTAS SÓLO PARA MOD. ARCA 600 I



NOTA. Posibilidad de colocar cajones hasta un máximo de 12 pequeños y 1 grande, sólo en Modelo ARCA 600 INOX-BLANCO. NO INCLUIDOS.

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32°C	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS	PVP € INOX
ARA 600 I	95 (-10°C)	+2/+8	414	1	3+1	1.799
ARCA 600 I	300 (-24°C)	-10/-25	600	1	7 fijas	2.058

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLAS GN 2/1	51
PARRILLA INFERIOR DE 654x330mm.	45
4 PATAS EN ACERO INOX.	88
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	46
CAJÓN/CESTA INFERIOR	50



altura
+/- 135 a
+/- 195 mm.

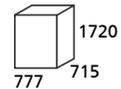
Detalle pata
en acero inox

Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable.
- Espesor del aislamiento de 60mm.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Parrillas grandes GN 2/1 y una pequeña de 654x330mm. en mod. ARA 600 I.
- Refrigeración mixta en mod. ARA 600 I y estática en mod. ARCA 600 I.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Distancia mínima entre estantes en modelos ARA 600 I: 6cms. Distancia entre estantes fijos en modelos ARCA 600 I 215mm.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +50 Euros**
- Temperatura de trabajo +2/+8°C en mod. ARA 600 I y -10/-25°C en mod. ARCA 600 I testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- ARA 600 I estante soporta 18 Kg.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Modelo ARA 600 I (temperatura positiva) no puede incluir cajones.**



ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y ARMARIO DE CONGELACIÓN DE 13 CAJONES

HR 500 S/S
HF 500 S/SDETALLE MODELO
HF500 S/S ABIERTOHR 500 S/S
HF 500 S/S

altura sin patas

CESTAS MODELO
HF500 S/S INCLUIDAS

MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (litros)	TEMPERATURA TRABAJO	NÚMERO PARRILLAS	NÚMERO CAJONES	PVP €
HR 500 S/S	185 (-10°C)	522	-2°C/+8°C	3+1	-	1.695
HF 500 S/S	210 (-24°C)	522	-10°C/-20°C	7 fijas	13	2.098

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLAS GN 2/1	51
PARRILLA INFERIOR 650x305mm	45
4 PATAS EN ACERO INOX.	88
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	46
CAJÓN/CESTA INFERIOR	50

altura
+/- 135 a
+/- 195 mm.Detalle pata
en acero inox

Características

- Exterior en acero inoxidable.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Dimensiones de los cajones:
12 unidades de 515x310x175mm. para modelo HF 500 S/S
1 de 598x370x190mm.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Refrigeración mixta en modelo HR 500 S/S y estática en modelo HF 500 S/S.

- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +50 Euros.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. HR 500 S/S y
-10/-20°C en mod. HF 500 S/S testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.
- **Modelo HR 500 SS (temperatura positiva) puede incluir 9 cajones.** (8 superiores y 1 inferior). No se suministran de serie. Para esta opción se necesita una parrilla adicional.



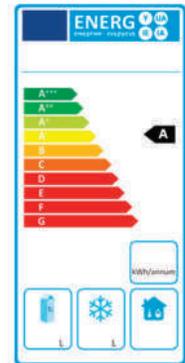
ARMARIOS BAJOMOSTRADOR REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN VENTILADOS



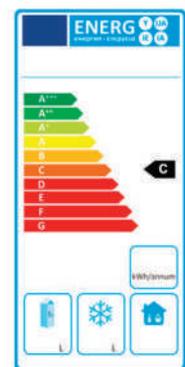
AR-150 V



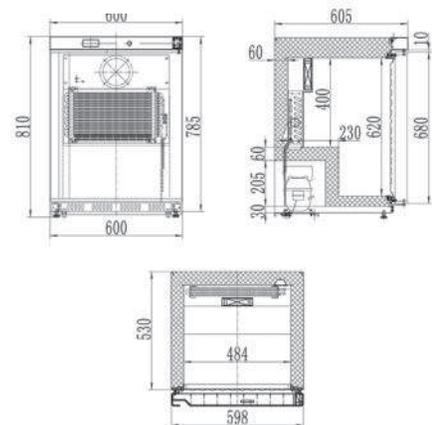
ARC-150 V



AR-150 V



ARC-150 V



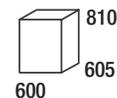
MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 30°C	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
AR-150 V	150 (-10°C)	0+8	101	1	2+1	895
ARC-150 V	180 (-24°C)	-18	101	1	2+1	1.198

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLAS 463x316mm.	51
PARRILLA INFERIOR DE 507x225mm.	45
JUEGO DE 4 SOPORTES PARA ESTANTE	48

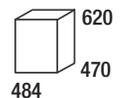
DIMEN. EXTERIORES

AR-150 V
ARC-150 V



DIMEN. INTERIORES

AR-150 V
ARC-150 V



Características

- Fabricado exterior e interior en acero inoxidable AISI 304.
- Parrillas grandes de 463x316mm y pequeña de 507x225mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- El diseño del conducto de aire ofrece una mejor circulación del frío para una temperatura más uniforme.
- Sistema de apagado automático del ventilador para reducir la pérdida de aire frío y del consumo de energía.
- Gas refrigerante R600a en modelo AR-150 V y R290a en modelo ARC-150 V.
- Termostato electrónico digital.
- Desescarche por circulación de aire en modelo AR-150 V y por gas caliente en modelo ARC-150 V.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Cerradura con llave.
- Tensión 230V/50Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +50 Euros





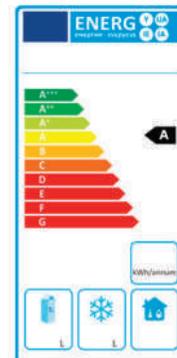
ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 700 GN 2/1, GN 1/1 Y 600X400



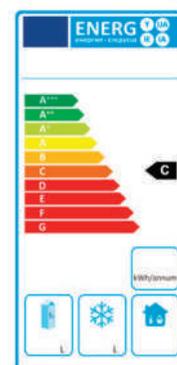
ARGVC-600 GN



ARGV-600 GN



ARGV-600 GN

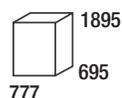


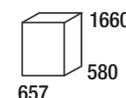
ARGVC-600 GN

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32°C	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS GN 2/1	PVP €
ARGV-600 GN	120 (-10°C)	0+8	620	1	3+1	1.852
ARGVC-600 GN	270 (-24°C)	-10/-22	620	1	3+1	2.111

PORTES PAGADOS

DIMEN. EXTERIORES
altura sin patas

 ARGV-600 GN
ARGVC+600 GN
1895
695
777
DIMEN. INTERIORES
altura sin patas

 ARGV-600 GN
ARGVC+600 GN
1660
580
657

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLAS GN 2/1	51
PARRILLA INFERIOR DE 654x330mm.	45
JUEGO DE GUÍAS GN 2/1	15
SET SOPORTE CON 10 GUÍAS 600x400mm.	308
SET DE GUÍAS BANDEJA 600x400mm.	22
4 PATAS EN ACERO INOXIDABLE	88


 altura
+/- 135 a
+/- 195 mm.

 Detalle pata
en acero inox

ESTOS ARMARIOS DE SERIE SE SUMINISTRAN CON GUÍAS PARA UNA PARRILLA GN 2/1 O DOS PARRILLAS GN 1/1. ESTAS GUÍAS SE PUEDEN SUSTITUIR POR GUÍAS PARA BANDEJAS DE PASTERÍA 600x400mm. VER PRECIOS EN ACCESORIOS

Características

- Fabricado exterior e interior en acero inoxidable.
- Parrillas grandes GN 2/1 y una pequeña de 654x330mm.
- Las guías GN 2/1 admiten la posibilidad de insertar dos parrillas GN 1/1
- Se pueden sustituir las guías GN 2/1 por guías para bandejas de pastelería 600X400mm
- Refrigeración estática con ayuda de ventilador en modelo ARGV-600 GN y refrigeración por tiro forzado en modelo ARGVC-600 GN.
- Control de temperatura mediante termostato digital programable.
- Termómetro digital.

- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +50 Euros
- Temperatura de trabajo 0/+8°C en modelo ARGV-600 GN y -10/-22°C en modelo ARGVC-600 GN testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a en modelo ARGV-600 GN y R-290 en modelo ARGVC-600 GN
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.





ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS



AR-1403 V



AR-701 V



AR-702 V



AR-1402 V



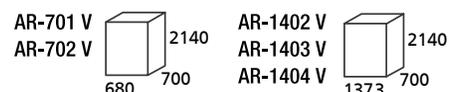
AR-1404 V

MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
AR-701 V	380	450	1	3	2.386
AR-702 V	380	450	2	3	2.441
AR-1402 V	400	1040	2	6	3.251
AR-1403 V	400	1040	3	6	3.315
AR-1404 V	400	1040	4	6	3.368

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	31
PARRILLAS 540x525mm.	43
PARRILLA INTERMEDIA DE 425x120mm.	20
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	174



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a en modelos AR-701/702 V y R-290a en modelos AR-1402/1403/1404 V
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo AR-701 V: +75 Euros





ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS PUERTA DE CRISTAL

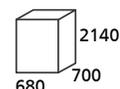


AR-701-CR V

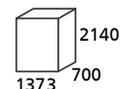


AR-1402-CR V

AR-701-CR V



AR-1402-CR V



MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS DE CRISTAL	PARRILLAS	PVP €
AR-701 CR V	380	450	1	3	2.868
AR-1402-CR V	400	850	2	6	4.332

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	31
PARRILLAS 540x525mm.	43
PARRILLA INTERMEDIA DE 425x120mm.	20
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	174

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a en modelos AR-701 CR V y R-290a en modelos AR-1402 CR V
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Luz LED interior.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo AR-701-CR V: +75 Euros

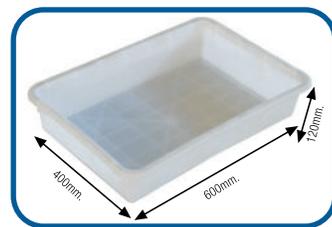
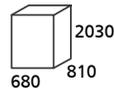




ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO Y ARMARIO CONGELACIÓN FONDO 700 VENTILADO



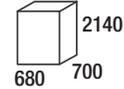
ARG-800 PESC S



CAJÓN PARA PESCADO



AR-701-BT V



ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO

MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS	CAJAS 400x600 mm.	PVP €
ARG-800 PESC S	260	537	1	7	3.276

PORTES PAGADOS

accesorios ARG-800 PESC S

DESCRIPCIÓN	PVP €
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	174
CAJA DE PLÁSTICO ALIMENTARIO 400x600	43

ARMARIO CONGELACIÓN FONDO 700 VENTILADO

MODELO	POTENCIA -24° (W)	TEMP. 43° C	GAS REFRIG.	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
AR-701-BT V	750	-18/-22° C	R-404a	450	1	3	3.361

PORTES PAGADOS

accesorios AR-701-BT V

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	31
PARRILLAS 540x525 mm.	43
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	174

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros

ARG-800 PESC S

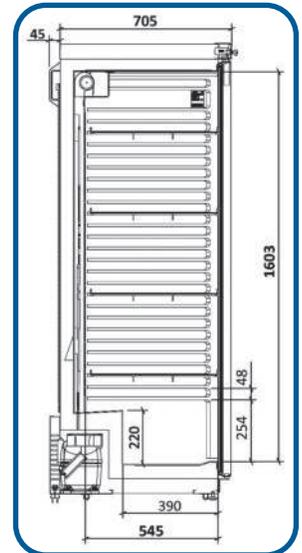
- Temperatura de trabajo -5/0°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Bandeja recoge-agua.
- Cajas en plástico alimentario de 400x600mm.
- Refrigeración estática con ayuda de ventilador.

AR-700-BT V

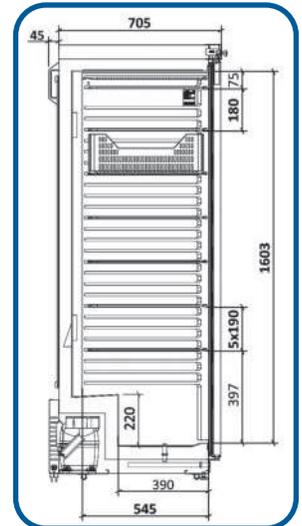
- Temperatura de trabajo -18/-22°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-290a.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Desescarche por resistencia eléctrica.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo y condensación en el marco.



ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1



ESQUEMA DIM. MOD. AGN-600I / AGN-600I CR



ESQUEMA DIM. MOD. AGNC-600I / AGNC-600I CR

MODELO PUERTA INOX	MODELO PUERTA CRISTAL	POTENCIA (W)	CAP. (litros)	ESTANTES	FRÍO	TEMP. (C°) TRABAJO	PVP € PTA. INOX	PVP € PTA. CRISTAL
AGN-600I	AGN-600I CR	193	488	4	VENTILADO	(+1/+8)	1.915	2.253
AGNC-600I	AGNC-600I CR	330	466	6 FIJOS	ESTÁTICO	(-18/-22)	2.230	2.998

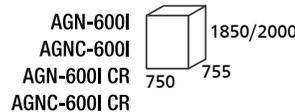
OPCIÓN CAMBIO CON APERTURA PUERTA SOLO EN MODELOS AGN: +75 EUROS

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTANTE DE 650x530 mm AGN-600I Y AGN-600I CR	52
CESTO 500X300X170 mm AGNC-600I Y AGNC-600I CR	34
ESTANTE INCLINADO PARA FRUTA AGN-600I Y AGN-600I CR	70
KIT RUEDAS GIRATORIAS (2 CON FRENO)	116

DIMEN. EXTERIORES



DIMEN. INTERIORES



Características

- Exterior en acero inox e interior en PS blanco.
- Aislamiento en poliuretano de 60mm de espesor.
- Descongelación automática modelos de refrigeración y manual en modelos de congelación.
- De serie se suministran con 4 estantes regulables de 650x530 modelos de refrigeración y 6 parrillas fijas de 650x510 modelos de congelación.
- Iluminación led sólo modelos puerta de cristal.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura (100 a 150mm).
- Puerta con cierre automático, burlete con imán, de fácil sustitución y cerradura de serie.

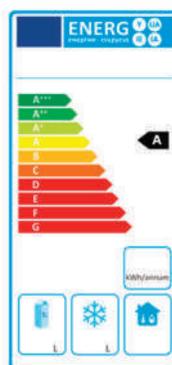
- Refrigeración mixta en modelos AGN-600I/CR y refrigeración estática en las parrillas en modelo AGNC-600I/CR.
- Modelos AGN-600I CR y AGNC-600I CR: puerta de cristal con marco en aluminio y cerradura de serie.
- Modelo AGN-600I y AGN-600I CR: cap. máxima parrillas 26 (dist. 48mm).
- Capacidad maxima cestos AGNC-600I y AGNC-600I CR: 13 unidades.
- Refrigerante R600a en modelos AGN-600I/AGN-600I CR y refrigerante R290a en modelos AGNC-600I/AGNC-600I CR.
- Temperaturas de trabajo, testadas a 30°C y 55% de humedad.
- Voltaje: 230v/50hz.



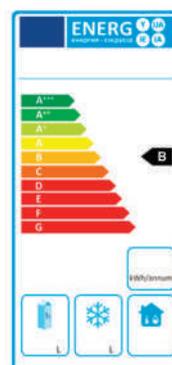
ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN GN 2/1 Y GN 1/1 FONDO 845



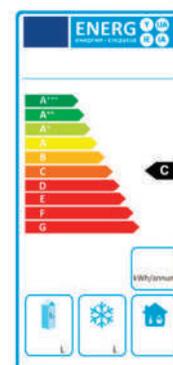
ARGA-1402 V
ARGA-1402 BT V



ARGA-701 V
ARGA-1402 V



ARGA-701 BT V
ARGA-1402 BT V



ARGA-701 CR V
ARGA-1402 CR V



ARGA-701 V
ARGA-701 BT V



ARGA-701 CR V



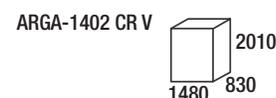
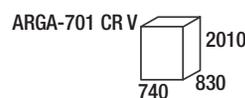
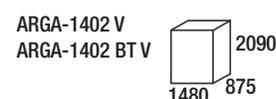
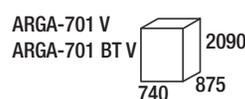
ARGA-1402 CR V

MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (litros)	TEMP. TRABAJO C°	N° PUERTAS	PARRILLA GN2/1	PVP €
ARGA-701 V	315 (-10°C)	588	-2/+8	1	3	2.658
ARGA-1402 V	320 (-10°C)	1300	-2/+8	2	6	4.077
ARGA-701 BT V	450 (-24°C)	588	-18/-22	1	3	3.553
ARGA 1402 BT V	730 (-24°C)	1300	-18/-22	2	6	5.049
ARGA-701 CR V	315 (-10°C)	685	-2/+8	1	3	3.044
ARGA-1402 CR V	320 (-10°C)	1476	-2/+8	2	6	4.726

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	31
PARRILLA GN 2/1 530x650mm.	43
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	174



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-290a.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán, de fácil sustitución.

- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 530x650mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo ARGA-701 V y ARGA-701 CR V: **+75 Euros.**





ARMARIOS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN FONDO 990 PASTELERÍA 600x800

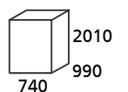


ARP-701 S



ARP-701 BT V

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	TEMP. 43° C	CAPACIDAD (litros)	GAS REFRIG.	NÚMERO PUERTAS	PVP €
ARP-701 S	330	-2/+8	852	R290a	1	2.953
ARP-701 BT V	700	-18/-22	852	R290a	1	3.757

ARP-701 S
ARP-701 BT V

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	30
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	174

Características

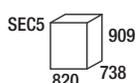
- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Desescarche por paro de compresor en modelo ARP-701 S y por resistencia eléctrica en modelo ARP-701 BT V.
- Temperatura de trabajo -2°/+8°C en modelo ARP-701 S y -18°/-22°C en modelo ARP-701 BT V testados a 43°C.
- Refrigerante 290a.
- Medidas con patas.
- Puertas con cierre automático, burletes imantados de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- De serie se suministra con 10 pares de guías, pero la capacidad máxima es:
 - 36 guías con separación de 3,5cm entre guías.
 - 26 guías con separación de 5cm entre guías.
 - 18 guías con separación de 7cm entre guías.
- Capacidad de dos bandejas de 600x400mm. por guía NO INCLUIDAS.
- Refrigeración estática con evaporador de serpentín instalado en la parte trasera en modelo ARP-701 S y tiro forzado en modelo ARP-701 BT V.
- Puerta con cerradura (de serie). Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda sólo en modelo ARP-701 S: **+75 Euros.**
- **Cubetas de helado no incluidas.**



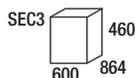
ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



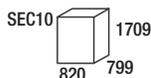
SEC5



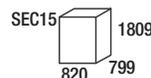
SEC3



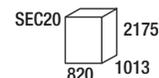
SEC10



SEC15



SEC20



MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/45°C) (-40°/45°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SEC3	340	560	270	3GN 1/1	8 Kg. en 90 min.	6 Kg. en 240 min.	725	170	0,7/2,4	55	4.333
SEC5	700	464	387	5GN 1/1 - 5 600x400	24 Kg. en 90 min.	16 Kg. en 240 min.	1691	377	1,0/6,0	90	5.725
SEC10	700	515	992	10GN 1/1 - 10 600x400	40 Kg. en 90 min.	28 Kg. en 240 min.	3382	754	2,2/5,5	190	9.976
SEC15	700	515	1092	15GN 1/1 - 15 600x400	65 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	3692	844	2,4/6,0	210	11.298
SEC20	680	677	1540	20GN 1/1 - 20 600x400	80 Kg. en 90 min.	55 Kg. en 240 min.	5073	966	4,0/7,5	255	16.351

PORTES PAGADOS

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10. Evaporadores tratados con cataforesis.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 45 Kg/m3.
- Elección entre ciclos de tiempo o temperatura.
- Opciones entre ciclo HARD o SOFT para productos delicados.
- Posibilidad de cambiar todos los ajustes a elección del usuario.
- Uso de todas las funciones HACCP de almacenamiento de alarma. Almacenamiento al final del ciclo.
- Ajustes de ciclos de trabajo continuo, por ejemplo para helado.
- Gas R290a. **Desescarche** manual por aire. **Condensación por aire.** Condensación por agua (bajo pedido): consultar precios y plazos de entrega. MOD. SEC5-SEC10-SEC15.
- Componentes de alta calidad: evaporador tratado con cataforesis para reducir olores, moldes y garantizar una larga duración. Todos los componentes están aprobados para contacto con alimentos.
- Bandeja recoge agua de condensación. Motor testado a 32°C.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 30mm en todos los modelos.
- Puertas con burlete magnético. Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10, extraíbles sin ayuda de herramientas para facilitar la limpieza. Separación entre guías: 70mm.
- Aislamiento en panel de 60mm. Trabajan con Freon con bajo contenido en GWP.
- Voltaje en modelos SEC3 y SEC5 (230V/50Hz). En modelos SEC10 y SEC15 (400V/III/50Hz).

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA INOX 600x400	76
KIT RUEDAS. SEC5-SEC10-SEC15	354
KIT RUEDAS. SEC20	354
VERSIÓN 60Hz MODELO SEC3	+8%
VERSIÓN 60Hz MODELO SEC5/10/15/20	+5%
REFRIGERACIÓN POR AGUA	+8%
VERSIÓN APERTURA DE PUERTA DE DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL REALIZAR PEDIDO) SIN INCREMENTO	





rovemah TECHFROST

ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.)			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto				(-10°/43°C)	(-40°/43°C)			
SZ5	700	464	387	5GN 1/1 - 5 600x400	24 Kg. en 90 min.	16 Kg. en 240 min.	1691	377	1,4/6,5	105	9.197
SZ8	700	456	622	8GN 1/1 - 8 600x400	26 Kg. en 90 min.	18 Kg. en 240 min.	2205	422	1,5/7,0	150	11.215
SZ10	700	515	992	10GN 1/1 - 10 600x400	40 Kg. en 90 min.	28 Kg. en 240 min.	3382	754	2,7/5,0	200	14.781
SZ15	700	515	1092	15GN 1/1 - 15 600x400	65 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	3692	844	2,8/6,0	220	15.654

PORTES PAGADOS

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda calefactada para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 45 Kg/m3.
- Gas R290a. **Desescarche** eléctrico. **Condensación por aire**. Condensación por agua (bajo pedido): consultar precios y plazos de entrega.
- Componentes de alta calidad: evaporador tratado con cataforesis para reducir olores, moldes y garantizar una larga duración. Todos los componentes están aprobados para contacto con alimentos.
- Bandeja recoge agua de condensación. Motor testado a 32°C.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 30 mm en todos los modelos.
- Puertas con burlete magnético. Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10, extraíbles sin ayuda de herramientas para facilitar la limpieza. Separación entre guías 70mm.
- Aislamiento en panel de 60 mm. Trabajan con Freon con bajo contenido en GWP.
- Voltaje en modelo SZ5 y SZ8 (230V/50Hz). En modelos SZ10 y SZ15 (400V/III/50Hz).





ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



Funciones de serie

- Enfriamiento rápido hard/sof por tiempo o por sonda.
- Congelación rápida hard/sof por tiempo o por sonda.
- Ciclo continuo.
- Higienización del pescado.
- Descongelación.
- Endurecimiento del heado.
- Cocción a baja temperatura.
- Fermentación controlada.
- Ciclo personalizado.
- Recetario.
- Conservación.
- HACCP por USB.
- Ciclo especial de secado.
- Ciclo especial de calentamiento de la sonda.

- Sonda calefactada de serie.
- Pantalla táctil de 7".
- Evaporador tratado con cataforesis.
- Circulación del aire con flujo indirecto.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
SONDA DESMONTABLE ALTERNATIVA A LA SONDA CALEFACTADA DE SERIE	SIN INCREMENTO
SONDA MULTIPUNTO ALTERNATIVA A LA SONDA CALEFACTADA DE SERIE	SIN INCREMENTO
KIT DE 3 SONDAS NO CALEFACTADA ALTERNATIVA A LA SONDA CALEFACTADA DE SERIE	275
PARRILLA INOX 600x400	80
PARRILLA CROMADA GN 2/1	58
MODULO WIFI	464
SET DE 4 RUEDAS (2 CON FRENO)	372
VERSIÓN 60Hz	+5%
REFRIGERACIÓN POR AGUA	+8%





rovemah TECHFROST

ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SMCR20  2330/2445
945 1116



SMB40  2450
890 1397



SMBF230 BIG  2340
1230 1200



SMBF420  2340
1480 1352

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD CARRO	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SMCR20	530	820	1620	1 20GN 1/1	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8,8	360	21.368
SMB40	650	840	1900	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	7700	1700	6,0/12,0	450	28.953
SMBF230 BIG	573	830	1970	1 20GN 1/1 - 1 20 600x400	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	7700	1700	6,37/13,3	500	37.010
SMBF420	780	1038	1970	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	220 Kg. en 90 min.	160 Kg. en 240 min.	17800	3600	12,78/26,5	700	43.781

accesorios

PORTES PAGADOS

DESCRIPCIÓN	PVP €
SONDA DESMONTABLE ALTERNATIVA A LA Sonda CALEFACTADA DE SERIE	SIN INCREMENTO
SONDA MULTIPUNTO ALTERNATIVA A LA Sonda CALEFACTADA DE SERIE	SIN INCREMENTO
KIT DE 3 SONDAS NO CALEFACTADA ALTERNATIVA A LA Sonda CALEFACTADA DE SERIE	275
ESTERILIZADOR DE OZONO PARA MODELOS SMBF230 BIC Y SMBF420	1.132
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMP. SMCR20/SMB40/SMBF230 BIG	3.132
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMP. SMBF420	3.694
KIT DE SOPORTE PARA 25 PARRILLAS (NO INCLUIDAS) MODELO SMB40	1.437
PARRILLA INOX 600x800	95
MODULO WIFI	464
INCREMENTO POR PUERTA PASANTE MODELO SMBF420	2.732



ABATIMIENTO



CONGELACIÓN



ENDURECIMIENTO
DE HELADO



FERMENTACIÓN



SANIFICACIÓN
DE PESCADO



COCCIÓN A BAJA
TEMPERATURA

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda calefactada para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 45 Kg/m3.
- **MODELO SMB40 CON EQUIPO FRIGORÍFICO INCORPORADO.**
- Gas R455a (opcional R452a temporalmente). Desescarche por gas caliente.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.
- Motor testado a 32°C. Puertas con burlete magnético.
- **Voltaje 400V/III/50Hz.**
- Aislamiento en panel de 100 mm.
- **MODELOS SMBF230 BIG/SMBF420**
- Unidad condensadora remota standard. Para unidad insonorizada y carenada (consultar precios y plazos de entrega).
- Evaporador ventilado montado lateralmente.
- Dispone de rampa de acceso.



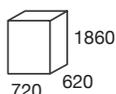


ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)



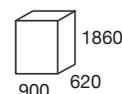
CPS 450-V

CPS 450 V



CPS 600-V

CPS 600 V



ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -10°C (W)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg	VOL. BRUTO m³	PVP €
	ancho	fondo	alto							
CPS 450 V	720	620	1860	427	5 (565x420)	540	170	185	0,99	4.216
CPS 600 V	900	620	1860	541	5 (747x420)	540	176	191	1,23	4.971

PORTES PAGADOS

Características

- Armarios de cuatro caras de cristal con iluminación LED de serie en 4 lados. 1200 lumen/metro cada línea LED (5500° kelvin).
- Color de serie: gris plata.
- **Temperatura de trabajo de +4°C /+10°C al 75% de humedad relativa en el interior.**
- Refrigeración por tiro forzado desde la parte inferior de la cámara.
- Control de temperatura digital en pantalla táctil. Desescarche automático.
- Tensión: 230V/50Hz.
- Gas refrigerante R290a.

Opcionales

- Cerradura con llave.
- Estante adicional
- Kit soporte estantes de vidrio o de pantallas.
- Kit ventosas.
- Kit patas regulables.
- Vidrio de espejo.
- Vidrio con válvulas altrimétricas para instalaciones superiores a 800 metros de altura.
- Tensión especial 220V/60Hz o 115V/60Hz.
- Sistema de condensación por agua.
- Motor a distancia (hasta 10 metros).
- Desescarche por gas caliente.
- Líneas LED suplementarias.
- Color de serie Gris Plata. Opcionales Bronce o color RAL a elegir.

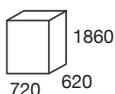


ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (-20°/+5°C)



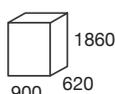
CGL 450 G 2T

CGL 450 G 2T



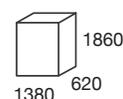
CGL 600 G 2T

CGL 600 G 2T



CGL 900 G 2T

CGL 900 G 2T



ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (+5°/-20°C)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -24°C (W)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg	VOL. BRUTO m³	PVP €
	ancho	fondo	alto							
CGL 450 G 2T	720	620	1860	427	5 (565x445)	750	186	201	0,99	5.833
CGL 600 G 2T	900	620	1860	541	5 (747x445)	850	205	223	1,23	6.950
CGL 900 G 2T	1380	620	1860	848	10 (565x445)	750+750	329	356	1,86	9.998

PORTES PAGADOS

Características

- Armarios de cuatro caras de cristal con iluminación LED de serie en 4 lados. 1200 lumen/metro cada línea LED (5500° kelvin).
- Color de serie: gris plata.
- **Temperatura de trabajo de +5°C /-20°C al 45-75% de humedad relativa en el interior.**
- Refrigeración por tiro forzado desde la parte superior de la cámara.
- Control de temperatura digital en pantalla táctil. Desescarche automático por gas caliente.
- Tensión: 230V/50Hz
- Modelo CGL 900 G 2T dotado de dos compresores.
- Gas refrigerante R290a.

Opcionales

- Cerradura con llave.
- Estante adicional de parrilla.
- Estante adicional de vidrio.
- Kit soporte estantes de vidrio o de pantallas.
- Kit ventosas.
- Kit patas regulables.
- Vidrio de espejo.
- Vidrio con válvulas altriméticas para instalaciones superiores a 800 metros de altura.
- Tensión especial 220V/60Hz o 115V/60Hz.
- Sistema de condensación por agua.
- Motor a distancia (hasta 10 metros).
- Desescarche por gas caliente.
- Líneas LED suplementarias.
- Color de serie Gris Plata. Opcionales Bronce o color RAL a elegir.





FUENTES DE AGUA FRÍA



MODELOS RIVER 20 Y RIVER 30
ENFRIAMIENTO MEDIANTE BANCO DE HIELO

RIVER 20 IBC INOX G-62 / G-61  960
RIVER 30 IBC INOX G-62 / G-61



F



G61

MODELO	PESO (Kg)	PRODUCCIÓN (l/h)	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	CONDENSACIÓN	PVP €
RIVER 20 IBC INOX G-62 / G-61	27	20	150	1/10	Estática	1.154
RIVER 30 IBC INOX G-62 / G-61	29	30	190	1/6	Ventilada	1.308

PORTES PAGADOS

accesorios (no incluidos de serie)

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
F	Filtro purificador de cloro que mejora el gusto del agua, eliminando impurezas, olores y sabores desagradables, utiliza cartucho fácilmente sustituible.	295
4C	Cartucho filtro (recambio)	115

recambios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
G61	Grifo de cuello de cisne con mando de maneta	96
G62	Grifo de chorro con pulsador	117

Características

- Gran robustez y elevadas prestaciones.
- El sistema de refrigeración garantiza la máxima higiene para fábricas, oficinas, comunidades y lugares públicos.
- Enfriamiento directo por banco de hielo que permite mejorar el rendimiento de las máquinas.
- El condensador ventilado en el modelo RIVER 30 asegura una mejor refrigeración y elevadas prestaciones.
- El evaporador exterior evita eventuales pérdidas de gas por la polución del agua.
- El condensador estático del modelo RIVER 20 permite un excelente ratio entre prestaciones, fiabilidad y competitividad en el mercado.
- Temperatura de salida del agua +8/+12°C.
- Carcasa en acero inoxidable.
- Refrigerante R290a
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz y 115V/60Hz, consultar precios y plazos de entrega.

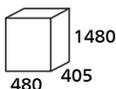




FUENTES DE AGUA FRÍA



NIÁGARA



1480

480 405



F

MODELO	PRODUCCIÓN (l/h)	TEMPERATURA SALIDA °C	PRODUCCIÓN (l/h) EN CONTINUO agua fría	TANQUE HIELO (Kg)	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	PESO (Kg)		PVP €
							neto	bruto	
NIÁGARA 65 IB INOX	65	3-10	40	4,5	300	1/6	43	49	3.187
NIÁGARA 120 IB INOX	120	3-10	70	6,5	500	1/3	45	51	3.318
NIÁGARA 180 IB INOX	180	3-10	100	11,5	500	1/3	47	53	3.882

PORTES PAGADOS

accesorios (no incluidos de serie)

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
F	Filtro purificador de cloro que mejora el gusto del agua, eliminando impurezas, olores y sabores desagradables, utiliza cartucho fácilmente sustituible.	295
4C	Cartucho filtro (recambio)	115

Características

- Para colectividades, bares, restaurantes, hospitales, etc... estos modelos hacen más fácil y barato servir agua potable. Una gama sorprendente para servir, en todas las situaciones, grandes cantidades de agua siempre fresca y opcionalmente agua a temperatura ambiente en uno de los grifos. Los botones dispensadores tienen tres posiciones: cerrado, continuo y pulsado.

- Todos los modelos son de refrigeración por tanque de hielo.
- Carcasa en acero inoxidable.
- Condensación: ventilada.
- Refrigerante R290a
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz y 115V/60Hz, consultar precios y plazos de entrega.





VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIG. SERIE SC Y MINIBAR



SC250GC



SC150G



SC315G



SC250G

MODELO	POTENCIA -10° (W)	COMPRESOR (CV)	CAPACIDAD (litros)	PESO NETO (Kg)	ESTANTES	PVP €
SC150G	160	1/7	151	54	2 (522x316mm)	874
SC250G	280	1/4	254	75	4 (420x316mm)	1.111
SC250GC	280	1/4	254	75	4 (420x316mm)	1.151
SC315G	315	1/4	382	95	6 (406x316mm)	1.346

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES

SC150G	SC250G	SC315G
920 602 514	920 920 514	920 1350 514

DIMENSIONES INTERIORES

SC150G	SC250G	SC315G
765 535 370	765 855 370	765 1285 370

Características

- Exterior en acero galvanizado plastificado negro.
- Interior en aluminio.
- Estantes de alambre de acero plastificado.
- Puerta de vidrio con doble acristalamiento.
- Termostato electrónico digital.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 0°/10°C testado a 32°C.
- Compresor hermético ventilado.
- Refrigeración ventilada.
- **Modelo SC250GC dotado de 2 puertas correderas.**
- Gas refrigerante R600a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



MINIBAR

MODELO	CONSUMO (W)	CAPACIDAD LITROS	TEMPERATURA (C°)	PESO (Kg)	PVP €
SMB-40	65	34	+3/+12	16	427

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES

SMB-40
560 402 471

DIMENSIONES INTERIORES

SMB-40
455 312 255

Características

- Construido en chapa de aluminio lacado.
- Minibar con sistema de refrigeración por absorción con amoníaco.
- Trabajo silencioso y escaso mantenimiento necesario.
- Desescarche manual.
- Aislamiento con ciclopentano de 45mm de espesor.
- Burlate desmontable.
- Luz interior LED.
- Puerta reversible, con cerradura de serie.
- 2 estantes regulables en altura.
- 2 estantes interiores en la puerta de los cuales el inferior admite botellas de 1,5l.
- Voltaje 230V/50Hz.



ARMARIOS PARA VINOS



CV-408A



CV-118A



CV-400DA

DE SERIE SE SUMINISTRAN
CON ESTANTES DE MADERA

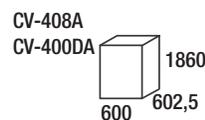
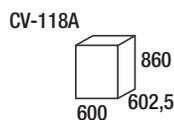
MODELO	CAPACIDAD (botellas)	Nº ESTANTES	TEMPERATURA (C°)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
CV-118A	48	4	+5/+18	100	46	750
CV-408A	102	16	+5/+18	185	85	1.509
CV-400DA	30+48	5+5	+5/+18 - +12/+22	215	92,5	1.705

PORTES PAGADOS

**MODELOS CON
APERTURA DE
DERECHA A IZQUIERDA:
+75 euros**

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Estante de madera con guías	66
Parrilla de alambre plastificado	18



Características

- Interior y exterior en chapa plastificada.
- Frío ventilado con descongelación automática.
- Puerta de vidrio doble templado con protección anti-UV y cerradura de serie.
- Condensador ventilado en modelo CV-400DA.
- Separación entre estantes: 86mm.
- Refrigerante R600a.
- Testados a 32°C de temperatura ambiente.
- Dos patas ajustables y dos ruedas.
- Termóstato electrónico digital.
- Modelo CV-400DA con dos zonas con temperaturas independientes.
- Tensión 230V/50Hz.





VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN



VCCS-78L



VCCB-280L



LUZ INTERIOR LED



LUZ INTERIOR SUP.



CONT. DIG. VCCS



CONT. DIG. VCCB



SOPORTE PARRILLA

MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (Wattios)	PESO (Kg)	VOLUMEN (m³)	PVP €
VCCS-78L	78	3	230/50	164	33,8	0,21	599
VCCB-280L	280	5	230/50	325	89	0,61	1.458

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Estante mod. VCCS-78L 355x305 mm	30
Estante mod. VCCB-280L 430x390 mm	30

DIMENSIONES EXTERIORES

VCCS-78L	VCCB-280L
960	1895
428	515
386	485

DIMENSIONES INTERIORES

VCCS-78L	VCCB-280L
615	1330
360	435
310	400

Características

- 2 esquinas con luz LED.
- Estantes fabricados en acero plastificados en PVC ajustables en altura.
- Patas regulables en altura en modelo VCCB-280L.
- Puerta de cristal curva en modelo VCCB-280L.
- Posibilidad de cambio de sentido de apertura de puertas en modelo VCCS-78L: +75 Euros.
- Doble acristalamiento en los 4 lados.
- Clase energética N.
- Altura expresada con patas en modelo VCCB-280L: patas de 45mm.
- Sistema de refrigeración ventilada. Desescarche automático.
- Condensador ventilado de fácil mantenimiento.
- Control digital de temperatura.
- Gas refrigerante R600a en modelo VCCS-78L y R290a en modelo VCCB-280L.
- Temperatura de trabajo 0/+12°C testado a 32°C.



VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN



CL 374 EV1G

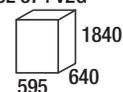


CL 374 VG



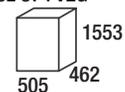
CL 374 V2G

DIMENSIONES EXTERIORES
CL 374 EV1G
CL 374 VG
CL 374 V2G



DIMENSIONES INTERIORES

CL 374 EV1G
CL 374 VG
CL 374 V2G



MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Wattios)	PVP €
CL 374 EV1G	345	5	230/50	4,37	345	867
CL 374 VG	345	5	230/50	4,37	345	960
CL 374 TD	345	5	230/50	4,37	345	1.052
CL 374 V2G	345	5	230/50	4,37	345	999

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parrilla regulable Mod. 374 (50x36cm)	27
ESPACIO ÚTIL DEL ESTANTE: 46,5x36cm.	

Características

- Construida exteriormente en acero tratado anticorrosivo prelacado blanco.
- Interior construido en ABS.
- Puertas de doble vidrio templado y marcos en aluminio salvo modelo CL 374 EV1G.
- Evaporador estático con ventilador.
- Condensador estático con ventilador de apoyo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Termostato mecánico con termómetro digital. Modelo CL 374 TD con termostato digital.
- Luz LED superior en modelo CL 374 EV1G y CL 374 V2G.
- Luz LED superior y lateral derecho en modelos CL 374 VG.
- Puertas batientes.
- Temperatura de trabajo +1/+10°C testado a 29°C.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas de apertura izquierda/derecha con cerradura de serie.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros





VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN



ESCARCHACOPAS

SHF 200 G

190 mm.
195 mm.
229 mm.



VFR 370 VG

165 mm.
200 mm.
200 mm.
200 mm.
200 mm.
200 mm.
155 mm.

VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN

MODELO	VOLUMEN (litros)	Nº ESTANTES	POTENCIA -24°C (W)	VOLTAJE (V-Hz)	PVP €
SHF 200 G	135	2	174	230/50	1.215
VFR 370 VG	270	6	620	230/50	1.579

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES

SHF 200 G

838
598 626,6
676,54 con tirador

DIMENSIONES EXTERIORES

VFR 370 VG

1840
595 640

DIMENSIONES INTERIORES

635
493 478

DIMENSIONES INTERIORES

1550
475 440

Características SHF 200 G

- Fabricado exteriormente en acero prelacado blanco e interior en ABS.
- Refrigeración estática.
- Termostato digital.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo -18/-21°C testado a 30°C.
- Refrigerante R290a.
- Aislamiento de ciclopentano de 50mm de espesor.
- Burlete desmontable.
- Cristal triple templado y calefactado.
- 2 patas delanteras ajustables en altura y ruedas en la trasera.
- Cristal triple con resistencia para evitar condensaciones.
- Cerradura con llave.

Características VFR 370 VG

- Puerta con triple vidrio templado aislado térmicamente con marcos en aluminio y resistencia para evitar que el cristal se empañe.
- Puerta con cerradura de serie.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Construida exteriormente en acero con tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en ABS.
- Luz interior LED SUPERIOR.
- Evaporador estático en resistentes estantes y ventilador de apoyo.
- Refrigerante R290a.
- Temperatura trabajo -12°C/-22°C testado a 32°C
- Tensión: 230V/50Hz.



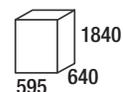
VITRINA EXPOSITORA DE REFRIGERACIÓN EN COLOR NEGRO



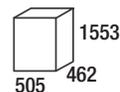
CL 374 VG NEGRA



DIMENSIONES EXTERIORES
CL 374 VG NEGRA



DIMENSIONES INTERIORES
CL 374 VG NEGRA



MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Wattios)	PVP €
CL 374 VG NEGRA	345	5	230/50	4,37	345	999

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parrilla regulable Negra Mod. 374 (50x36cm)	27

ESPACIO ÚTIL DEL ESTANTE: 46,5x36cm.

Características

- Construida exteriormente en acero tratado anticorrosivo prelacado blanco.
- Interior construido en ABS.
- Puertas de doble vidrio templado y marcos en aluminio.
- Evaporador estático con ventilador.
- Condensador estático con ventilador de apoyo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.

- Termostato digital.
- Luz LED superior y en los dos laterales.
- Puerta batiente.
- Temperatura de trabajo +1/+10°C testado a 29°C.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas de apertura izquierda/derecha con cerradura de serie.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros



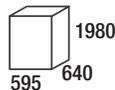
VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN ESPECIAL BEBIDAS MUY FRÍAS

**TEMPERATURA DE TRABAJO
-2,5°/+1°C**

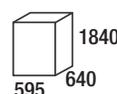


CL 374 VG SZ

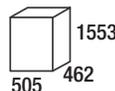
**DIMENSIONES
EXTERIORES
CL 374 VG SZ**



**DIMENSIONES
EXTERIORES
CL 374 VG CH**



**DIMENSIONES INTERIORES
CL 374 VG SZ / CL 374 VG CH**



RATIO DE TEMPERATURA CL 374 VG CH

GRADO DE ALCOHOL	PUNTO DE CORTE
5%<5,5%	-7°C
4%<5%	-6°C
3,5%<4%	-5°C
CERVEZA 0,0%	-2°C
REFR. CARBONATADOS	-2°C

**LAS BOTTELLAS O RECIPIENTES DEBEN
MANTENERSE SIEMPRE EN SENTIDO VERTICAL**

**TEMPERATURA DE
TRABAJO -7°C
SIN CONGELAR BEBIDAS**



CL 374 VG CH

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parrilla regulable Mod. 374 (50x36cm)	27
ESPACIO ÚTIL DEL ESTANTE: 46,5x36cm.	

MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Wattios)	PVP €
CL 374 VG SZ	345	5	-2,5/+1	230/50	7,7	550	1.293
CL 374 VG CH	345	5	-7	230/50	7,7	485	2.352

PORTES PAGADOS

Características

- Construida exteriormente en acero tratado anticorrosivo prelacado blanco en modelo CL 374 VG SZ y negro en modelo CL 374 VG CH.
- Interior construido en ABS.
- Puertas de doble vidrio templado y marcos en aluminio.
- Evaporador estático con ventilador.
- Condensador estático con ventilador de apoyo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Luz LED en lateral derecho en modelo CL 374 VG SZ y superior y en los dos laterales en modelo CL 374 VG CH

- Termostato electrónico digital.
- Puerta batiente.
- Temperatura de trabajo -2,5/+1°C testado a 29°C en modelo CL 374 VG SZ.
- Temperatura de trabajo -7°C testado a 29°C en modelo CL 374 VG CH.
- Sistema CH permite mantener en estado líquido bebidas a -7°C.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas de apertura izquierda/derecha con cerradura de serie.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros.





VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN VENTILADAS



SC1208
VFR1208



VFR468



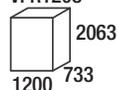
SC1308

accesorios

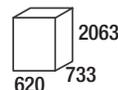
DESCRIPCIÓN	PVP €
Estante para SC1208 y VFR1208 de 528x505mm	25
Estante para puertas laterales de SC1308 de 545x498mm	25
Estante para puerta central de SC1308 de 610x498mm	25
Estante para VFR468 de 480x505mm	25
Juego de soportes de estante	15

DIMENSIONES EXTERIORES

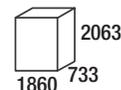
SC1208
VFR1208



VFR468

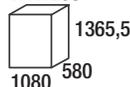


SC1308

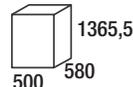


DIMENSIONES INTERIORES

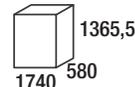
SC1208
VFR1208



VFR468



SC1308



MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	NÚMERO PUERTAS	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (Wattios)	PVP €
SC1208	1079	8	2	+2/+8	700	2.228
SC1308	1545	8+4	3	+2/+8	700	3.195
VFR468	460	4	1	-18/-24	850	2.161
VFR1208	1079	8	2	-18/-24	920	3.989

PORTES PAGADOS

Características

- Construida exteriormente en acero tratado anticorrosivo lacado blanco.
- Interior recubierto de aleación de aluminio.
- Evaporador de tiro forzado.
- Condensador ventilado.
- Desescarche automático por circulación de aire en modelos SC y por resistencia eléctrica en modelos VFR.

- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Dotados de ruedas.
- Termostato electrónico digital.
- Luz interna LED VERTICAL.
- Refrigerante R290a.
- **Puertas batientes.**
- Temperatura de trabajo medida a una temperatura ambiente de 32°C.
- Tensión 230V/50Hz.



ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN SERIE FARMACIA



ARF 36

ARF 150

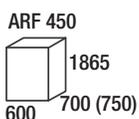
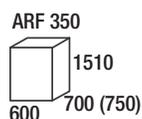
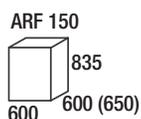
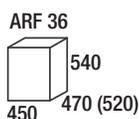
ARF 350

ARF 450

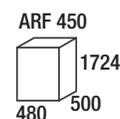
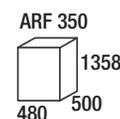
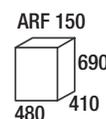
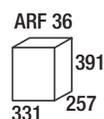
MODELO	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (W)	CONSUMO (Kw/Año)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	PVP €
ARF 36	30	2	230/50	85	626	30	33	1.422
ARF 150	122	3	230/50	130	767	54	57	1.765
ARF 350	324	5	230/50	200	985	91	101	2.341
ARF 450	416	5	230/50	220	965	105	115	2.544

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



Características

- Construidos interior y exteriormente en chapa skinplate color blanco.
- Alarma acústica y visual que avisa de fallo en la temperatura (superior e inferior).
- Alarma de puerta abierta.
- Puertas de vidrio reversibles con retorno automático a la posición de cerrado.
- **ILUMINACIÓN LED**, horizontal en interior, que no perjudica el rendimiento del equipo frigorífico.
- Burletes de puerta fácilmente sustituibles.
- 4 pies niveladores salvo ARF 350 y ARF 450 que tienen 2 pies y 4 ruedas.
- Condensador y evaporador ventilados con ROLL-BOND.
- **TERMOSTATO DIGITAL** de serie. Orificio para sonda externa.
- Refrigeración ventilada.
- Desescarche automático.
- Cerradura de serie.
- Medidas de estantes:
 - ARF 36: 1 de 346x203mm y 1 de 346x150mm
 - ARF 150: 2 de 475x385mm y 1 de 475x245mm
 - ARF 350: 5 de 475x470mm
 - ARF 450: 5 de 475x470mm
- Aislamiento en poliuretano expandido de 50mm de espesor.
- Refrigerante R600a.
- Testado a 30°C. 55% de humedad relativa.
- Marco de puerta en aluminio.
- Termostato de seguridad de serie.
- Bajo nivel sonoro.
- Temperatura definida de fábrica a 5°C con posibilidad de ajustarla entre 2°C a 15°C.

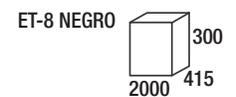
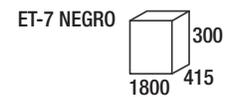
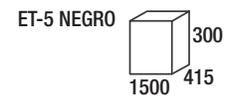




ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO 1 PISO



ET-8 NEGRA



ET-7 NEGRA



ET-5 NEGRA



ET-4 NEGRA

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m ²)	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
ET-4 NEGRO	20	0,22	160	1.228
ET-5 NEGRO	25	0,30	160	1.275
ET-7 NEGRO	36	0,40	230	1.304
ET-8 NEGRO	41	0,46	230	1.457

PORTES PAGADOS

Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color negro.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- **Iluminación LED en perfil superior.**
- Cristal curvo templado fijo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Grupo incorporado.
- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**

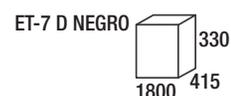
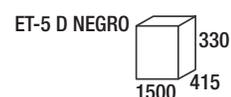
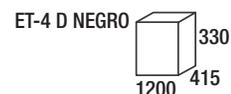
- Refrigeración por placa fría.
- Termostato digital.
- Régimen de temperatura +4°/+8°C a 32°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R600a en modelos ET-4 y ET-5. Gas refrigerante R290a en modelos ET-7 y ET-8.
- Puertas correderas traseras de cristal.
- Tensión 230V/50Hz.



ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO



ET-8 D NEGRA



ET-7 D NEGRA



ET-5 D NEGRA

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m ²)	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
ET-4 D NEGRO	20	0,22	160	1.399
ET-5 D NEGRO	25	0,30	160	1.443
ET-7 D NEGRO	36	0,40	230	1.548
ET-8 D NEGRO	41	0,46	230	1.636

PORTES PAGADOS



ET-4 D NEGRA

Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color negro.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- **Iluminación LED en perfil superior.**
- Cristal curvo templado fijo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³.
- Grupo incorporado.
- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**
- Refrigeración por placa fría.
- Termostato digital.
- Régimen de temperatura +4°/+8°C a 32°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R600a en modelos ET-4 D NEGRO y ET-5 D NEGRO. Gas refrigerante R290a en modelos ET-7 D NEGRO y ET-8 D NEGRO.
- Puertas correderas traseras de cristal.
- Tensión 230V/50Hz.



ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO CRISTAL PLANO

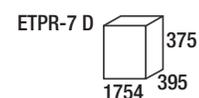
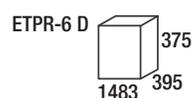
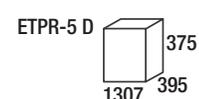
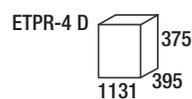


ETPR-4 D



ETPR-7 D

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m ²)	COMPRESOR (CV)	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
ETPR-4 D	9,2	0,23	1/6	160	899
ETPR-5 D	11,2	0,28	1/6	160	989
ETPR-6 D	13,6	0,34	1/6	160	998
ETPR-7 D	18,4	0,46	1/6	160	1.138



Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color negro.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- **Iluminación LED en perfil superior.**
- Cristal plano templado.
- Estante intermedio de cristal.
- Grupo incorporado.

- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**
- Refrigeración por placa fría.
- Termostato digital con termómetro.
- Régimen de temperatura 0°/+12°C a 25°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas correderas traseras.
- Tensión 230V/50Hz.



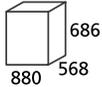
VITRINA SOBREMOSTRADOR Y EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO



VSM-160L

DIMENSIONES EXTERIORES

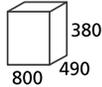
VSM-160L



880 568 686

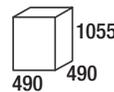
DIMENSIONES INTERIORES

VSM-160L



800 490 380

VRC-100



490 490 1055



VRC-100

VITRINA SOBREMOSTRADOR VSM-160L

MODELO	CAPACIDAD (L.)	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (W)	PESO (kg)	VOLUMEN (m3)	PVP €
VSM-160 L	160	2	2	230/50	160	71	0,44	1.107

PORTES PAGADOS

accesorios VSM-160 L

DESCRIPCIÓN	PVP €
Estante 813x335mm.	44
Estante 813x367mm.	47

EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO VRC-100

MODELO	CAPACIDAD (L.)	Nº DE ESTANTES	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
VRC-100	100	3	180	1.114

PORTES PAGADOS



CONTROL DIGITAL VRC-100



CONTROL DIGITAL VSM-160 L

Características

- VSM-160 L construida en acero inoxidable y vidrio templado y VRC-100 construida en acero inoxidable color negro.
- Luz interior LED en la parte superior en modelo VSM-160 L y vertical en modelo VRC-100
- Estantes cromados ajustables en altura en modelo VSM-160 L y de cristal regulables en altura en modelo VRC-100.
- Cristal doble en los 4 lados en modelo VSM-160 L y doble en modelo VRC-100
- 2 puertas traseras corredizas en modelo VSM-160 L y puerta con autocierre en modelo VRC-100
- Condensador ventilado. Con filtro en modelo VRC100
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura de trabajo: +2°/+6°C en modelo VSM-160 L y +2°/+8°C en modelo VRC-100 testado a 32°C.
- Tensión 230V/50Hz.





ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES



ES 230



ES 110

DETALLE CAJONES
ES 110DETALLE ESTANTES
ES 110

ES 110 I

ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES

MODELO	VOLUMEN (litros)	PESO (Kg)		POTENCIA (W)	CAJONES	ESTANTES	PVP €
		neto	bruto				
ES 110	88	29	32	81,6	3	2 CRISTAL	525
ES 110 I	88	29	32	81,6	3	2 CRISTAL	599
ES 230	198	58	61	80	7	6 EVAPORADOR	768

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES

ES 110		875
ES 110 I		525 545

DIMENSIONES INTERIORES

ES 110		675
ES 110 I		386 394/239*

ES 230		1636
		546 560

ES 230		1142
		400 390/245*

*Espacio libre del compresor.

Características

- Puerta y cuba interior en chapa plastificada.
- Puerta redondeada.
- Descongelación manual.
- Refrigeración estática con evaporador en las paredes en todos los modelos. Excepto en el modelo ES 230 que lo tiene en los estantes.
- Aislamiento en pentano exento de CFC's con 60mm de espesor.
- Termostato ajustable.
- Interruptor de puesta en marcha.
- **Bajo pedido, modelos con apertura de derecha a izquierda: +50€**
- **El modelo 110 se entrega con estantes de vidrio y cajones de plástico. El modelo ES 230 se entrega con estantes evaporadores y cajones de plástico.**
- Piloto de encendido y de emergencia-alarma por temperatura alta.

- Compresores tropicalizados.
- Separación entre estantes:
 - Modelo ES 110: 175mm en estantes superiores y 171mm en estante inferior.
 - Modelo ES 230: 223mm en estantes superiores y 188mm en estante inferior
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura trabajo -18°C/-24°C.
- **ES 110 I:** Puerta color gris imitación inox.
- Dimensiones de cajones:
 - Modelo ES 110 cajón inferior: 340x160x170mm. y cajones superiores: 340x330x170mm.
 - Modelo ES 230 cajón inferior: 360x185x160mm y cajones superiores: 360x320x160mm.
- Tensión 230V/50Hz.



ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA ABATIBLE

CUBA DE ALUMINIO

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POT. CONG. (Kg/24h)	PESO (Kg)		DOTACIÓN CESTAS	POTENCIA (W)	PVP €
			bruto	neto			
ARCA 130 ALU	110	12	38	35	1	92	501
ARCA 170 ALU	145	19	44	41	1	105	549
ARCA 230 ALU	215	20	50	47	1	180	623
ARCA 320 ALU	284	24	59	55	1	200	674
ARCA 420 ALU	365	26	71	67	2	225	780
ARCA 620 ALU	473	27	83	77	2	290	989

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS

CUBA DE ACERO INOXIDABLE

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POT. CONG. (Kg/24h)	PESO (Kg)		DOTACIÓN CESTAS	POTENCIA (W)	PVP €
			bruto	neto			
ARCA 170 INOX	145	19	44	41	1	105	627
ARCA 230 INOX	215	20	50	47	1	180	702
ARCA 320 INOX	284	24	59	55	1	200	763
ARCA 420 INOX	365	26	71	67	2	225	888
ARCA 620 INOX	473	27	83	77	2	290	1.125

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS



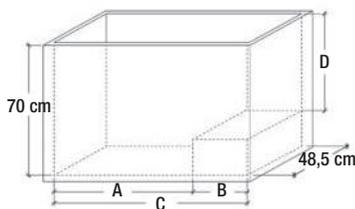
ARCA 420



ARCA 230

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Cesta (515x225x160mm.)	25
Separador (475x200mm.)	12



DIMENSIONES EXTERIORES

ARCA 130 ALU	ARCA 170 ALU ARCA 170 INOX	ARCA 230 ALU ARCA 230 INOX	ARCA 320 ALU ARCA 320 INOX	ARCA 420 ALU ARCA 420 INOX	ARCA 620 ALU ARCA 620 INOX
540 650 850	640 650 850	840 650 850	1040 650 850	1270 650 850	1600 650 850

DIMENSIONES INTERIORES	A	B	C	D
ARCA 130 ALU	205	215	420	440
ARCA 170 ALU	235	290	525	440
ARCA 230 ALU	435	290	725	440
ARCA 320 ALU	635	290	915	440
ARCA 420 ALU	865	290	1.140	440
ARCA 620 ALU	1.140	345	1.480	440

DIMENSIONES INTERIORES	A	B	C	D
ARCA 170 INOX	235	290	525	440
ARCA 230 INOX	435	290	725	440
ARCA 320 INOX	635	290	915	440
ARCA 420 INOX	865	290	1.140	440
ARCA 620 INOX	1.140	345	1.480	440

Características

- Cuba exterior en chapa plastificada y cuba interior en aluminio/inox.
- Aislamiento en poliuretano inyectado.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- En modelos ARCA 620 ALU y ARCA 620 INOX condensador ventilado.
- Puerta abatible con llave.
- Panel de mando-termostato con señalizadores.

- Se incorporan de serie divisores y cestillos.
- Termómetro exterior analógico de serie.
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura de trabajo -18/-23°C.
- Tubería interior en aluminio en modelos de cuba de aluminio y en hierro en modelos de cuba inox.
- Tensión 230V/50Hz.





ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA CORREDERA



ARCA 7 S

DETALLE COLOCACIÓN
DE CESTA

ARCA 7 SG

DIM. EXTERIORES CON RUEDAS

ARCA 4S 920
ARCA 4SG 625
565

ARCA 5S 920
ARCA 5SG 625
865

ARCA 6S 920
ARCA 6SG 625
1065

ARCA 7S 920
ARCA 7SG 625
1295

ARCA 8S 920
ARCA 8SG 625
1625

ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA CORREDERA

MODELO	VOL. ÚTIL (litros)	PESO (Kg) neto	POT. CONG. (Kg/24h)	PUERTA	CAPACIDAD GESTAS	CAP. CESTAS C/SEPARADOR	POT. (W) COMP.	POT. (W) MOTOVENT.	POT. (W) TOTAL	PVP €
ARCA 4S	118	35	12	OPACA	1	0	55	0	55	738
ARCA 5S	215	47	20	OPACA	3	2	114	40	154	798
ARCA 6S	284	55	24	OPACA	3	3	136	40	176	859
ARCA 7S	364	67	26	OPACA	4	4	136	40	176	954
ARCA 8S	472	77	27	OPACA	6	5	161	40	201	1.070
ARCA 4SG	118	35	12	TRANSPARENTE	1	0	55	0	55	798
ARCA 5SG	215	47	20	TRANSPARENTE	3	2	114	40	154	895
ARCA 6SG	284	55	24	TRANSPARENTE	3	3	136	40	176	927
ARCA 7SG	364	67	26	TRANSPARENTE	4	4	136	40	176	1.072
ARCA 8SG	472	77	27	TRANSPARENTE	6	5	161	40	201	1.195

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Cesta de 466x246x212mm.	26
Separador ARCA de 200x475mm.	15

DIM. INTERIORES

ARCA 4S 708
ARCA 4SG 485
425

ARCA 5S 708
ARCA 5SG 485
725

ARCA 6S 708
ARCA 6SG 485
925

ARCA 7S 708
ARCA 7SG 485
1155

ARCA 8S 708
ARCA 8SG 485
1485

Características

- Puertas disponibles: puerta ciega aislada, puertas correderas en vidrio plano.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Condensación ventilada.
- Interior y exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 70 mm. de espesor 100% exento de CFC's.
- Gas refrigerante R290a, salvo modelo ARCA 4S, que es R600a.

- Marco de aluminio colocado sobre el aro inyectado en poliestileno.
- Termómetro exterior de serie analógico y termostato regulable.
- Compresores tropicalizados.
- Temperatura de trabajo -18°C/-23°C.
- **DE SERIE SE SUMINISTRAN SIN CESTAS.**
- 4 ruedas giratorias
- Tubería interior en hierro.
- Tensión 230V/50Hz.



ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS / PUERTAS CORREDERAS CURVAS



UDD 500 SCEB



UDD 300 SCEB



UDD 400 SCEB

ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS PUERTAS CORREDERAS CURVAS

MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	CAPACIDAD CESTAS	POTENCIA (W)	PVP €
UDD 300 SCEB	238	230/50	4	220	879
UDD 400 SCEB	296	230/50	5	300	993
UDD 500 SCEB	398	230/50	6	400	1.182

PORTES PAGADOS

DETALLE CESTA
535x215x375 mm.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA PANORÁMICA	26

DIMENSIONES EXT.

UDD 300 SCEB	UDD 400 SCEB	UDD 500 SCEB
1009 615 949	1298 615 949	1548 615 949

DIMENSIONES INT.

UDD 300 SCEB	UDD 400 SCEB	UDD 500 SCEB
890 495 708	1180 495 708	1430 495 708

Características

- Construido exteriormente en acero tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en aluminio.
- Puertas correderas de vidrio templado curvo con marco de aluminio.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Refrigerante R290a
- Temperatura de trabajo -12°C/-22°C.
- Dispone de 4 ruedas.
- Cerradura de serie.
- Termostato mecánico con termómetro digital.

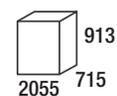
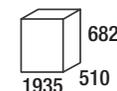


ARCÓN CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD



UDD 600 BK

UDD 600 BK

DIMENSIONES
INTERIORESDETALLE CESTA
452x264x244 mm.

MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (W)	CESTAS EN DOTACIÓN	CAPACIDAD CESTAS	PVP €
UDD 600 BK	646	230/50	385	3	8	1.440

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA (544x264x244mm)	26

Características

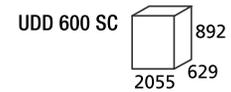
- Construido exteriormente en acero tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en aluminio.
- Refrigerante R290a.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Cerradura de serie.
- Temperatura de trabajo -15°C/-25°C.
- Capacidad de congelación: 39Kg/24h
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- Cuatro ruedas de 8cm, 2 con freno y 2 sin freno.



ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD



UDD 600 SC

DETALLE CESTA
531x220x279 mm.

MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	PUERTA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CESTAS	PVP €
UDD 600 SC	620	230/50	CRISTAL	440	8	1.510

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Cesta 531x220x279 mm. MODELOS UDD	26

Características

- Construido exteriormente en acero tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en aluminio.
- Puertas correderas de cristal con marco de aluminio y cerradura
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Refrigerante R290a.
- Temperatura de trabajo -12°C/-22°C.
- Dispone de 4 ruedas.
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- **CESTAS NO INCLUIDAS.**



ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



CHV/V 900



CHV/V 1100



CHV/2V 900



CHV/2V 1100

ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS

MODELO	VOLUMEN (litros)	PESO (Kg)		Nº PUERTAS CRISTAL	CAPACIDAD CESTAS	CAPACIDAD DIVISORES	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	CONSUMO (Kw/24h)	PVP €
		neto	bruto							
CHV/V 900	652	105	160	2	5 grandes	7	345	2x1/3	5,4	2.336
CHV/V 1100	805	125	200	4	7 grandes	10	345	2x1/3	5,4	2.896
CHV/2V 900	652	105	160	4	12 mini	7	345	2x1/3	5,4	2.524
CHV/2V 1100	805	125	200	4	16 mini	10	345	2x1/3	5,4	3.027

OPCIONES BAJO PEDIDO

DESESCARCHE AUTOMÁTICO

Modelos 900: **+261€** / Modelo 1100: **+373€**

LUZ LED

Modelos 900: **+261€** / Modelo 1100: **+373€**

KIT DE RUEDAS

Ruedas de ø50mm: **+116€** / Ruedas de ø80mm: **+167€**

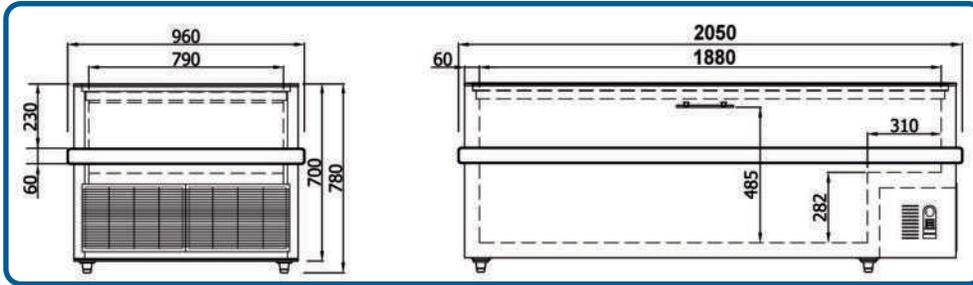
PORTES PAGADOS

Características

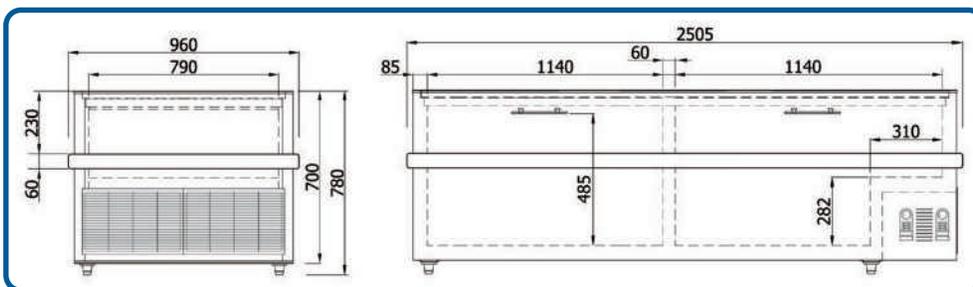
- Exterior en chapa galvanizada revestida con pvc.
- Interior en chapa revestida con pvc atóxico.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Evaporador y condensador totalmente de cobre.
- Perfil de goma para proteger la isla de los carros de supermercado.
- Refrigerante R290.
- Temperatura de trabajo -18°C/-25°C.
- Marcos calentados para evitar condensaciones y el bloqueo de las puertas.
- Termómetro para control de temperatura interno.
- Bajo pedido se suministra con ruedas.
- Desagüe frontal, fácilmente accesible.
- Condensador ventilado.
- De serie se suministra: 1 cesto grande, 2 divisores altos y 1 divisor bajo en modelos CHV/V y 2 cestos pequeños, 2 divisores altos y 1 divisor bajo en modelos CHV/2V.
- Los modelos CHV/2V están pensados para acceder al interior desde ambos lados a la vez, por lo que no se pueden colocar como isla mural (contra la pared).
- 2 Compresores.
- Termómetro digital. Tensión 230V/50Hz.



ISLAS DE CONSERVACION DE CONGELADOS



ESQUEMA Y DIMENSIONES CHV/V 900 Y CHV/2V 900

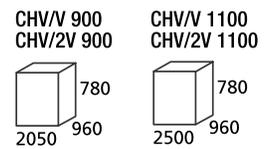


ESQUEMA Y DIMENSIONES CHV/V 1100 Y CHV/2V 1100

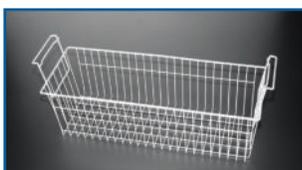
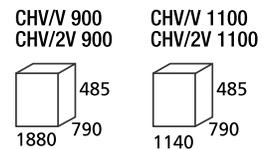
accesorios

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	PRECIO €
AR051 - CESTA GRANDE SIN ASAS PARA CHV/V	720x275x230	34
AR050 - CESTA GRANDE PARA CHV/V	765x275x230	34
AR070 - CESTA MINI PARA CHV/2V	335x275x230	21
AR080 - CESTA MINI PARA CHV/V	355x275x230	21
AR085 - DIVISOR PARA CESTA GRANDE O MINI	285x212	17
PL155 - CUBO DE PLÁSTICO PARA CESTA	335x275x225	24
PL501 - BARRA DE ACERO PARA CHV/V 900	1865x40x40	74
PL502 - BARRAS DE ACERO PARA CHV/V 1100	2x (1123x40x40)	92
AR094 - DIVISOR PEQUEÑO LONGITUDINAL PARA CHV/2V	475x410	44
AR095 - DIVISOR GRANDE LONGITUDINAL PARA CHV/V-2V	1025x410	64
AR096 - DIVISORIA BAJA TRANSVERSAL PARA CHV/V-2V	730x185	23
AR097 - DIVISOR ALTO TRANSVERSAL PARA CHV/V-2V	730x430	25
PI114 - PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS PARA CHV/V 2V 900	1840x45	45
PI115 - PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS PARA CHV/V-2V 1100	2x (1125x45)	61

DIMENSIONES EXT.



DIMENSIONES INT.



AR050



PL155

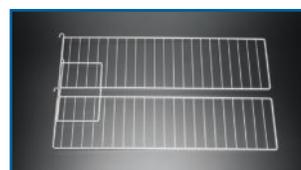
DETALLE DE APOYO DE CESTAS MINI SOBRE BARRA DE ACERO



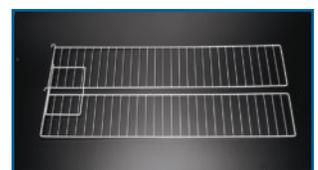
AR070-AR080



PL501-502



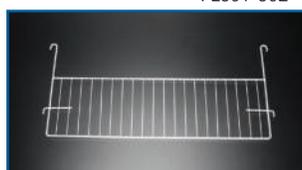
AR094



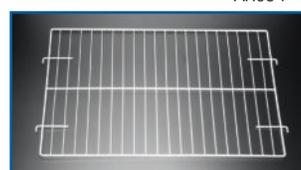
AR095



AR085



AR096



AR097



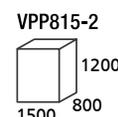
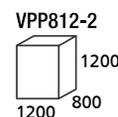
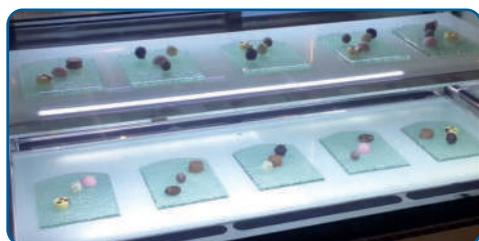
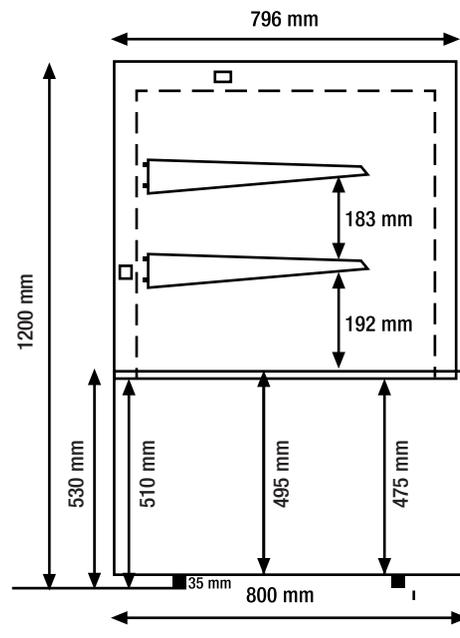
PI114-115



VITRINAS PASTELERÍA 2 ESTANTES



VPP812 - 2



DIMENSIONES DE ESTANTES

MODELO	POTENCIA -10°C	COMPRESOR (CV)	TEMP. TRABAJO (°C)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	ESTANTE	PVP €
VPP812-2	804	1/2	+2/+8	470	273	2	4.197
VPP815-2	833	1/2	+2/+8	595	325	2	4.885

MODELO	ESTANTE INFERIOR mm	ESTANTES SUPERIORES mm
VPP812-2	530x482x5	536x495x5
VPP815-2	680x482x5	686x495x5

PORTES PAGADOS

Características

- Cuerpo fabricado en piedra sintética de cuarzo compacto color blanco.
- Ruedas y patas ajustables.
- Estantes y soportes ajustables en altura. Estantes desmontables.
- Refrigeración por tiro forzado. Diferencia de temperatura entre estantes no superior a 1°C.
- Unidad condensadora extraíble.
- Termostato digital de temperatura de alta calidad.
- Cristales dobles templados: frontal y laterales ventilados para evitar condensaciones.

- Termómetro digital frontal.
- Iluminación interior LED.
- Puertas traseras correderas.
- Sistema de enfriamiento de aire forzado mejorado, que garantiza una circulación efectiva del aire.
- Compresor hermético ventilado con nivel sonoro inferior a 55dB.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.

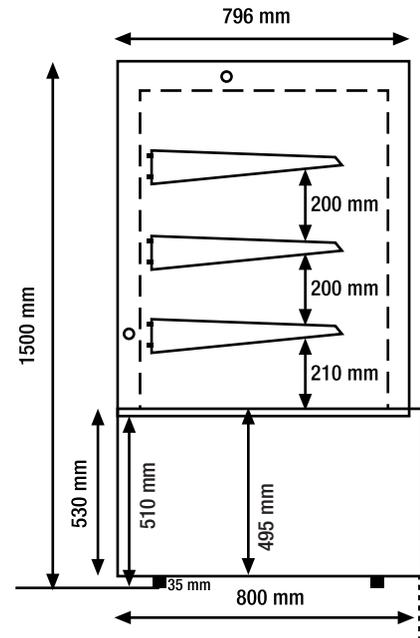




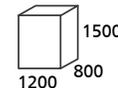
VITRINAS PASTELERÍA 3 ESTANTES



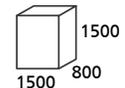
VPP812 - 3



VPP812-3



VPP815-3



MODELO	POTENCIA -10°C	COMPRESOR (CV)	TEMP. TRABAJO (°C)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	ESTANTE	PVP €
VPP812-3	868	1/2	+2/+8	700	329	3	4.801
VPP815-3	907	1/2	+2/+8	890	379	3	5.565

DIMENSIONES DE ESTANTES

MODELO	ESTANTE INFERIOR mm	ESTANTES SUPERIORES mm
VPP812-3	530x482x5	536x495x5
VPP815-3	680x482x5	686x495x5

PORTES PAGADOS

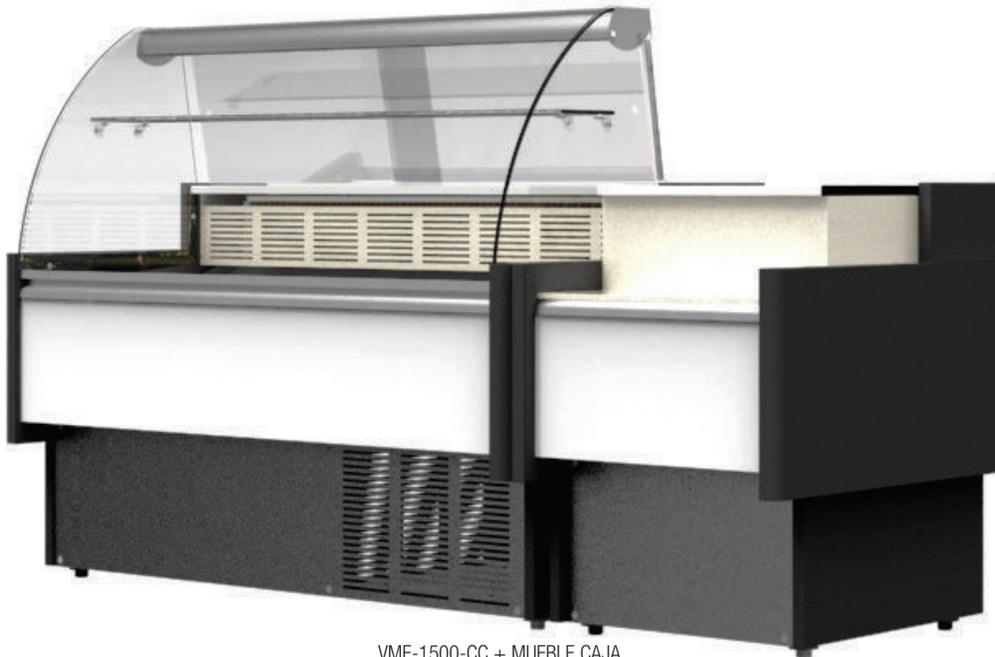
Características

- Cuerpo fabricado en piedra sintética de cuarzo compacto color blanco.
- Ruedas y patas ajustables.
- Estantes y soportes ajustables en altura. Estantes desmontables.
- Refrigeración por tiro forzado. Diferencia de temperatura entre estantes no superior a 1°C.
- Unidad condensadora extraíble.
- Termostato digital de temperatura de alta calidad.
- Cristales dobles templados: frontal y laterales ventilados para evitar condensaciones.
- Termómetro digital frontal.
- Iluminación interior LED.
- Puertas traseras correderas.
- Sistema de enfriamiento de aire forzado mejorado, que garantiza una circulación efectiva del aire.
- Compresor hermético ventilado con nivel sonoro inferior a 55dB.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.





VITRINA MULTIFUNCIÓN



VMF-1500-CC + MUEBLE CAJA



VMF-1500-CR



VMF-1500-CC



VMF-1500-CR + MUEBLE CAJA

MODELO C. RECTO	MODELO C. CURVO	Nº CRISTALES	CONSUMO (W)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	TEMP. TRABAJO	PVP € C. CURVO	PVP € C. RECTO
VMF-1000-CR	VMF-1000-CC	1	442	359	+1°/+10°C	2.950	2.772
VMF-1500-CR	VMF-1500-CC	1	476	359	+1°/+10°C	3.206	3.139
VMF-2000-CR	VMF-2000-CC	2	613	504	+1°/+10°C	4.304	4.047
VMF-2500-CR	VMF-2500-CC	3	798	665	+1°/+10°C	4.866	4.514

INCREMENTO DECORACIÓN RAL

3003-9010-5010-1018-6005: +67 EUROS

PORTES PAGADOS

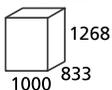
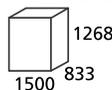
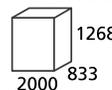
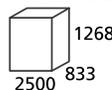
MUEBLE CAJA 650x866x905 mm.

1.285 Euros

INCREMENTO DECORACIÓN RAL

3003-9010-5010-1018-6005: +56 EUROS

PORTES PAGADOS

VMF-1000-CR
VMF-1000-CCVMF-1500-CR
VMF-1500-CCVMF-2000-CR
VMF-2000-CCVMF-2500-CR
VMF-2500-CC

PERSONALIZACIONES DE COLOR EN LOS PERFILES ANTICHOQUE



EL COLOR DEL MUEBLE NO DECORABLE, ES GRIS OSCURO PUDIENDO LA FOTO NO MOSTRARLO CON EXACTITUD

Características

- Refrigeración estática. Estos modelos poseen un ventilador que se acciona mediante un interruptor de tal modo que el usuario puede decidir que la vitrina trabaje sólo con frío estático o, si acciona el ventilador, que la vitrina trabaje como una vitrina de frío ventilado, que le permite conseguir mayor capacidad de refrigeración para productos que pueden recibir frío ventilado o si existe una gran rotación de productos.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con una densidad de 40kg/m³.
- Gas refrigerante R452a.
- Testadas a temperatura ambiente de 26°C (humedad relativa del 60%). Clase climática 3 (normativa Teste EN ISO 23593).

- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche (opcional): 141 euros.
- Laterales en poliestireno, con aislamiento de espuma de poliuretano, color gris (similar RAL 7031)
- Plano de exposición en hierro lacado.
- Resistencia anti-condensación frontal.
- Decoración frontal en poliestireno RAL 9003.
- Superficie de trabajo en granito y vidrios laterales templados.
- De serie se suministra con un estante de exposición.
- Reserva refrigerada. Termómetro mecánico y controlador digital.
- Iluminación interior LED.
- Pies regulables.
- Tensión 230V/50Hz.



VITRINA MULTIFUNCIÓN

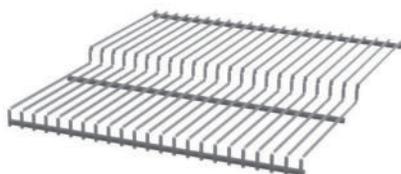


KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL CURVO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000-CC	(473x339mm + 473x356mm)	103
VMF-1500-CC	(723x339mm + 723x356mm)	122
VMF-2000-CC	(973x339mm + 973x356mm)	154
VMF-2500-CC	2x (622x339mm) + 2x (622x392mm)	225

KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL RECTO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000-CR	(473x381mm + 473x392mm)	90
VMF-1500-CR	(723x381mm + 723x392mm)	122
VMF-2000-CR	(973x381mm + 973x392mm)	147
VMF-2500-CR	2x (622x381mm) + 2x (622x392mm)	205



PARRILLAS EXPOSICIÓN PLASTIFICADAS

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000	2x (446x479x53mm)	64
VMF-1500	3x (461x479x53mm)	81
VMF-2000	4x (470x479x53mm)	113
VMF-2500	5x (474x479x53mm)	145

PARRILLAS EXPOSICIÓN ACERO INOX

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000	2x (451x492x20mm)	89
VMF-1500	3x (467x492x20mm)	143
VMF-2000	4x (475x492x20mm)	186
VMF-2500	5x (480x492x20mm)	231

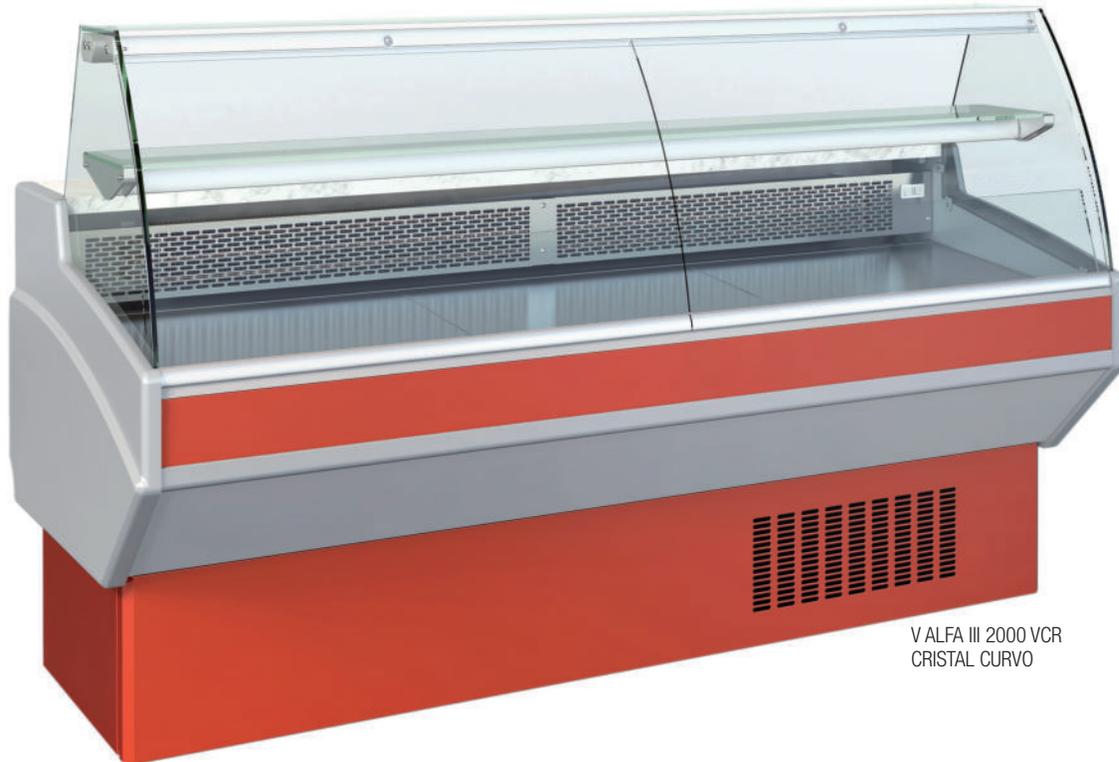
KIT EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DEL AGUA

187 Euros





VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V ALFA III 2000 VCR
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m ²)	NÚMERO PUERTAS	VOLÚMEN CÁMARA (m ³)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP € CR. CURVO	PVP € CR. PLANO*	PVP € CR. VERTICAL*
V ALFA III 1040 VCR	1040	0,46	1	0,12	290	270	160	2.746	2.696	3.046
V ALFA III 1290 VCR	1290	0,58	1	0,15	350	370	190	3.241	3.180	3.647
V ALFA III 1500VCR	1500	0,68	2	0,17	350	370	210	3.407	3.375	3.982
V ALFA III 2000 VCR	2000	0,92	2	0,23	485	510	260	4.363	4.276	5.068
V ALFA III 2500 VCR	2500	1,15	3	0,29	580	720	315	5.030	4.924	5.797

*Características referidas a modelos de cristal curvo.

PORTES PAGADOS

MESA TERMINAL ALFA ANCHO 700 mm 1.292 Euros

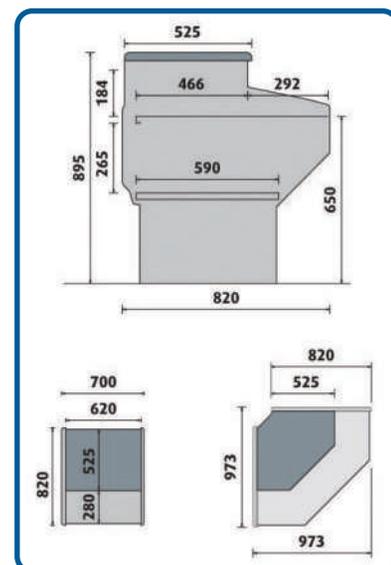
ÁNGULO EXTERNO 90° MESA ALFA 1.827 Euros

PORTES PAGADOS

- La vitrina ALFA ha sido creada para espacios compactos donde la accesibilidad es un factor importante. Ha sido diseñada para pequeñas tiendas especializadas que necesitan una efectiva promoción de sus productos de la manera más atractiva. La profundidad total de 800 mm da estos modelos una alta flexibilidad, consiguiendo que la vitrina dentro del establecimiento ocupe poco espacio, optimizando así más amplitud en el local.

accesorios

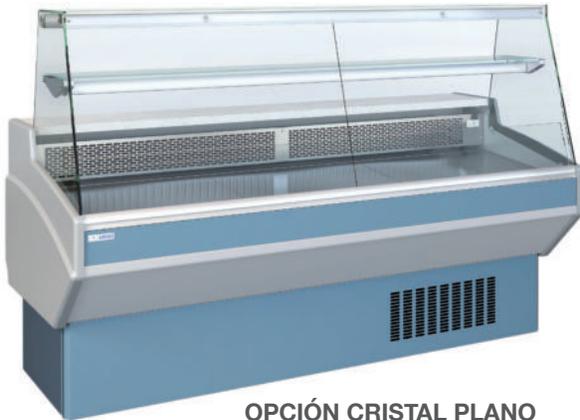
DESCRIPCIÓN	1040	1290	1500	2000	2500
CONJUNTO 4 RUEDAS	131	131	131	131	-
CONJUNTO 6 RUEDAS	-	-	-	-	186
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	90	109	124	164	206
SEPARADOR ACRÍLICO	48	48	48	48	48
REJILLAS EXPOSICIÓN	60	66	77	109	125



ESQUEMA MESA TERMINAL Y ÁNGULO



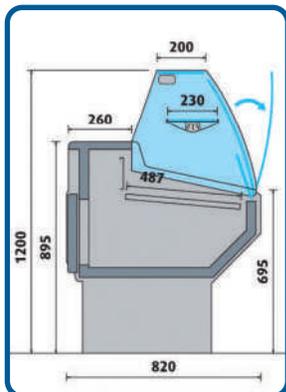
VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



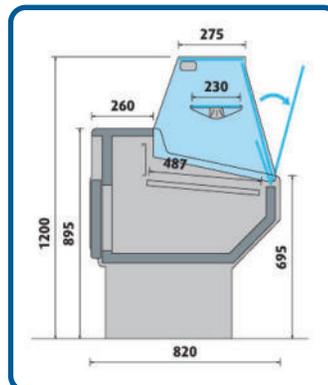
OPCIÓN CRISTAL PLANO



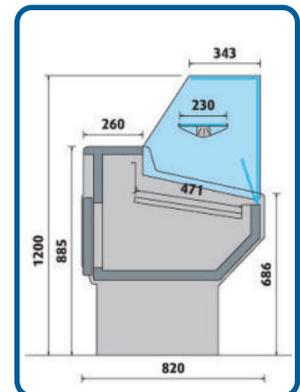
OPCIÓN CRISTAL VERTICAL
SOLO DISPONIBLE CON FRÍO VENTILADO



ESQUEMA CRISTAL CURVO



ESQUEMA CRISTAL PLANO



ESQUEMA CRISTAL VERTICAL

POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO

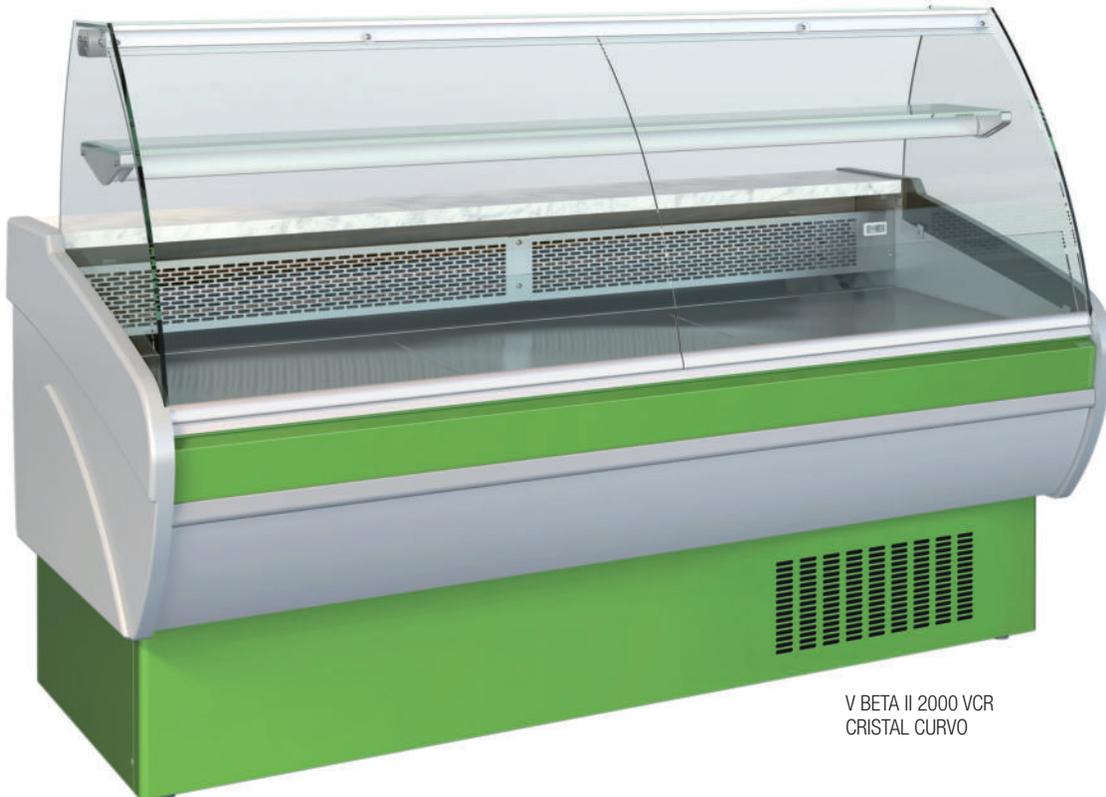
Características

- Refrigeración estática: posibilidad de suministrar con frío ventilado (consultar precios y plazos de entrega).
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- **Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.**
- **Plano de trabajo en mármol.**
- Temperatura de trabajo +1°/+10°C.
- **Modelos de cristal vertical solo disponibles con frío ventilado.**

- **Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.**
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- **Estante intermedio de serie con iluminación LED.**
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- **Doble evaporador de serie, que permite refrigerar tanto el área de exposición como la reserva.**
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.



VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V BETA II 2000 VCR
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m ²)	NÚMERO PUERTAS	VOLÚMEN CÁMARA (m ³)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP € CR. CURVO	PVP € CR. PLANO*	PVP € CR. VERTICAL*
V BETA II 1040 VCR	1040	0,55	1	0,12	290	270	140	2.943	2.888	3.578
V BETA II 1290 VCR	1290	0,69	1	0,15	350	370	180	3.462	3.397	4.129
V BETA II 1500 VCR	1500	0,81	2	0,17	350	370	205	3.647	3.612	4.435
V BETA II 2000 VCR	2000	1,10	2	0,23	485	510	260	4.487	4.395	5.394
V BETA II 2500 VCR	2500	1,39	3	0,29	580	770	280	5.333	5.223	6.143

*Características referidas a modelos de cristal curvo.

PORTES PAGADOS

MESA TERMINAL BETA ANCHO 700 mm 1.122 Euros

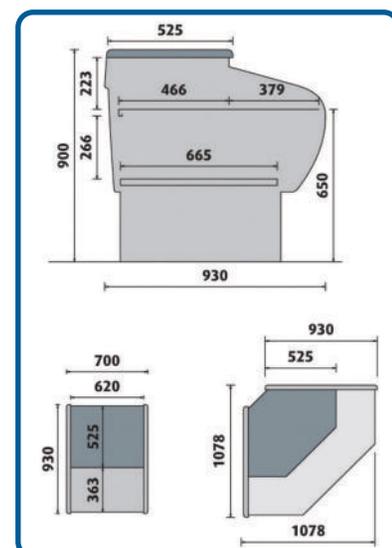
ÁNGULO EXTERNO 90° MESA BETA 1.684 Euros

PORTES PAGADOS

- Ha sido creada para la exposición y venta de productos alimenticios frescos, la vitrina BETA presenta líneas modernas y funcionales, permitiendo la rentabilización de los espacios de pequeña y mediana dimensión a que se destina. Puede ser completada con mesas terminales y ángulos exteriores, que permiten crear verdaderas soluciones comerciales.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	1040	1290	1500	2000	2500
CONJUNTO 4 RUEDAS	131	131	131	131	-
CONJUNTO 6 RUEDAS	-	-	-	-	186
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	100	124	140	186	234
SEPARADOR ACRÍLICO	54	54	54	54	54
REJILLAS EXPOSICIÓN	110	133	150	204	264



ESQUEMA MESA TERMINAL Y ÁNGULO



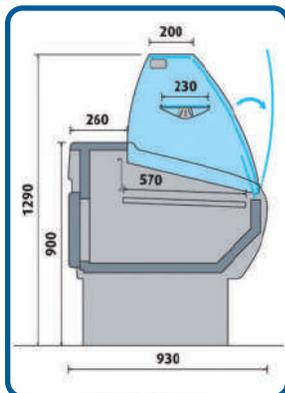
VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



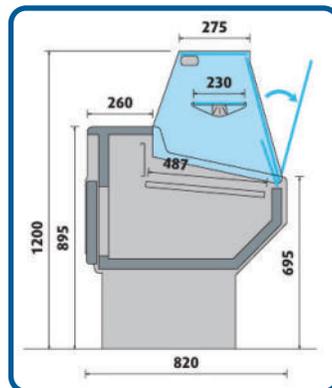
OPCIÓN CRISTAL PLANO



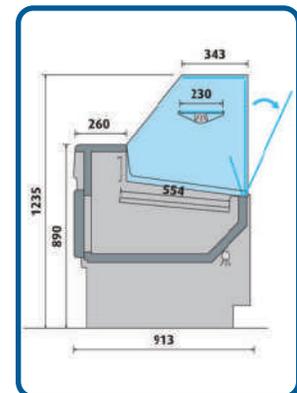
OPCIÓN CRISTAL VERTICAL "LUX"



ESQUEMA CRISTAL CURVO



ESQUEMA CRISTAL PLANO



ESQUEMA CRISTAL VERTICAL

POSIBLES DECORACIONES



- INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO

Características

- Refrigeración estática: posibilidad de suministrar con frío ventilado (consultar precios y plazos de entrega).
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.
- Plano de trabajo en mármol.
- Temperatura de trabajo +1°/+10°C.
- Modelos de cristal vertical solo disponibles con frío ventilado.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Estante intermedio de serie con iluminación LED.
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 304
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- Doble evaporador de serie, que permite refrigerar tanto el área de exposición como la reserva.
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.



VITRINA MURAL PSI CON PUERTAS



M PSI II 1875 LC

POSIBLES DECORACIONES



- INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO



DETALLE ESTANTES



REJILLA REFRIGERACIÓN

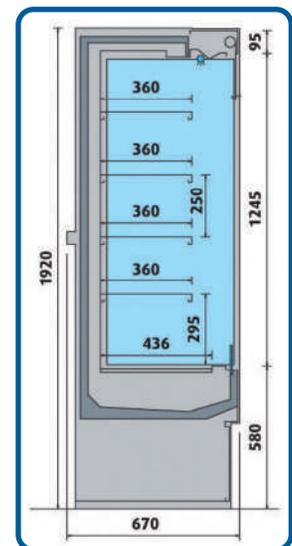
MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m2)	ABERTURA EXP. (m2)	POTENCIA FRIG. W(-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP €
M PSI II 625 LC	680	0,83	0,69	1460	635	140	3.724
M PSI II 806 LC	860	1,07	0,87	1760	670	160	4.082
M PSI II 1250 LC	1305	1,65	1,38	2225	1090	210	4.590
M PSI II 1450 LC	1505	1,92	1,60	2225	1210	235	4.980
M PSI II 1875 LC	1930	2,48	2,06	2920	1490	300	6.540

PORTES PAGADOS

- PSI es la vitrina mural frigorífica en acero inoxidable que ha sido creada con diseño compacto para que pueda ser usada en los más diversos espacios para promoción de productos y "merchandising".

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CONJUNTO 4 RUEDAS	131
CONJUNTO 6 RUEDAS	186



ESQ. DIMENSIONES

Características

- Refrigeración por tiro forzado.
- Las vitrinas con medidas a partir de 2 metros, disponen de 2 compresores.
- Posibilidad de suministro modelos de fondo 819mm (consultar modelos, precios y plazos de entrega).
- 4 estantes de 360mm de serie, en acero inoxidable.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.
- Temperatura de trabajo -1°/+7°C.

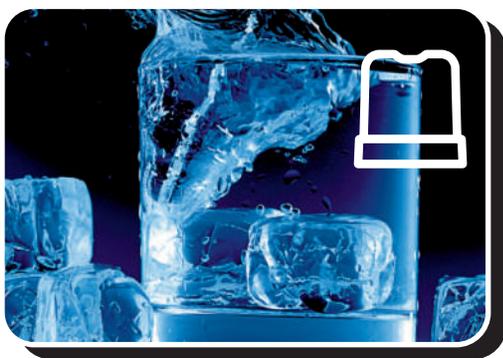
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Laterales en acero inoxidable con cristales rectos panorámicos.
- Superficie de exposición en acero inoxidable.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Iluminación LED superior.
- Refrigerante R290a.
- Tensión 230V/50Hz.
- Puertas batientes.
- Evaporación del agua de desescarche opcional.

GRUPO
sövemah
HOSTELERIA S.L.

Frío
Comercial

para nosotros,
*no tiene
secretos*





HIELO

Índice *páginas*

73	SERIE C CUBITOS
76	SERIE CM CUBITOS MÁQUINAS MODULARES
77	SERIE C CUBITOS XL / SERIE CM CUBITOS XL MÁQUINAS MODULARES
78	SERIE Q CUBITOS
79	SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS CON DEPÓSITO
80	SERIE HV-HM HIELO A TROCITOS MODULAR
81	SERIE T HIELO TROCEADO CON DEPÓSITO
82	SERIE TM HIELO TROCEADO MODULAR
83	SERIE TMS SPLITS HIELO TROCEADO
84	SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA
86	SERIE ESPM-S SPLIT ESCAMA PLANA
87	SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO
89	CUBITOS Y FUENTES DE AGUA / DISPENSADORES

sövemah

HIELO



HIELO



Lo importante
está dentro





HV-C 150
HV-C 170

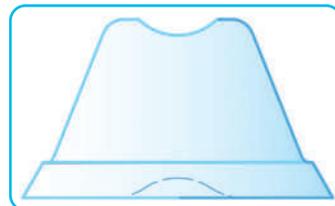
23g



HV-Q 30/35/45/50/65/100



HV - ESPM / HV-ESPM-S

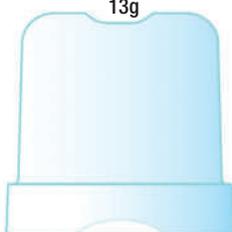


HV - CFF / HV-CFFM



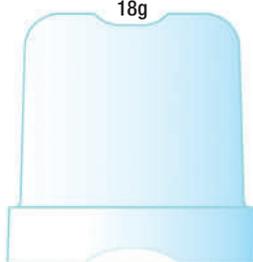
HV - T / HV-TM / HV-TM-S

13g



DESDE HV-C 20
HASTA HV-CM 330,
HV-CF 20 E HIKU 26

18g



DESDE HV-C 25
HASTA HV-CM 330



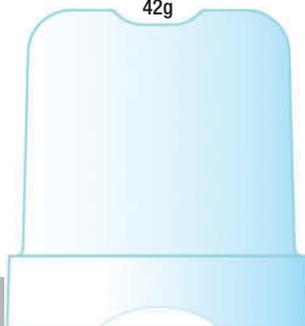
HV-HT / HV-BSF

33g



DESDE HV-C 25
HASTA HV-CM 330

42g



DESDE HV-C 25
HASTA HV-CM 330

60g



HV-C 150/170 XL
HV-CM 170/330 XL

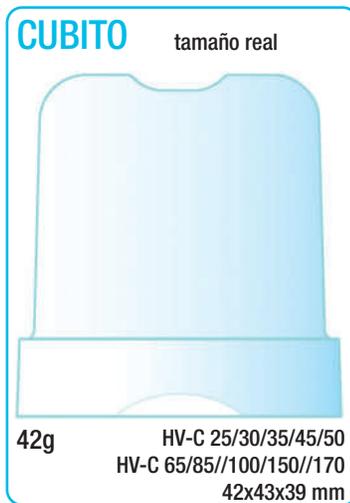
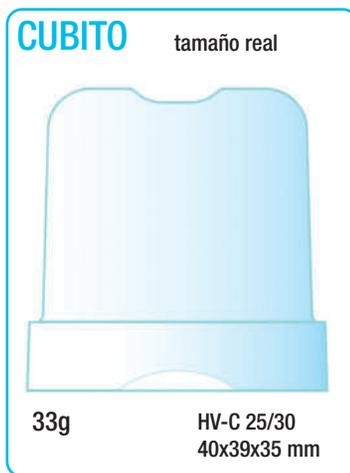


INSTALACIÓN



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

SERIE C CUBITOS



MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €	
13 GR	HV-C 20 HC A	21	4/310	20	260	28	34	0,14	1.411
	HV-C 20 HC W	21	4/310	20	260	28	34	0,14	1.460
33 GR	HV-C 25 HC A	26	6/180	20	270	31	37	0,18	1.580
	HV-C 25 HC W	26	6/180	20	270	31	37	0,18	1.682
	HV-C 30 HC A	29	9/270	20	270	33	39	0,19	1.643
42 GR	HV-C 30 HC W	29	9/270	20	270	33	39	0,19	1.715
	HV-C 25 HC A	26	6/130	15	270	31	37	0,18	1.580
	HV-C 25 HC W	26	6/130	15	270	31	37	0,18	1.682
	HV-C 30 HC A	29	9/175	15	270	33	39	0,19	1.643
	HV-C 30 HC W	29	9/175	15	270	33	39	0,19	1.715

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS



Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Fácil mantenimiento y limpieza.

- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado.
- Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Refrigerante R-290a.
- Modelos HV-C 25 HC y HV-C 30 HC: posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g y 18g (consultar plazos de entrega).
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Funcionamiento electromecánico.
- Interruptor ON/OFF.
- Sistema de limpieza automático.





INSTALACIÓN



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

SERIE C CUBITOS

HV-C 35 HC
HV-C 45 HC

HV-C 50 HC



HV-C 65 HC

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-C 35 HC A	38	16/380	21	340	40	48	0,30	1.928
HV-C 35 HC W	38	16/380	21	340	40	48	0,30	1.940
HV-C 45 HC A	42	16/380	21	340	43	51	0,30	2.005
HV-C 45 HC W	42	16/380	21	340	43	51	0,30	2.089
HV-C 50 HC A	48	25/590	21	450	46	54	0,34	2.153
HV-C 50 HC W	48	25/590	21	450	46	54	0,34	2.196
HV-C 65 HC A	72	40/950	33	590	67	79	0,46	2.864
HV-C 65 HC W	72	40/950	33	590	67	79	0,46	2.911

42 GR

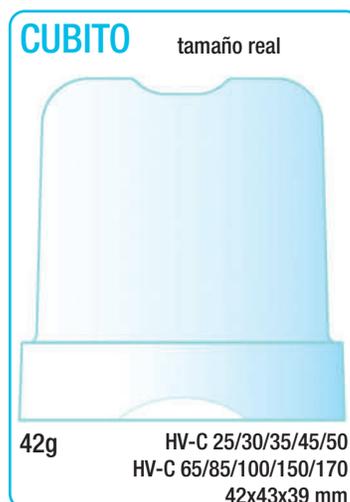
* Producciones con temperatura ambiente
15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

HV-C 35 HC A 687
HV-C 35 HC W 687
HV-C 45 HC A 592
HV-C 45 HC W 592

HV-C 50 HC A 797
HV-C 50 HC W 797

HV-C 65 HC A 850
HV-C 65 HC W 850



Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R-290a.
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 110 a 150mm regulables.
- Modelos HV-C 35 HC a HV-C 65 HC: posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g, 18g y 33g (consultar plazos de entrega).
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Funcionamiento electromecánico.
- Interruptor ON/OFF.
- Sistema de limpieza automático.



INSTALACIÓN



LIMPIEZA AUTOMÁTICA



LIMPIEZA HV-C 150/170

SERIE C CUBITOS



HV-C 85 HC



HV-C 100 HC



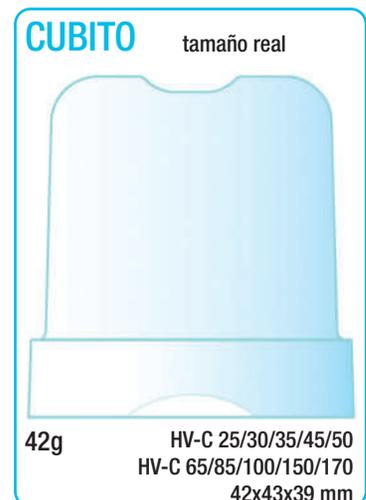
HV-C 150
HV-C 170

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-C 85 HC A	80	40/950	33	890	71	83	0,54	3.101
HV-C 85 HC W	80	40/950	33	890	71	83	0,54	3.172
HV-C 100 HC A	95	55/1305	33	870	74	86	0,59	3.269
HV-C 100 HC W	95	55/1305	33	870	74	86	0,59	3.381
HV-C 150 HC A	140	65/1545	70	900	113	133	0,86	4.322
HV-C 150 HC W	140	65/1545	70	900	113	133	0,86	4.436
HV-C 170 HC A	160	65/1545	70	1150	118	138	0,86	4.523
HV-C 170 HC W	160	65/1545	70	1150	118	138	0,86	4.603

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

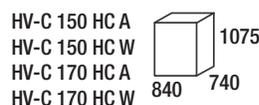
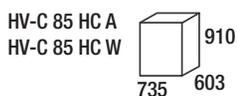
42 GR

PORTES PAGADOS



42g

HV-C 25/30/35/45/50
HV-C 65/85/100/150/170
42x43x39 mm



Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estafiado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.

- Voltaje: 230V/50Hz. Refrigerante R-290a.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 110 a 150 mm regulables (modelo HV-C 85 a HV-C 170).
- Modelos HV-C 85 HC a HV-C 170: posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g, 18g y 33g (consultar plazos de entrega).
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Funcionamiento electromecánico.
- Interruptor ON/OFF.
- Sistema de limpieza automático (excepto HV-C 150 HC A/W y HV-C 170 HC A/W)





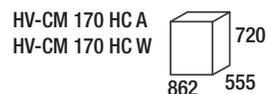
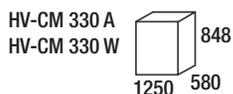
SERIE CM CUBITOS MÁQUINAS MODULARES



HC-CM 330



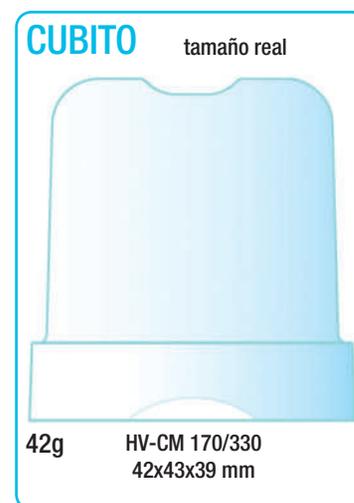
HC-CM 170



MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m ³)	PVP €
HV-CM 170 HCA	150	MODULAR	70	1061	118 128	0,54	4.217
HV-CM 170 HC W	150	MODULAR	70	1061	118 128	0,54	4.314
HV-CM 330 A	330	MODULAR	140	2600	152 178	0,93	7.224
HV-CM 330 W	330	MODULAR	140	2600	152 178	0,93	7.245

* Producciones con temperatura ambiente
15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS



Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Carrocería de acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC'S.

- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R-290a. en mod. HV-CM 170 HC y R-452a en mod. HC-CM 330
- Posibilidad de fabricación con cubitos de 13g, 18g y 33g. (consultar plazos de entrega).
- **Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.**
- * Modelos HV-CM 330 dispone de dos salidas de agua.



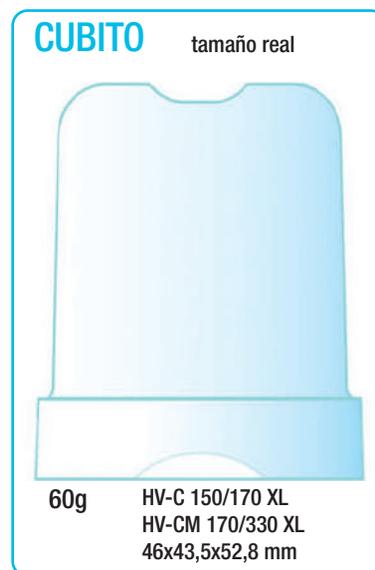
SERIE C CUBITOS XL / SERIE CM CUBITOS XL MÁQUINAS MODULARES



HV-C 150 XL
HV-C 170 XL



HV-CM 170 XL



CUBITO tamaño real

60g HV-C 150/170 XL
HV-CM 170/330 XL
46x43,5x52,8 mm

MÁQUINAS CON DEPÓSITO

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
					neto	bruto		
HV-C 150 HC A XL	140	65/1083	60	900	113	133	0,86	4.322
HV-C 150 HC W XL	140	65/1083	60	900	113	133	0,86	4.436
HV-C 170 HC A XL	160	65/1083	60	1150	118	138	0,86	4.523
HV-C 170 HC W XL	160	65/1083	60	1150	118	138	0,86	4.603

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

60 GR

PORTES PAGADOS



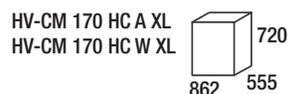
MÁQUINAS MODULARES

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
					neto	bruto		
HV-CM 170 HC A XL	150	MODULAR	60	1061	118	128	0,54	4.217
HV-CM 170 HC W XL	150	MODULAR	60	1061	118	128	0,54	4.314
HV-CM 330 A XL	330	MODULAR	120	2600	152	178	0,93	7.224
HV-CM 330 W XL	330	MODULAR	120	2600	152	178	0,93	7.245

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

60 GR

PORTES PAGADOS



Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Evaporador estañado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- **Mod. HV-C:** Puerta exterior inoxidable, cuba interior en ABS alimentario.
- **Mod. HV-C:** Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 110 a 150 mm regulables.
- **Mod. HV-CM:** Posibilidad de apilar de dos en dos (mismo modelo).
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz. Refrigerante R452a. en mod. HV-CM 330. Resto R290a.
- Fácil mantenimiento y limpieza.

* Modelos HV-CM 330 tiene dos salidas de agua, una por evaporador.





SERIE Q CUBITOS



HV-Q 30 HC



HV-Q 50 HC



HV-Q 65 HC

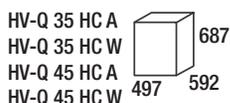
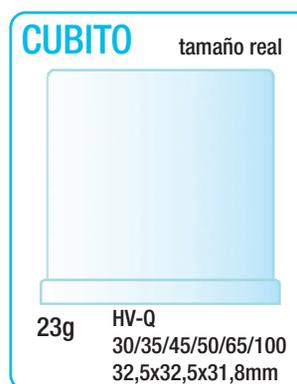
MÁQUINAS CON DEPÓSITO

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m ³)	PVP €
					neto	bruto		
HV-Q 30 HC A	29	9/391	20	270	32	38	0,19	1.845
HV-Q 30 HC W	29	9/391	20	270	32	38	0,19	1.892
HV-Q 35 HC A	38	9/391	32	340	40	48	0,31	2.211
HV-Q 35 HC W	38	16/695	32	340	40	48	0,31	2.245
HV-Q 45 HC A	42	16/695	32	455	43	51	0,31	2.270
HV-Q 45 HC W	42	16/695	32	455	43	51	0,31	2.321
HV-Q 50 HC A	48	25/1086	32	455	46	54	0,34	2.342
HV-Q 50 HC W	48	25/1086	32	455	46	54	0,34	2.413
HV-Q 65 HC A	72	40/1739	52	590	67	79	0,46	3.015
HV-Q 65 HC W	72	40/1739	52	590	67	79	0,46	3.065
HV-Q 100 HC A	95	50/2389	52	890	89	102	0,59	3.440
HV-Q 100 HC W	95	50/2389	52	890	89	102	0,59	3.559

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

23 GR

PORTES PAGADOS



Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz. Refrigerante R-290a.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 110 a 150mm, salvo HV-Q 30 HC A/W.
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Funcionamiento electromecánico.
- Interruptor ON/OFF.
- Sistema de limpieza automático.



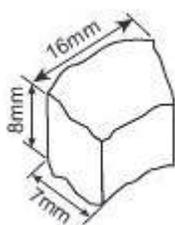
SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS CON DEPÓSITO ESPECIAL PARA COCKTAILS



HV-HT60 HC



HV-HT145 HC



TAMAÑO DEL HIELO
MODELOS HV-HT

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m ³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-HT60 HC A	57	10	410	56	64	0,29	3.638
HV-HT60 HC W	57	10	410	56	64	0,29	3.655
HV-HT85 HC A	90	20	440	59	67	0,34	3.695
HV-HT85 HC W	90	20	440	59	67	0,34	3.770
HV-HT140 HC A	142	40	720	90	100	0,58	4.289
HV-HT140 HC W	142	40	720	90	100	0,58	4.334
HV-HT145 HC A	146	50	720	94	105	0,68	4.366
HV-HT145 HC W	146	50	720	94	105	0,68	4.411

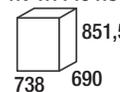
* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

HV-HT60 HC



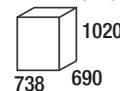
HV-HT140 HC



HV-HT85 HC



HV-HT145 HC



Peso: 2-3 g

Características

- Fabrica un tipo de cubito ideal para preparación de cocktails, especialmente para **Mojito, Caipirinha, Caipiroska.**
- Construida en acero inoxidable 18/8 (scotch brite).
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Cuba de stock en ABS alimentario.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's.
- Ciclo continuo.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R290a.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias +/- 110-150mm. salvo modelo HV-HT60 HC que son de 5mm.
- Evaporador en acero inoxidable AISI 304.
- Interruptor ON/OFF.
- Funcionamiento electromecánico.





SERIE HV-HM HIELO A TROCITOS MODULAR ESPECIAL PARA COCKTAILS



HV-HM 140 HC



HV-HM 250 HC



HV-HM 450 HC

MODULAR

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m ³)	PVP €
HV-HM 140 HC A	130	MODULAR	700	63	74	0,34	4.471
HV-HM 140 HC W	130	MODULAR	700	63	74	0,34	4.543
HV-HM 250 HC A	245	MODULAR	1050	83	93	0,38	6.224
HV-HM 250 HC W	245	MODULAR	1050	83	93	0,38	6.662
HV-HM 450 HC A	375	MODULAR	1415	102	113	0,38	7.204
HV-HM 450 HC W	375	MODULAR	1415	102	113	0,38	7.657

HV-HM 140 HC A
HV-HM 140 HC W

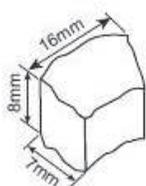
600
560 569

HV-HM 250 HC A
HV-HM 250 HC W
HV-HM 450 HC A
HV-HM 450 HC W

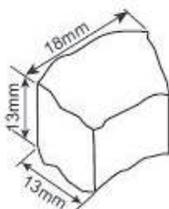
695
560 569

* Producciones con temperatura ambiente
15°C / temperatura agua 10°C.

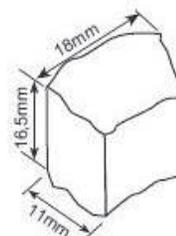
PORTES PAGADOS



TAMAÑO DEL HIELO
MODELOS HV-HM 140
Peso aprox. 2-3g



TAMAÑO DEL HIELO
MODELOS HV-HM 250
Peso aprox. 8-9g



TAMAÑO DEL HIELO
MODELOS HV-HM 450
Peso aprox. 10-11g

MEDIDAS ORIENTATIVAS

Características

- Fabrica un tipo de cubito ideal para preparación de cocktails, especialmente para **Mojito, Caipirinha, Caipiroska**.
- Construida en acero inoxidable 18/8 (scotch brite).
- Ciclo continuo.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R290a.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Evaporador en acero inoxidable AISI 304.



SERIE T HIELO TROCEADO CON DEPÓSITO



INSTALACIÓN



LIMPIEZA



HV-T 610 HC



HV-T 1020 HC



HV-T 1030 HC

TROCEADO



HV-T 1640 HC



HV-T 1650 HC

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-T 610 HC A	67	10	400	56	64	0,29	3.609
HV-T 610 HC W	67	10	400	56	64	0,29	3.644
HV-T 1020 HC A	113	20	470	59	67	0,34	3.741
HV-T 1020 HC W	113	20	470	59	67	0,34	3.744
HV-T 1030 HC A	113	30	470	67	76	0,38	3.960
HV-T 1030 HC W	113	30	470	67	76	0,38	4.131
HV-T 1640 HC A	153	40	700	85	95	0,62	4.487
HV-T 1640 HC W	153	40	700	85	95	0,62	4.522
HV-T 1650 HC A	153	55	700	94	105	0,68	4.594
HV-T 1650 HC W	153	55	700	94	105	0,68	4.648

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

HV-T 610 HC A
HV-T 610 HC W

HV-T 1020 HC A
HV-T 1020 HC W

HV-T 1030 HC A
HV-T 1030 HC W

HV-T 1640 HC A
HV-T 1640 HC W

HV-T 1650 HC A
HV-T 1650 HC W

Características

- Hielo compacto troceado para las diversas aplicaciones en bares, restaurantes, **pescaderías, industria química y farmacéutica.**
- Voltaje 220V/50Hz. Refrigerante R290a.
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Construida en acero inoxidable 18/8 (scotch brite).
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias +/- 110-150mm. salvo modelo HV-T 610 HC que son de 5mm.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Interruptor ON/OFF.
- Funcionamiento electromecánico.





SERIE TM HIELO TROCEADO MODULAR



INSTALACIÓN



LIMPIEZA



HV-TM 160 HC



HV-TM 300 HC



HV-TM 560 HC



HV-TM 1100 HC

MODULAR

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-TM 160 HC A	157	MODULAR	830	63	74	0,34	4.349
HV-TM 160 HC W	157	MODULAR	830	63	74	0,34	4.428
HV-TM 300 HC A	280	MODULAR	1100	83	93	0,38	6.044
HV-TM 300 HC W	280	MODULAR	1100	83	93	0,38	6.084
HV-TM 560 HC A	435	MODULAR	1400	102	113	0,38	7.279
HV-TM 560 HC W	435	MODULAR	1400	102	113	0,38	7.665
HV-TM 1100 A	1000	MODULAR	3200	172	195	0,71	15.567
HV-TM 1100 W	1000	MODULAR	3200	172	195	0,71	15.624

* Producciones con temperatura ambiente
15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

HV-TM 160 HC A
HV-TM 160 HC W

HV-TM 300 HC A
HV-TM 300 HC W
HV-TM 560 HC A
HV-TM 560 HC W

HV-TM 1100 A
HV-TM 1100 W

Características

- Hielo compacto troceado para las diversas aplicaciones en bares, restaurantes, pescaderías, industria química y farmacéutica.
- Voltaje 220V/50Hz. HV-TM 1100 A/W 400V/III/50Hz.
- Refrigerante R290a. (salvo HV-TM 1100 que es R452a.)
- Modelos SPLIT: refrigerante R404a, R 507, R448a, R449a, R407f, y R452a.
- Carrocería acero inox. 18/8.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Posibilidad modelos HV-TM 560 tensión 400V/50Hz trifásico.



SERIE TMS SPLITS HIELO TROCEADO



HV-TM 560 S
HV-TM 750 S C02



HV-TM 1100 S

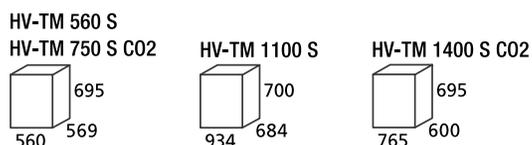
SPLIT

MODELO		PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-TM 560 S	sin unidad condensadora	510	MODULAR	0,38	5.975
HV-TM 750 S C02	sin unidad condensadora	720	MODULAR	0,38	6.032
HV-TM 1100 S	sin unidad condensadora	1000	MODULAR	0,71	11.435
HV-TM 1400 S C02	sin unidad condensadora	1400	MODULAR	0,53	11.944

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

UNIDADES CONDENSADORAS REMOTAS POR AIRE	TENSIÓN	PVP €
UCR 560 ST	400V/50Hz	5.173
UCR 1100 ST	400V/50Hz	8.135



VÁLVULA REGULADORA DE PRESIÓN	PARA MODELO	PVP €
VRP 560 S	HV-TM 560 S	CONSULTAR
VRP 1100 S	HV-TM 1100 S	CONSULTAR

MODELO	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) NECESARIA
HV-TM 560 S	2300W (evap. temp. -18°C)
HV-TM 1100 S	4600W (evap. temp. -18°C)
HV-TM 750 S C02	2300W (evap. temp. -18°C)
HV-TM 1400 S C02	4600W (evap. temp. -18°C)

MANDO REMOTO PROGRAMABLE	PVP €
MRP	905






SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA



HV-ESPM 450



HV-ESPM 650

ESCAMA



MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m ³)	PVP €
HV-ESPM 250 A	275	MODULAR	1700	100 115	0,29	9.374
HV-ESPM 250 W	275	MODULAR	1700	100 115	0,29	9.565
HV-ESPM 450 A	440	MODULAR	2100	137 152	0,56	10.902
HV-ESPM 450 W	440	MODULAR	2100	137 152	0,56	11.125
HV-ESPM 650 A	680	MODULAR	3000	151 166	0,56	13.119
HV-ESPM 650 W	680	MODULAR	3000	151 166	0,56	13.263

* Producciones con temperatura ambiente
15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

HV-ESPM 250 A 600
HV-ESPM 250 W 550

HV-ESPM 450 A 705
HV-ESPM 450 W 588
HV-ESPM 650 A
HV-ESPM 650 W

NOTA: Bomba peristáltica de sal (modelos modular y split): 272 euros.
Este dispositivo regula el espesor de la escama plana.

Características

- Producen escama plana ideal para todo tipo de aplicaciones. Alto poder de refrigeración (temperatura de -5°C a -10°C).
- Carrocería acero inox. 18/8.
- Voltaje 220V/50Hz (HV-ESPM 250/450).
Voltaje 400V/III/50Hz (HV-ESPM 650).
- Refrigerante R452a.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.



SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA



HV-ESPM 1000



HV-ESPM 1500

HV-ESPM 1000 A
HV-ESPM 1000 W

HV-ESPM 1500 A
HV-ESPM 1500 W

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m ³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-ESPM 1000 A	990	MODULAR	4600	241	262	1,08	17.427
HV-ESPM 1000 W	990	MODULAR	4600	241	262	1,08	17.988
HV-ESPM 1500 A	1650	MODULAR	6000	306	342	1,15	26.923
HV-ESPM 1500 W	1650	MODULAR	6000	306	342	1,15	27.121

* Producciones con temperatura ambiente
15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

NOTA
Bomba peristáltica de sal
(modelos modular y split): 227 euros.
Este dispositivo regula el
espesor de la escama plana.

Características

- Producen escama plana ideal para todo tipo de aplicaciones.
Alto poder de refrigeración (temperatura de -5°C a -10°C).
- Carrocería acero inox. 18/8.
- Voltaje 400V/III/50Hz
- Refrigerante R452a.

Modelos SPLIT: refrigerante R404a, R 507, R448a, R449a, R407f, y R452a.

- Posibilidad de suministro con voltaje especial:
380V-50Hz ó 115 V-60Hz.





SERIE ESPM-S SPLIT ESCAMA PLANA



HV-ESPM 450-S
HV-ESPM 650-S
HV-ESPM 650-S C02

HV-ESPM 1000-S
HV-ESPM 1000-S C02

HV-ESPM 2500-S

HV-ESPM 5000-S

MODELO		PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	PESO (Kg) neto bruto		VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-ESPM 450-S	sin unidad condensadora	400	66	82	0,29	8.315
HV-ESPM 650-S	sin unidad condensadora	620	73	89	0,29	9.082
HV-ESPM 650-S C02	sin unidad condensadora	620	73	89	0,29	9.468
HV-ESPM 1000-S	sin unidad condensadora	900	138	153	0,54	12.084
HV-ESPM 1000-S C02	sin unidad condensadora	1040	138	153	0,54	15.037
HV-ESPM 1500-S	sin unidad condensadora	1500	144	160	0,54	17.456
HV-ESPM 1500-S C02	sin unidad condensadora	1520	144	160	0,59	18.286
HV-ESPM 2500-S	sin unidad condensadora	2200	300	328	1,06	26.259
HV-ESPM 5000-S	sin unidad condensadora	5000	620	600	1,38	50.983

* Producciones con temperatura ambiente
15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

ESCAMA



UNID. CONDENSA. REMOTAS POR AIRE	PARA MODELO	TENSIÓN	PVP €
UCR 450 ST	HV-ESPM 450-S	400V/50Hz	5.654
UCR 650 ST	HV-ESPM 650-S	400V/50Hz	8.135
UCR 1000 S	HV-ESPM 1000-S	400V/50Hz	8.135
UCR 1500 S	HV-ESPM 1500-S	400V/50Hz	16.025
UCR 2500 S	HV-ESPM 2500-S	400V/50Hz	20.035
UCR 5000 S	HV-ESPM 5000-S	400V/50Hz	CONSULTAR

VÁLVULA REGULADORA DE PRESIÓN	PARA MODELO	PVP €
VRP 450 S	HV-ESPM 450-S	consultar
VRP 650 S	HV-ESPM 650-S	consultar
VRP 1000 S	HV-ESPM 1000-S	consultar
VRP 1500 S	HV-ESPM 1500-S	consultar
VRP 2500 S	HV-ESPM 2500-S	consultar
VRP 5000 S	HV-ESPM 5000-S	consultar

MANDO REMOTO PROGRAMABLE	PVP €
MRP	905

HV-ESPM 450-S HV-ESPM 650-S HV-ESPM 650-S C02	HV-ESPM 1000-S	HV-ESPM 1500-S
	HV-ESPM 1000-S C02	HV-ESPM 1500-S C02
	HV-ESPM 2500-S	HV-ESPM 5000-S

MODELO	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) NECESARIA
HV-ESPM 450-S	2300W (evap. temp. -23°C)
HV-ESPM 650-S	3500W (evap. temp. -22°C)
HV-ESPM 1000-S	5000W (evap. temp. -23°C)
HV-ESPM 1500-S	8550W (evap. temp. -24°C)
HV-ESPM 2500-S	12000W (evap. temp. -27°C)
HV-ESPM 5000-S	25000W (evap. temp. -27°C)



SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO



HV-D 110



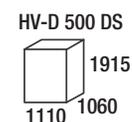
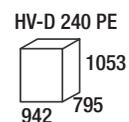
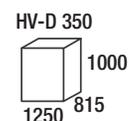
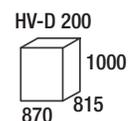
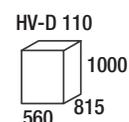
HV-D 200



HV-D 350



HV-D 240 PE



MODELO	CAPACIDAD (Kg)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
		neto	bruto		
HV-D 110	100	53	63	0,64	1.731
HV-D 200	200	74	93	0,94	2.001
HV-D 350	350	102	121	1,30	2.902
HV-D 500 DS	550	163	177	3	9.671
HV-D 240 PE	240	61	92	1,17	1.781

PORTES PAGADOS



HV-D 500 DS



HV-DC



HV-DCD



HV-DCDS

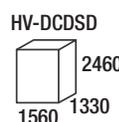
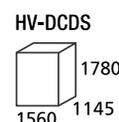
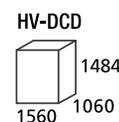
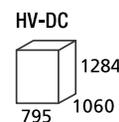


HV-DCDSD

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD RESERVA	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
			neto	bruto		
HV-DC	108	-	64	80	1,09	4.886
HV-DCD	108x2	50	135	170	3,03	7.647
HV-DCDS	108x2	300	204	307	4,38	13.668
HV-DCDSD	108x2	1000	251	404	7,04	16.898

CARRO (incluido en precios de depósitos HV-DC/HV-DCD/HV-DCDS) 1.727 euros

PORTES PAGADOS



CESTA PARA CARROS:
CADA CARRO PUEDE ALBERGAR 6 UNIDADES
(no incluidas de serie)
DIMENSIONES: 250x250x520mm
PVP 65 euros






SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO

ACOPLE SILOS-MÁQUINAS DE HIELO MODULARES

SILO MÁQUINA	HV-D 110	HV-D 200	HV-D 240 PE	HV-D 350	HV-D 500 DS	HV DC	HV DCD	HV DCDS
HV-CM 170		•	•	•				
HV-CM 330				•				
HV-HM 140	•	•	•			•		
HV-HM 250	•	•	•	•		•	•	
HV-HM 450	•	•	•	•	•	•	•	•
HV-TM 160	•	•	•					
HV-TM 300	•	•	•	•		•	•	
HV-TM 560	•	•	•	•	•	•	•	•
HV-TM 1100					•			•
HV-TM 560 S	•	•	•	•	•	•	•	•
HV-TM 1100 S					•			•
HV-TM 1400 S CO2					•			•
HV-ESPM 250		•		•				
HV-ESPM 450				•	•		•	
HV-ESPM 650				•	•		•	•
HV-ESPM 1000					•			•
HV-ESPM 1500					•			•
HV-ESPM 450 S				•	•		•	
HV-ESPM 650 S				•	•		•	•
HV-ESPM 1000 S					•			•
HV-ESPM 1500 S					•			•

POSIBILIDAD DE SUMINISTRAR DEPÓSITOS DE HIELO CON EQUIPO DE FRÍO PARA MANTENER EL HIELO ENTRE 0°/5°C.
CONSULTAR PRECIOS Y PLAZOS DE ENTREGA.
MODELOS: HV-D 350 Y HV-D 500 DS



EQUIPO DE FRÍO

Características

- HV-D 110/200/350/500 DS/DC/DCD/DCDS: fabricados en acero inoxidable 18/8 AISI. Estructura de 2 piezas de fácil instalación según modelo. Alto aislamiento para mantener el hielo largo tiempo.
- HV-D 110/200/350/240 PE: modelos sin patas. Con patas suplementarias +100 mm.
- HV-D 240 PE y CARRO módulos de polietileno para uso alimentario. Alto aislamiento para mantener el hielo largo tiempo.
- CARRO módulos de polietileno para uso alimentario. Alto aislamiento para mantener el hielo largo tiempo.



CUBITOS Y FUENTES DE AGUA/DISPENSADORES



HV-CF 20



HIKU 26 HC

SERIE HV-CF CUBITOS Y FUENTE DE AGUA

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-CF 20 HC W	22	4/310	72	320	35	40	0,18	2.308

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

DISPENSADORES

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
HIKU 26 HC A	24	7/538	24	290	41	48	0,24	2.932
HV-BSF HC A	90	5	-	440	90	105	0,36	5.805

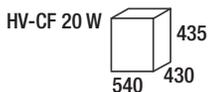
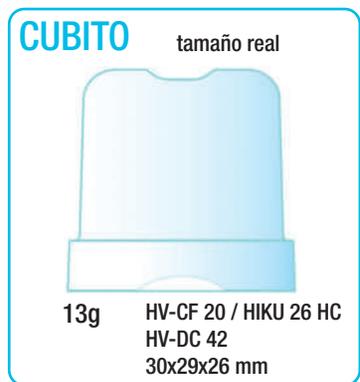
13 GR

NOVEDAD

- Modelos HIKU 26 A, dispensadoras de cubitos, 1,3 Kg/min.
- Modelos HV-DC 42 A / HV-DC 42 W, dispensadores de cubitos, 3 Kg/min.
- Modelos HV-BSF A, dispensador de hielo en trocitos, 50 g/seg.

* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS



HIKU 26 HC A



Hielo en trocitos Peso: 2-3 g HV-BSF HC A



NOVEDAD

HV-BSF HC A

Características

- El modelo HV-CF 20 W, produce cubitos compactos y cristalinos y agua fresca en continuo de uso limitado.
- El modelo HV-CF 20 W, por sus reducidas dimensiones es fácilmente empotrable en muebles, incluso para uso doméstico.
- Modelo HIKU carrocería en polietileno. Color estándar blanco, (bajo pedido colores verde y negro).
- El modelo HV-BSF HC A, produce hielo en trocitos de 2-3g.

- Gas refrigerante R290a.
- Carrocería en acero inox 18/8.
- **Soporte** para modelo HIKU fabricado en acero inoxidable, medidas 380x530x555mm. Con patas suplementarias alto +/- a 150mm regulables. **P.V.P. 898 Euros.**
- Voltaje 230V/50Hz.





LAVADO

Índice *páginas*

92 LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HSP Y CAMPANA SERIE HSP

95 MESA PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA Y SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS

96 LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE CE

98 LAVAPLATOS / LAVABOTELLAS CE 60 TWIN BT

99 LAVAOBJETOS CE 68

100 LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS CE 78 BT

101 LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS C 90 E

102 LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP

104 LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE TLx DOBLE PARED

105 LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS TLx 100 Y TLx 150

106 LAVAOBJETOS SERIE HPW

110 LAVAOBJETOS SERIE HPW BT PASANTES

111 RCC/RCC2 RECUPERADOR DE CALOR / HP BOMBA DE CALOR

113 LAVAVASOS SERIE APx

114 TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP

118 CESTOS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

120 CESTOS GASTRONORM

121 GRIFERÍA DUCHA COMPLETO DOS AGUAS

122 GRIFERÍA DUCHA

123 ACCESORIOS GRIFERÍA DUCHA

124 GRIFERÍA INDUSTRIAL

126 KITS COMPLETOS DE GRIFOS PEDAL

127 GRIFOS PEDAL

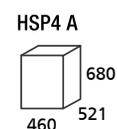
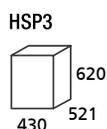
128 REPUESTOS Y ACCESORIOS DE GRIFERÍA

129 DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS

130 ACCESORIOS DE DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS Y
DESCALCIFICADORES MANUALES



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HSP



**DOSIFICADOR DE
DETERGENTE
INCLUIDO**

HSP3

430 x 521 x 620 h.
230v-1-50Hz
 2 x Cesto cuadrado 350 x 350 mm de plástico
 2 x Cesto cubiertos 2 P
 1 x Soporte para 15 platos
 Disponible cesto redondo Ø 360

HSP4 A

460 x 521 x 680 h.
230v-1-50Hz
 2 x Cesto cuadrado 400 x 400 mm de plástico
 2 x Cesto cubiertos 2 P
 1 x Soporte para 17 platos
 Disponible cesto redondo Ø 400

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA/CICLO	CAPACIDAD CUBA (L)	CAPACIDAD BOILER (L)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HSP3	210	350 x 350	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	1.842
HSP3 PS	210	350 x 350	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	2.118
HSP4 A	280	400 x 400	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	1.983
HSP4 A PS	280	400 x 400	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	2.293

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

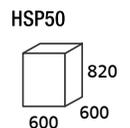
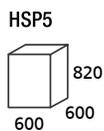
La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
 En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características HSP3 - HSP4 A

- Carrocería en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Panel de mandos en la parte superior.
- Mod. HSP3 y HSP4 A, con brazos de lavado y aclarado sup. e infer. (polipropileno).
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Filtros de cuba de gran superficie.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Cuba embutida y soldada mediante soldadura automática.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50°C.
- Duración de ciclo de lavado modificable en placa electrónica por técnico cualificado: **HSP3 y HSP4 A de 2' a 3'.**



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HSP



**DOSIFICADOR DE
DETERGENTE
INCLUIDO**

HSP5

HSP50

Dimensiones mm
Tensión
Dotación

600 x 600 x 820 h
230V-1-50Hz
1 x Cesto cuadrado 12/18 platos
hondos/llanos de plástico
1 x Cesto cuadrado 500x500 mm de plástico
1 x Cesto cubiertos 8 P

600 x 600 x 820 h
400V-3N-50Hz
1 x Cesto cuadrado 12/18 platos
hondos/llanos de plástico
1 x Cesto cuadrado 500x500 mm de plástico
1 x Cesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA/CICLO	CAPACIDAD CUBA (L)	CAPACIDAD BOILER (L)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HSP5	330	500 x 500	3450	3,5	20	7,5	2000	3000	3'	20	450	2.475
HSP5 PS	330	500 x 500	3450	3,5	20	7,5	2000	3000	3'	20	450	2.686
HSP50	330	500 x 500	5450	3,5	20	7,5	2000	5000	3'	20	450	2.685
HSP50 PS	330	500 x 500	5450	3,5	20	7,5	2000	5000	3'	20	450	2.936

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características HSP5 - HSP50

- Carrocería en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Panel de mandos en la parte superior.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en todos los modelos (polipropileno).
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Filtros de cuba de gran superficie.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Cuba embutida y soldada mediante soldadura automática.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50°C.
- Duración de ciclo de lavado modificable en placa electrónica por técnico cualificado: **HSP5 y HSP50 de 3' a 2' ó 4'.**
- **Posibilidad de suministrar el modelo HSP50 con tensión 230V/50Hz.: +85 Euros**



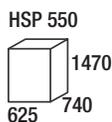


LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE HSP



HSP 550

Dimensiones mm.	625x740x1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	400V - 3N - 50Hz
Dotación	1xCesto cuadrado 500x500mm 2xCesto 12/18 platos hondos/llanos 1xCesto cubiertos 8 P



**DOSIFICADOR DE
DETERGENTE
INCLUIDO**

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA/CICLO	CAPACIDAD CUBA (L)	CAPACIDAD BOILER (L)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN PLATOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HSP 550	420	500 x 500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750	4.843
HSP 550 PS	420	500 x 500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750	5.126

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características HSP 550

- Carrocería autoportante en acero inoxidable AISI 304 (acabado satinado).
- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida.
- Brazos de **lavado y aclarado** superior e inferior en polipropileno desmontables de fácil limpieza.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o pulsando el botón START.
- Panel de mandos frontal inferior electromecánico.
- Guía para cestas fácilmente extraíble que agiliza las operaciones de limpieza.
- Dosificador abrillantador de serie.
- Dotado de un amplio filtro en la cuba fácilmente extraíble para su limpieza.
- Microinterruptor de parada de ciclo si la puerta se abre accidentalmente.
- Termostato de regulación dinámica del "boiler" que garantiza la correcta temperatura de aclarado.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Fondo de cuba estampada con cantos redondeados.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50°C.
- Duración de ciclo de lavado modificable en placa electrónica por técnico cualificado: **de 3' con posibilidad de cambiarlo a una duración de 2'.**
- Tensión 400V/III/50Hz.

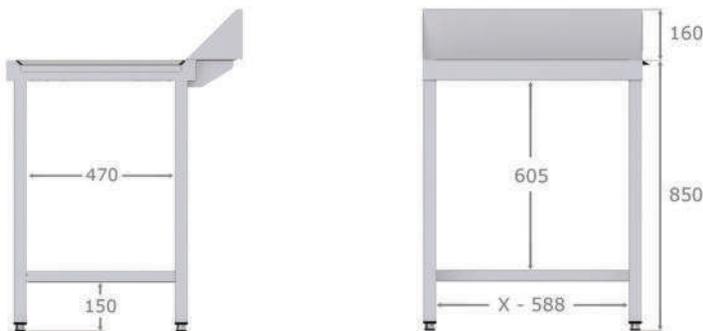


MESA PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA Y SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS

**MESA LISA MURAL DE ENTRADA Y SALIDA PARA
HSP 550 / CAP 7 E / CAP 7 E P / CAP 10 E / CAP 12 E
TLC 100 BT / TLC 150 BT**

MODELO	ACOPLE A LA MESA	MODELO	ACOPLE A LA MESA	DIMENSIONES EXT. (mm)	PVP €
ASE 700	izquierda	ASD 700	derecha	700x750x850	788
ASE 1100	izquierda	ASD 1100	derecha	1100x750x850	896

PORTES PAGADOS



ASD



**MESA MURAL DE ENTRADA CON FREGADERO Y AGUJERO DE DESBROCE PARA
HSP 550 / CAP 7 E / CAP 7 E P / CAP 10 E / CAP 12 E
TLC 100 BT / TLC 150 BT**

MODELO	ACOPLE A LA MESA	MODELO	ACOPLE A LA MESA	DIMENSIONES EXT. (mm)	PVP €
APLEA 1100	izquierda	APLDA 1100	derecha	1100 x 750 x 850	1.321
APLEA 1600	izquierda	APLDA 1600	derecha	1600 x 750 x 850	1.493

PORTES PAGADOS



SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS

MODELO	PVP €
SOP-LAV	359

- Alturas: 210, 190, 170mm. PORTES PAGADOS
- Anchos: 420 a 610mm. y de 430 a 510mm.



APLDA

Características MESAS PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA

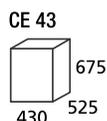
- Construidas en acero inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado de 40x40mm. con pie regulable y rosca oculta.
- Encimera reforzada con omegas y canal para cestas.
- Peto posterior de 160mm. y frente de 65mm. ambos en punto redondo.
- Se suministran desmontadas.
- Sistema de anclaje para todos los modelos de lavavajillas de capota.
- Modelos APLEA/APLDA con cuba soldada de 500x400x250mm.
- Otras medidas: consultar precios y plazos de entrega.

Características SOPORTES

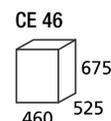
- Construidos en acero inox AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Especialmente diseñados para lavavajillas.
- Tacos de teflón en las patas.
- Se puede volver a utilizar aunque se cambie de lavavajillas.
- También válido para máquinas de hielo, serpentines, etc.
- Altura regulable de 150 a 195mm.



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE CE



CE 43



CE 46

**DOSIFICADOR DE
DETERGENTE
INCLUIDO**

Dimensiones mm	430x525x675h	460x525x675h
Tensión	230V-1-50Hz	230V-1-50Hz
Dotación	2xCesto cuadrado 350x350mm 2xCesto cubiertos 2 P 1xSoporte para 15 platos Disponible cesto redondo Ø360	2xCesto cuadrado 400x400mm 2xCesto cubiertos 2 P 1xSoporte para 17 platos Disponible cesto redondo Ø400

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA l/CICLO	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 43	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.189
CE 43 PS	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.542
CE 43 D	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.527
CE 43 D PS	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.805
CE 46	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.353
CE 46 PS	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.638
CE 46 D	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.680
CE 46 D PS	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.962

PORTES PAGADOS

D = Máquina con depurador incorporado / PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa). En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

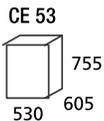
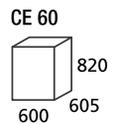
Características CE 43 / CE 46

- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Mandos en la parte alta. Puerta con doble panel con contrapeso y tirador embutido.
- Panel superior redondeado.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable en todos los modelos. Sistema de montaje/desmontaje de los brazos de lavado rápido sin necesidad de herramientas. Fácil limpieza de los brazos de lavado. Inyectores de aclarado desmontables.
- Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital. 4 ciclos de lavado pre-grabados, con duraciones y temperaturas personalizables. Indicación de la duración del ciclo mediante pantalla con cuenta atrás.

- Botón de puesta en marcha multifunción.
- Filtro de cuba y aspiración de bomba integrados.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Cubas embutidas.
- Guías de la cesta en acero inoxidable.



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE CE


CE 53

CE 60

**DOSIFICADOR DE
DETERGENTE
INCLUIDO**


DET. PANEL MANDOS
Dimensiones mm
Tensión
Dotación

530x605x755h

230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER

 1xCesto cuadrado 450x450mm
 1xCesto cuadrado para 14 platos
 1xCesto cubiertos 4 P

600x605x820h

230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER

 2xCesto cuadrado 12/18 platos hondos/llanos de plástico
 1xCesto cuadrado 500x500mm de plástico
 1xCesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA l/CICLO	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 53	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.050
CE 53 PS	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.328
CE 53 D	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.374
CE 53 D PS	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.652
CE 60	350	500 x 500	5450/7450	21	3,5	7,5	2000	5000/7000*	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.063
CE 60 PS	350	500 x 500	5450/7450	21	3,5	7,5	2000	5000/7000*	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.341
CE 60 D	350	500 x 500	5450/7450	21	3,5	7,5	2000	5000/7000*	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.418
CE 60 D PS	350	500 x 500	5450/7450	21	3,5	7,5	2000	5000/7000*	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.695

PORTES PAGADOS

D = Máquina con depurador incorporado / PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa). En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

*Potencia de 5Kw o 7Kw: se realiza cambiando la resistencia.

Características CE 53 / CE 60

- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Mandos en la parte alta. Puerta con doble panel con contrapeso y tirador embutido.
- Panel superior redondeado. Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable en todos los modelos. Sistema de montaje/desmontaje de los brazos de lavado rápido sin necesidad de herramientas. Fácil limpieza de los brazos de lavado. Inyectores de aclarado desmontables.
- Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital. 4 ciclos de lavado pre-grabados, con duraciones y temperaturas personalizables. Indicación de la duración del ciclo mediante pantalla con cuenta atrás.
- Botón puesta en marcha multifunción. Temp. máxima entrada de agua de 50°C.

- Filtro de cuba y aspiración de bomba integrados.
- Filtro de cuba de gran superficie, de fácil extracción y limpieza.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada. Diagnóstico por códigos de alarma.
- Modelos CE 53 y CE 60 MULTIPOWER. Posibilidad de instalar el lavaplatos en modo monofásico (230V/50Hz) o trifásico (400V/III/50Hz).
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Cubas embutidas y guías de la cesta en acero inoxidable.





LAVAPLATOS / LAVABOTELLAS CE 60 TWIN BT



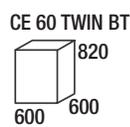
CE 60 TWIN BT

- Un lavado manual de 16 botellas de vidrio puede requerir hasta 36 litros de agua. El consumo de agua de aclarado del CE 60 TWIN BT es de solo 6 litros como máximo por cesta y puede lavar 16 botellas al mismo tiempo.
- El funcionamiento de la máquina durante el funcionamiento de lavado de botellas comprende los siguientes procesos:
 - 1º Lavado de la superficie externa de las botellas mediante los dos brazos superiores e inferiores a 55°-65°C.
 - 2º Aclarado interno de las botellas mediante los inyectores especiales de la cesta a una temperatura de 80°-85°C.
 - 3º Aclarado final en el exterior de las botellas para eliminar el detergente mediante los brazos de aclarado a una temperatura de 80°-85°C.



CE 60 TWIN BT

Dimensiones mm.	600 x 600 x 820h
Tensión	230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500mm para platos 1 x Cesto cuadrado 500 x 500 para botellas



CE 60 TWIN BT
CESTA DE LAVADO DE BOTELLAS CON DIFUSORES DE ACLARADO
PVP 760€

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA I/CICLO	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 60 TWIN BT	360	500 x 500	7450	21	2,56 - 6*	7,5	2000	7000	2'-3'-4'-4'20***	30/20/15/13***	450	5.596
CE 60 TWIN BT PS	360	500 x 500	7450	21	2,56 - 6*	7,5	2000	7000	2'-3'-4'-4'20***	30/20/15/13***	450	6.219
CE 60 TWIN BT PD	360	500 x 500	7450	21	2,56 - 6*	7,5	2000	7000	2'-3'-4'-4'20***	30/20/15/13***	450	6.170
CE 60 TWIN BT PS/PD	360	500 x 500	7450	21	2,56 - 6*	7,5	2000	7000	2'-3'-4'-4'20***	30/20/15/13***	450	6.394

* 6 litros de consumo de agua por ciclo en el caso del lavado de botellas. ** 4'20" de duración de ciclo en el caso de lavado de botellas. *** 13 cestos/h en el caso de lavado de botellas. PORTES PAGADOS

D = Máquina con depurador incorporado / PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Potencia de 5Kw o 7Kw:
se realiza cambiando la resistencia.

Características CE 60 TWIN BT

- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Mandos en la parte alta. Puerta con doble panel con contrapeso y tirador embutido.
- Panel superior redondeado. Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable. Sistema de montaje/desmontaje de los brazos de lavado rápido sin necesidad de herramientas. Fácil limpieza de los brazos de lavado. Inyectores de aclarado desmontables.
- Nuevo concepto operativo con brazos combinados y ajustables. Sistema de liberación rápida. Las conexiones de liberación rápida permiten introducir comodamente la cesta para botellas en la máquina. Los sensores activan automáticamente un circuito hidráulico independiente.
- Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital. 4 ciclos de lavado pre-grabados, con duraciones y temperaturas personalizables.
- Indicación de la duración del ciclo mediante pantalla con cuenta atrás.
- Botón puesta en marcha multifunción. Temp. máxima entrada de agua de 50°C.
- Filtro de cuba y aspiración de bomba integrados.
- Filtro de cuba de gran superficie, de fácil extracción y limpieza.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada. Diagnóstico por códigos de alarma.
- MULTIPOWER. Posibilidad de instalar el lavaplatos en distintas tensiones y potencias. Entre ellas monofásica (230V/50Hz) o trifásica (400V/III/50Hz).
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante DE SERIE.
- Cubas embutidas y guías de la cesta en acero inoxidable.





LAVA OBJETOS CE 68



CE 68 CON CESTA ESPECIAL PARA CUBETAS DE HELADO

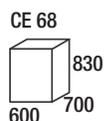


DETALLE CUBA

DOSIFICADOR DE DETERGENTE INCLUIDO

CE 68

Dimensiones mm. 600 x 700 x 830 h
Tensión 400V - 3N - 50Hz
Dotación 1 x Cesto cuadrado 500x600 mm
1 x Cesto cubiertos 8 P
1 x Soporte para fuentes
1 x Parrilla para cesto



CE 68 CON CESTA PARA PLATOS 500x600mm ALTURA ÚTIL 400mm



MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	CONS. AGUA I/CICLO	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 68	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830	4.744
CE 68 PS	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830	5.085
CE 68 D	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830	5.189
CE 68 D PS	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830	5.523

PORTES PAGADOS

D = Máquina con depurador incorporado
PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

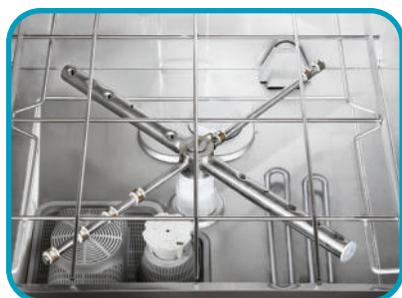
La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características CE 68

- Lava-objetos para pastelerías, restaurantes y heladerías.
- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Permite lavar vasos, platos y bandejas de 400 x 600 mm.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador de serie.
- Sistema – BREAK TANK - permite el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.



LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS CE 78 BT



DETALLE CUBA

CE 78 BT CON CESTA PARA PLATOS 500x600mm ALTURA ÚTIL 400mm



CE 78 BT

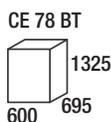


DETALLE CESTO PLATOS 500x600mm

IDEAL PARA PEQUEÑAS PASTERÍAS, HELADERÍAS Y RESTAURANTES



DETALLE REFUERZO PUERTA



Dimensiones mm	600 x 695 x 1325 h
Tensión	400V-3N-50Hz
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500x600 mm 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Soporte para fuentes 1 x Parrilla para cesto

SISTEMA BREAK TANK DE SERIE

MODELO	ALTURA ÚTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAP. CUBA (lit.)	RESIST. CUBA (W)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 78 BT	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	5.992
CE 78 BT PS	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	6.353
CE 78 BT PD	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	6.339
CE 78 BT PS/PD	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	6.701

PORTES PAGADOS

- PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
- PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa). En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características

- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la puerta o botón – START -.
- Cuba embutida en acero inoxidable.
- Brazos de lavado superior e inferior rotativos con cuatro brazos en acero inoxidable.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Condesador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS C 90 E



DETALLE CUBA



C 90 E



DETALLE CESTO PLATOS 500x600mm



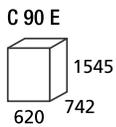
DETALLE CESTA PARA BANDEJAS



DETALLE CESTO ESPECIAL PARA CUBETAS DE HELADO



DETALLE REFUERZO PUERTA



Dimensiones mm	670 x 742 x 1545 h
Tensión	400V-3N-50Hz
Dotación	1 x Cesto uni-inox 500 x 600mm 1 x Soporte para bandejas de 600x400mm 1 x Cesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAP. CUBA (lit.)	RESIST. CUBA (W)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
C 90 E	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	7.691
C 90 E PS	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	8.020
C 90 E PD	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10"	30/15/10/6	1620	7.910
C 90 E PS/PD	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	8.199

PORTES PAGADOS

- PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
- PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa). En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

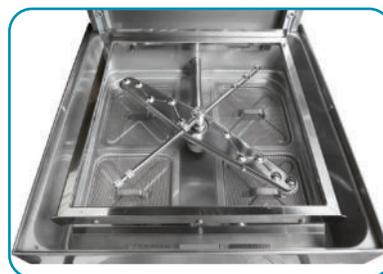
Características

- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la puerta o botón – START -.
- Cuba embutida en acero inoxidable.
- Brazos de lavado superior e inferior rotativos con cuatro brazos en acero inoxidable.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).





LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP



DETALLE BRAZOS DE LAVADO/ACLARADO

CAP 7 E

Dimensiones mm.	625 x 740 x 1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	400V - 3N - 50Hz
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm 2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos 1 x Cesto cubiertos 8 P

CAP 7 EP / POTENCIA 10 Kw

Dimensiones mm.	625 x 740 x 1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	400V - 3N - 50Hz
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm 2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos 1 x Cesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POT. (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. CUBA (W)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN PLATOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CAP 7 E	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.230
CAP 7 E PS	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.555
CAP 7 E PD	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.527
CAP 7 E PS/PD	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.814
CAP 7 E P	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.501
CAP 7 E P PS	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.784
CAP 7 E P PD	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.755
CAP 7 E P PS/PD	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	6.055

PORTES PAGADOS

- DE = Máquina con depurador incorporado
 PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
 PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
 En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características CAP 7 E - CAP 7 EP

- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o botón -START-
- Carrocería autoportante en acero inoxidable 18/10 (AISI304).
- Máquina con 4 ciclos de lavado. Dosificador de abrillantador de serie.
- Cuba embutida en acero inoxidable de DOBLE PARED.
- Filtros de gran superficie.
- Visualización digital de las temperaturas de lavado y aclarado en panel de control.
- Dotado de amplio filtro en la cuba en acero micro-estirado, con microfiltro colector destinado a la expulsión de la suciedad directamente al desagüe.
- Condensador de vapor (RCC2) opcional para CAP 7 E y CAP 7 E P (entregado por separado de la máquina). **P.V.P.: 3.423 Euros**
- Modelo CAP 7 E P = 10 Kw en el calderín.
- Guía para cestas fácilmente extraíble. Microinterruptor de parada del ciclo.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable, desmontables y de fácil limpieza.
- Posibilidad de suministrar los modelos CAP 7 E y CAP 7 E P con tensión 230V/3N/50Hz: +85 euros

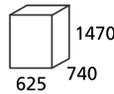


LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP



CAP 10 E

CAP 12 E

CAP 10 E
CAP 12 E

CAP 10 E

Dimensiones mm.	625 x 740 x 1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	400V - 3N - 50Hz
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm 2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos 1 x Cesto cubiertos 8 P

CAP 12 E

Dimensiones mm.	625 x 740 x 1470/1520 h (con campana abierta 1960/2010 h)
Tensión	400V - 3N - 50Hz
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm 2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos 1 x Cesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POT. (W)	CAP. CUBA (lit.)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. CUBA (W)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN PLATOS/H	POT. BOMBA W	PVP €
CAP 10 E	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100	6.125
CAP 10 E PS	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100	6.411
CAP 10 E PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100	6.440
CAP 10 E PS/PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100	6.703
CAP 10 D BT	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100	7.381
CAP 10 D BT PS	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100	7.683
CAP 10 D BT PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100	7.712
CAP 10 D BT PS/PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8'	1000/648/432/126	1100	7.973
CAP 12 E	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8'	1200/756/540/126	1620	6.517
CAP 12 E PS	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8'	1200/756/540/126	1620	6.853
CAP 12 E PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8'	1200/756/540/126	1620	6.824
CAP 12 E PS/PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8'	1200/756/540/126	1620	7.120
CAP 12 D BT	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8'	1200/756/540/126	1620	7.679
CAP 12 D BT PS	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8'	1200/756/540/126	1620	7.980
CAP 12 D BT PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8'	1200/756/540/126	1620	8.009
CAP 12 D BT PS/PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8'	1200/756/540/126	1620	8.261

- D = Máquina con depurador incorporado
 PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
 PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

PORTES PAGADOS

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
 En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características CAP 10 E - CAP 12 E

- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o botón « start ».
- Cuba embutida en acero inoxidable en DOBLE PARED.
- Programador electrónico con 4 ciclos de lavado.
- Visualización digital de las temperaturas de lavado y aclarado en el panel de control.
- Dosificador de abrillantador de serie.
- Función de autolimpieza.
- Dotado de amplio filtro en la cuba en acero micro-estirado, con microfiltro colector destinado a la expulsión de la suciedad directamente al desagüe.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante.
- DE SERIE EN MODELOS CON DEPURADOR Y BAJO PEDIDO EN RESTO DE MODELOS.
- Sistema autodiagnóstico del funcionamiento de la máquina.
- Condensador de vapor (RCC2) opcional para CAP10 E - 12 E (entregado por separado de la máquina).
- Carrocería autoportante en acero inoxidable 18/10 (AISI 304)





LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE TLx DOBLE PARED



TLx 60



TLx 60 OSMO

***Ciclo de TERMODESINFECCIÓN** que alcanza un valor de higiene A_0 de hasta 300 veces. El valor A_0 se utiliza en el campo médico para medir la eliminación de carga microbiana en la superficie de los utensilios. Termodesinfección dos veces superior a las máquinas tradicionales

BREAK TANK, DOSIFICADOR DE DETERGENTE Y BOMBA DE DESAGÜE DE SERIE

TLx 48

Dimensiones mm. 480x530x705h
Tensión 230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER
Dotación 1 x Cesto cuadrado 400 x 400 mm
1 x Cesto copas inclinadas
1 x Soporte para 17 platos



BRAZO LAVADO/ACLARADO OPTIWASH

TLx 60 COPAS

Dimensiones mm. 600x600x730h
Tensión 230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER
Dotación 1 x Cesto cuadrado de copas inclinadas
1 x Cesto cuadrado 500x500mm de plástico
1 x Cesto cubiertos 8 P

TLx 60 OSMO

Dimensiones mm. 600x600x825h
Tensión 230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER
Dotación 2 x Cesto cuadrado 12/18 platos hondos/llanos de plástico
1 x Cesto cuadrado 500x500mm de plástico
1 x Cesto cubiertos 8 P

TLx 60 / TLx 60A

Dimensiones mm. 600x600x830h
Tensión 230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER
Dotación 2 x Cesto cuadrado 12/18 platos hondos/llanos de plástico
1 x Cesto cuadrado 500x500mm de plástico
1 x Cesto cubiertos 8 P



MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA l/CICLO	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
TLx 48	280	400x400	5260	12	2,5	6	2000	5000	2'-3'-4'-8'-3**	30/20/15/7	260	4.908
TLx 60	300	500x500	6900	10	2,5	6,7	1200	5000	2'-3'-4'-8'-3**	30/20/15/7	700	6.036
TLx 60 COPAS	300	500x500	6900	10	2,5	6,7	1200	5000	2'-3'-4'-8'-3**	30/20/15/7	700	5.036
TLx 60 OSMO	300	500x500	6900	10	2,5	6,7	1200	5000	2'-3'-4'-8'-3**	30/20/15/7	700	6.842
TLx 60A	400	500x500	6900	10	2,5	6,7	1200	5000	2'-3'-4'-8'-3**	30/20/15/7	700	6.328

PORTES PAGADOS

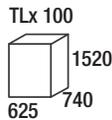
Características TLx

- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Mandos en la parte alta. Puerta con doble panel con contrapeso y tirador embutido. **Cuba construida con doble pared.**
- Panel superior redondeado. Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior OPTIWASH en todos los modelos. Sistema de montaje/desmontaje de los brazos de lavado rápido sin necesidad de herramientas. Fácil limpieza de los brazos de lavado. Inyectores de aclarado desmontables.
- Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital. 5 ciclos de lavado pre-grabados, con duraciones y temperaturas personalizables. Indicación de la duración del ciclo mediante pantalla con cuenta atrás.
- Botón puesta en marcha multifunción. Temp. máxima entrada de agua de 50°C.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada. Diagnóstico por códigos de alarma.

- **MULTIPOWER.** Posibilidad de instalar el lavaplatos en distintas tensiones y potencias. Entre ellas monofásica (230V/50Hz) o trifásico (400V/50Hz).
- Filtro de cuba de gran superficie, de fácil extracción y limpieza.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.
- Dosificador de detergente y abrillantador de serie en todos los modelos.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (**de serie**).
- Cubas embutidas redondeadas para evitar la acumulación de suciedad.
- Guías soporte de cestas embutidas para evitar el depósito de suciedad, cal y detergentes.
- Modelo TLx 48 dotado de amplio filtro en la cuba con detector de posición correcta del mismo.
- Modelo TLx 60 dotado de amplio filtro en la cuba en acero micro-estirado, con microfiltro colector destinado a la expulsión de la suciedad directamente al desagüe.



LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS TLx 100 Y TLx 150

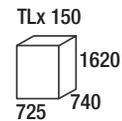


TLx 100



TLx 150

***Ciclo de TERMODESINFECCIÓN** que alcanza un valor de higiene A₀ de hasta 300 veces. El valor A₀ se utiliza en el campo médico para medir la eliminación de carga microbiana en la superficie de los utensilios. Termodesinfección dos veces superior a las máquinas tradicionales



BREAK TANK, DOSIFICADOR DE DETERGENTE Y BOMBA DE DESAGÜE DE SERIE

Dimensiones mm	TLx 100 625 x 740 x 1525 h (con campana abierta 2040 h)	TLx 150 725 x 740 x 1625 (con campana abierta 2195 h)
Tensión	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500 x 500 mm 2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos 1 x Cesto cubiertos 8 P	1 x Cesto uni-inox 500 x 600 mm 1 x Soporte para fuentes 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Cesto 26 platos

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (litros)	RESIST. CUBA (W)	CONSUMO AGUA l/ciclo	CAPACIDAD BOILER (litros)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/h	POTENCIA BOMBA (W)	PVP € CAPOTA
TLx 100	400	500 x 500	10100	42	3000	2,6	8,2	9000	65"-90" 120"-240"-180**	57/40 30/15	1100	9.894
TLx 150	500	600 x 500	11200	42	3000	3,0	8,2	9000	48"-90" 120"-240"-180**	78/40 30/15	2200	12.342

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa). En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

PORTES PAGADOS

Características

- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida. Carrocería autoportante en acero inox AISI 304 18/10.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o botón - START -.
- Cuba embutida en acero inoxidable en DOBLE PARED perfectamente redondeada y de fácil limpieza.
- Amplio filtro de cuba en acero micro-estirado y con micro-filtro recogedor de la suciedad directamente en el desagüe, de fácil extracción y limpieza con indicador de anomalía en caso de posicionamiento incorrecto.
- Bomba dotada de filtro de aspiración para evitar el ingreso y depósito de suciedad y residuos en el circuito.
- **BREAK TANK, bomba de desagüe y dosificador de detergente DE SERIE.**
- Brazos de lavado superior e inferior en acero inoxidable. Dosificador de abrillantador de serie.
- Visualización digital de las temperaturas de lavado y aclarado en el panel de control, que se encuentra situado en la parte superior de la máquina.
- Posibilidad de personalizar las fases de lavado y desagüe.
- Sistema -BREAK TANK- garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Sistema autodiagnóstico del funcionamiento de la máquina.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).





LAVAOBJETOS SERIE HPW BT

IDEALES PARA:



FUNCIONES:



CONEXIÓN WiFi

- Para estar siempre conectado a tu lavaobjetos, controlar y optimizar los consumos y verificar el estado de funcionamiento.
- También el técnico podrá conectarse en tiempo real, modificar los parámetros y efectuar cualquier operación en remoto.
- Ventajas:
 - Prestaciones constantes y optimización de los consumos de agua, energía y detergente.
 - Reducción de hasta el 50% de intervenciones técnicas in situ.
 - Posibilidad para el técnico de planificar las intervenciones de mantenimiento preventivas.



ESCRITORIO WEB HOONVED

- Simple e intuitivo, es el portal que permite:
 - Controlar en remoto el lavaobjetos.
 - Visualizar y descargar los registros de consumos totales y estadísticas de utilización de la máquina.
 - Visualizar y descargar los datos HACCP.
 - Actualizar el Firmware y los parámetros.
 - Acceder a la documentación relativa a la máquina.



PANEL DE MANDOS INTUITIVO

- El intuitivo panel de mandos permite visualizar en la pantalla digital los cuatro ciclos de lavado y aclarado seleccionados, con su duración y temperaturas personalizables.
- El botón START multifunción utiliza colores diferentes para indicar el estado de la máquina; una cuenta atrás alfanúmerica permite tener bajo control el estado de funcionamiento del ciclo.
- El panel de control muestra los principales parámetros de funcionamiento, evidenciando eventuales anomalías, controlando fácilmente la actividad y estando seguros de que el protocolo HACCP se respeta.



ALTURA ÚTIL SUPERIOR

- La altura útil, de hasta 820mm, permite a la serie HPW responder a las exigencias del sector y lavar los objetos más voluminosos.



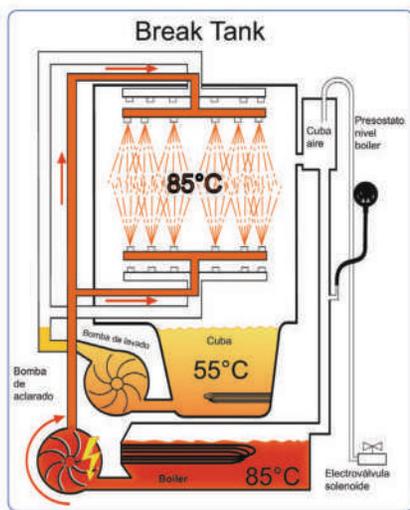
HONVED **rovemoh**

LAVA OBJETOS SERIE HPW BT



HIGIENE PERFECTA

- Óptima accesibilidad al interior de la máquina para facilitar la limpieza cotidiana.
- Interior de la máquina totalmente redondeado.
- Filtros de cuba en acero inoxidable de fácil extracción.
- Bomba dotada de filtro de aspiración para evitar el ingreso y depósito de suciedad y residuos en el circuito de lavado.

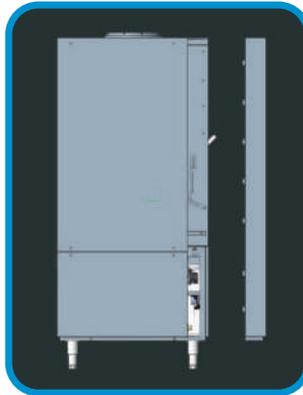


SISTEMA BREAK TANK (BT)

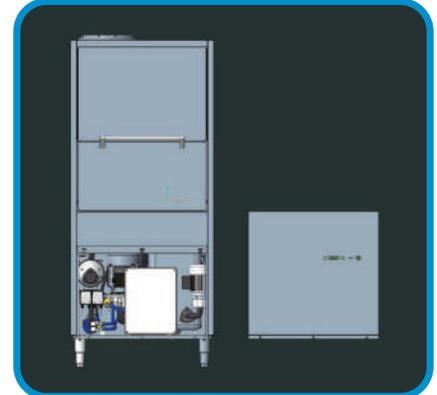
- El sistema BREAK TANK (BT) se suministra de serie en todos los modelos de la serie HPW.
- Esta exclusiva tecnología:
 - Asegura que el aclarado se produzca a presión y temperatura constantes.
 - Impide realizar ciclos de lavado con ausencia de agua.
 - Impide el retorno del agua del calderín a la red hídrica.



Acceso completo al interior



Panel lateral completo fácilmente desmontable



Panel frontal completo

FACILIDAD DE MANTENIMIENTO

- El panel frontal inferior de una pieza permite el acceso al interior.
- Con un simple gesto, el mecánico podrá acceder a todos los componentes que están colocados en el interior para poder ofrecer un primer diagnóstico sin tener que mover toda la máquina.
- Los paneles laterales completos son fácilmente extraíbles y permiten verificar o sustituir los muelles de la puerta y acceder a los componentes colocados lateralmente en el hueco técnico.



LAVAOBJETOS SERIE HPW 40 BT / HPW 60 BT



HPW 40 BT

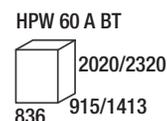
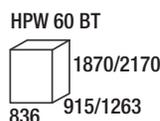
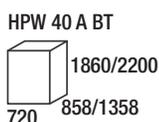
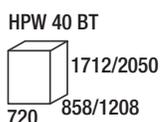
BREAK TANK, DOSIFICADOR DE DETERGENTE Y DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR DE SERIE



CONEXIÓN WiFi



HPW 60 BT



Tensión
Dotación

400V-3N-50Hz
1 x Cesto HPW 40 inox
1 x Soporte para fuentes
1 x Cesto cubiertos 8 P

Tensión
Dotación

400V-3N-50Hz
1 x Cesto HPW 60 inox
1 x Soporte para fuentes
1 x Cesto cubiertos 8 P
1 x Cono para pastelería

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP € A. Útil 650	PVP € A. Útil 820
HPW 40 BT	550x650	7500	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	1500	11.974	14.043
HPW 40 BT PS	550x650	7500	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	1500	12.553	14.622
HPW 60 BT	650x700	9000	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	15.655	17.722
HPW 60 BT PS	650x700	9000	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	16.320	18.337

ESPECIFICAR AL REALIZAR EL PEDIDO SI SE TRATA DEL MODELO ALTURA ÚTIL 650mm O ALTURA ÚTIL 820mm (EN ESTE CASO MODELOS "A")

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

La dureza del agua de enlace debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características HPW 40 BT - HPW 60 BT

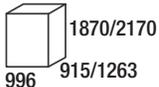
- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Interior de la máquina totalmente redondeado para impedir la incrustación de la suciedad y facilitar la limpieza.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta doble, con contrapeso para hacer cómoda la apertura.
- Panel de control en el marco derecho para un fácil acceso. Termostatos de temperatura de cuba y de calderín mecánicos.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).
- Toma de agua de 3/4" a 2-4 bar de presión.
- Desagüe de 1 1/2".
- Nivel sonoro inferior a 70 dB.

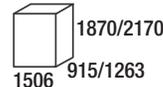


LAVA OBJETOS SERIE HPW 80 BT / HPW 130 BT


HPW 80 BT

BREAK TANK, DOSIFICADOR DE DETERGENTE Y DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR DE SERIE


HPW 130 BT
HPW 80 BT

HPW 80 A BT

HPW 130 BT

HPW 130 A BT


Tensión
Dotación

400V-3N-50Hz
1 x Cesto HPW 80 inox
1 x Soporte para fuentes HPW 80
1 x Cesto cubiertos 8 P
1 x Cono para pastelería

Tensión
Dotación

400V-3N-50Hz
1 x Cesto HPW 130 inox
1 x Soporte para fuentes HPW 130
1 x Cesto cubiertos 8 P
1 x Cono para pastelería + 1 x tapa

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP € A. Útil 650	PVP € A. Útil 820
HPW 80 BT	810x700	9000	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	18.701	20.849
HPW 80 BT PS	810x700	9000	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	19.566	21.514
HPW 130 BT	1320x700	15000	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	26.774	28.980
HPW 130 BT PS	1320x700	15000	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	27.441	29.645

ESPECIFICAR AL REALIZAR EL PEDIDO SI SE TRATA DEL MODELO ALTURA ÚTIL 650mm O ALTURA ÚTIL 820mm (EN ESTE CASO MODELOS "A") PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

La dureza del agua de enlace debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características HPW 80 BT - HPW 130 BT

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Interior de la máquina totalmente redondeado para impedir la incrustación de la suciedad y facilitar la limpieza.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta doble, con contrapeso para hacer cómoda la apertura.
- Panel de control en el marco derecho para un fácil acceso. Termostatos de temperatura de cuba y de calderín mecánicos.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).
- Toma de agua de 3/4" a 2-4 bar de presión.
- Desagüe de 1 1/2".
- Nivel sonoro inferior a 70 dB.



LAVAOBJETOS SERIE HPW BT PASANTES



Dimensiones mm	860x1020x1900 h (puerta abierta 2500 h)	1440x1020x1900 h (puerta abierta 2620 h)
Tensión	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
Dotación	1 x Cesto EDI 7 BT inox 1 x Soporte para 3 bandejas de 65mm	1 x Cesto EDI 15 BT inox 2 x Soporte para 3 bandejas de 65mm

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HPW 70 BT	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	24.490
HPW 70 BT PS	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	25.134
HPW 150 BT	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	32.664
HPW 150 BT PS	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	33.307
Bomba de calor para HPW 70 BT										12.320
Bomba de calor para HPW 150 BT										13.934

PORTES PAGADOS

- PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
 PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
 En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características HPW 70 BT - HPW 150 BT

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Modelos pasantes con puerta de servicio de fácil apertura para intervenciones de mantenimiento y limpieza.
- Interior de la máquina totalmente redondeado.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- Panel de control electrónico.
- Visualización de las fases y temperatura de lavado en el panel de control.
- Dosificador de abrillantador (de serie).
- Bomba de aclarado de serie en las HPW 70 BT - 150 BT.
- Filtros de gran superficie, fácilmente extraíbles.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Microinterruptor de parada de ciclo en caso de apertura de la puerta.
- Transmisión de datos para HACCP (opcional).
- Función de auto-limpieza interna.
- Se recomienda la conexión de agua a 55°C.
- Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



RCC/RCC2 RECUPERADOR DE CALOR HP BOMBA DE CALOR



RCC RECUPERADOR DE CALOR

MODELO	MODELO RCC	PVP € RCC	PVP € AISLAMIENTO
C 90 E	RCC	3.437	-
HSP 550	RCC	3.423	801
CAP 7 E / EP	RCC2	3.423	801
CAP 10 E	RCC2	3.423	801
CAP 12 E	RCC2	3.423	801
TLC 100 BT	RCC2	3.423	801
TLC 150 BT	RCC2	3.423	801
HPW 40 BT / 40 A BT	RCC	5.027	-
HPW 60 BT / 60 A BT	RCC	5.027	-
HPW 80 BT / 80 A BT	RCC	5.027	-
HPW 130 BT / 130 A BT	RCC	5.027	-

PORTES PAGADOS

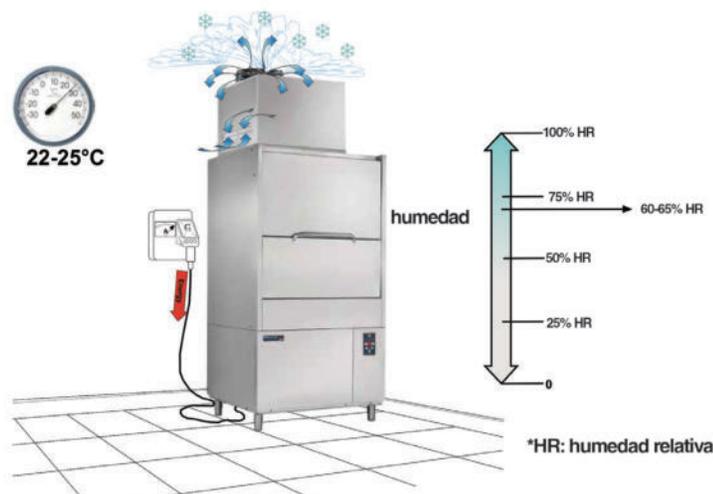
RCC/RCC2 RECUPERADOR DE CALOR

Características

- El sistema condensa el vapor generado por la máquina al trabajar, evitando un exceso de vaho en la zona de trabajo y asegurando importantes ahorros energéticos.
- La condensación se consigue haciendo pasar el vapor por un serpentín por el que circula el agua fría de entrada a la máquina. Con esto se consigue, además de la condensación del vapor, el precalentamiento del agua de entrada, logrando un ahorro energético en las resistencias tanto de la cuba como del boiler.

Beneficios

- Ahorro energético.
- No posee filtros ni necesita mantenimiento.
- Sin vapor ni humedad en la sala, con la consiguiente mejora de las condiciones de trabajo.



HP BOMBA DE CALOR

Características

- La bomba de calor es un sistema que permite recuperar el calor latente y el disperso en forma de vapor, transformándolo en energía. Esta energía se utiliza para calentar el agua del lavado (eliminando una resistencia eléctrica), mejora el ambiente de trabajo emitiendo aire fresco y sin humedad.
- El rendimiento de este sistema permite obtener un importante ahorro energético y tener un ambiente de trabajo más saludable.

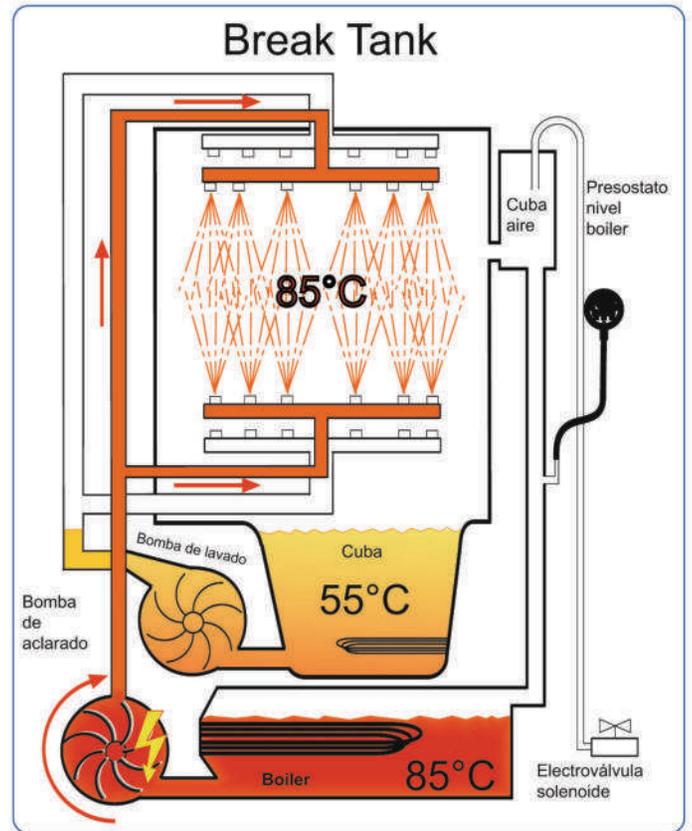
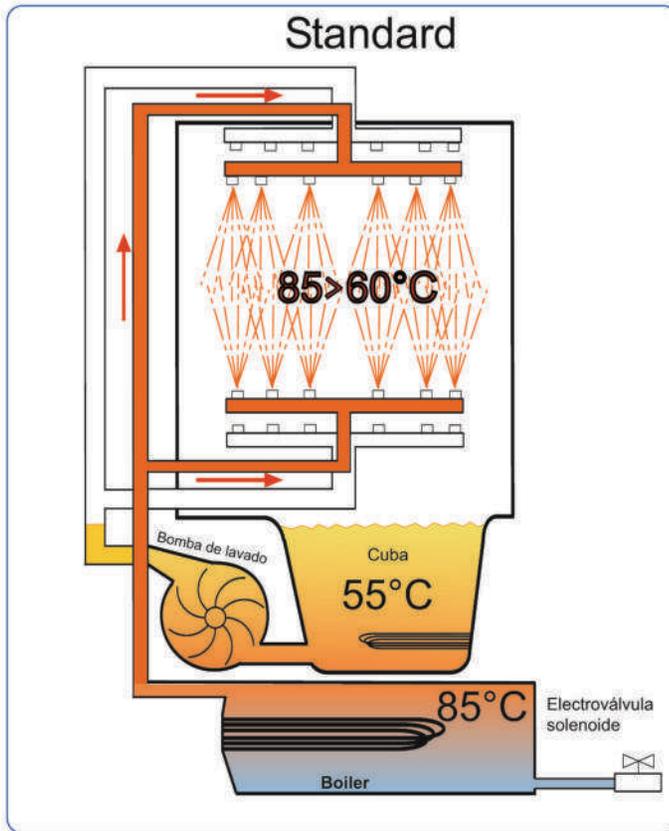
HP2 BOMBA DE CALOR PARA HPW 60 BT / 60 A BT, HPW 80 BT / 80 A BT: PVP 12.108

HP3 BOMBA DE CALOR PARA HPW 130 BT / 130 A BT: PVP 13.935

SISTEMA BREAK-TANK (BT)

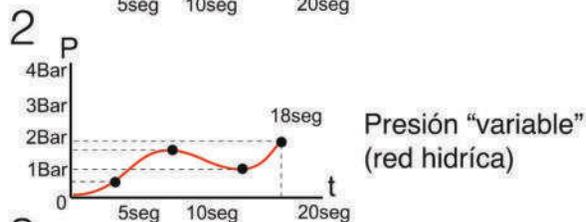
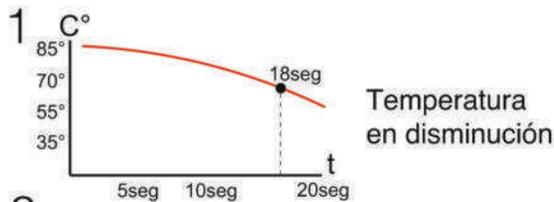


Sistema Break Tank que garantiza el aclarado a una presión y temperatura constante. Este sistema también impide el retorno del agua contaminada de la máquina a la red hídrica.

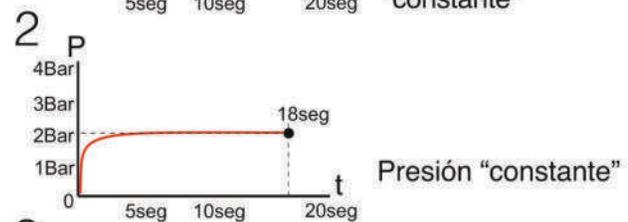
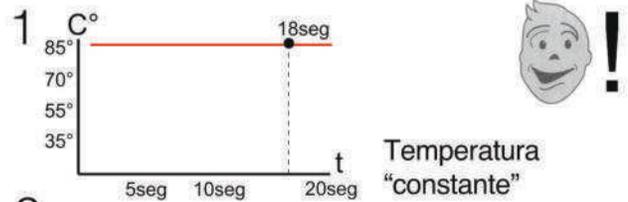


MAQUINA STANDARD

MAQUINA CON BREAK TANK



3
Posible contaminación de la red



3
Cuba de aire - impide el retorno de agua a la red hídrica

BT opcional

→ CE 60 - CE 68 - CAP 7 E - CAP 7 EP - CAP 10 E - CAP 12 E - C90 E
→ HT - HTP

614€

2.022€

BT de serie

→ CAP 10 D - CAP 12 D - TL - TLC 100/150 - HPW



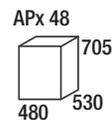
LAVAVASOS SERIE APx

BREAK TANK, DOSIFICADOR DE DETERGENTE Y BOMBA DE DESAGÜE DE SERIE

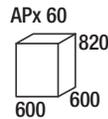


APx 48

Dimensiones mm. 480 x 530 x 705h
Tensión 400V - 3N - 50Hz
Dotación 2 x Cesto cuadrado 400 X 400mm
2 x Cesto cubiertos 2 P
1 x Soporte 17 platos cafetería
Disponible cesto redondo ø 400mm



DETALLE PUERTA



DETALLE CESTA COPAS



DETALLE INTERIOR CUBA

APx 60

Dimensiones mm. 600x 600 x 820h
Tensión 400V - 3N - 50Hz
Dotación 2 x Cesto cuadrado 500 X 500mm
1 x Soporte 20 platos cafetería
1 x Cesto cubiertos 8 P

***Ciclo de TERMODESINFECCIÓN** que alcanza un valor de higiene **A₀** de hasta 300 veces. El valor **A₀** se utiliza en el campo médico para medir la eliminación de carga microbiana en la superficie de los utensilios. **Termodesinfección diez veces superior a las máquinas tradicionales (11')**

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	POT. BOMBA DESAGÜE (W)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
APx 48	290	400 x 400	5400	100	200	5000	2'30 - 3' - 4' - 8' - 11**	24/20/15/7/5	400	4.978
APx 60	400	500 x 500	5650	100	2400	5000	2'30 - 3' - 4' - 8' - 11**	24/20/15/7/5	650	6.183

PORTES PAGADOS

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa). En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características APx

- Lavavasos con agua limpia en cada ciclo.
- Higiene perfecta. Estructura interna autolimpiable.
- Estructura autoportante con **doble pared** de acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (**de serie**).
- Lavado y aclarado giratorio superior e inferior en acero inoxidable con regulación de velocidad de giro.
- Presión de lavado 5 veces superior a los lavavajillas tradicionales.
- Aclarado final –VOLUMETRICO–, no temporizado, permite un aclarado perfecto independientemente de la presión de la red hídrica.
- Bomba de desagüe de serie en todos los modelos.
- Dosificador de abrillantador y dosificador de detergente de serie en todos los modelos.
- Panel de mandos electrónico digital con 5 ciclos de lavado.
- Perfecto aislamiento termoacústico (puerta y estructura).
- Modelo AP 60 E especial para copas, platos de diseño, cubetas de helados, etc...





TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP



**HT 150 + MÓDULO DE SECADO
+ ANTISALPICADERO**

MODELO	PROD. CESTOS /h			PROD. PLATOS /h			LONG. (mm)	PRELAVADO			LONG. (mm)	LAVADO		
	1a Vel.	2da. Vel.	3a Vel.	1a Vel.	2da. Vel.	3a Vel.		CAP. CUBA (L)	POT. BOMBA (Kw)	RES. CUBA (Kw)		CAP. CUBA (L)	POT. BOMBA (Kw)	RES. CUBA (Kw)
HT 100	63	70	100	1134	1260	1800	-	-	-	-	1150	80	0,85	10
HT 150	86	95	150	1558	1710	2700	500	45	0,9	-	1150	80	0,85	10
HTP 195	117	130	195	2106	2340	3510	500	45	0,9	-	1150	80	1,24	12
HTP 205	126	140	205	2268	2520	3690	600	45	0,9	-	1150	80	1,24	12
HTP 220	144	160	220	2592	2880	3960	900	80	1,24	9	1150	80	1,24	12

*DATOS DE CONSUMO EN BASE
A LA ENTRADA DE AGUA A 55°C.

PORTES PAGADOS

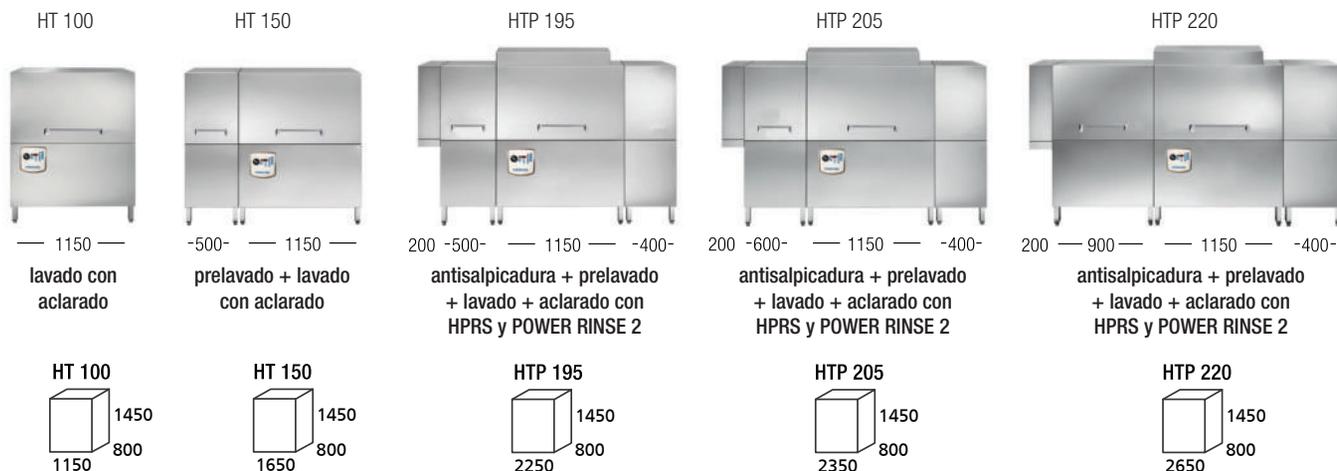
LA SERIE HT/HTP SE COMPONE DE 5 MODELOS DE MÁQUINAS DE ARRASTRE QUE PERMITEN CONJUGAR LAS GRANDES CAPACIDADES DE TRABAJO CON EL INDISPENSABLE AHORRO ENERGÉTICO. LA GAMA HT/HTP, ES LA SOLUCIÓN IDEAL PARA LA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

Características

- Máquinas de lavado por calentamiento eléctrico. Para calentamiento por vapor, consultar precios y plazos de entrega.
- Máquinas sólidas con estructura en acero inoxidable AISI 304 satinado, compacta y patas regulables en altura.
- Avance de cestos mediante barra central.
- Amplias puertas abatibles en modelos HTP 195/205/220 para permitir una fácil limpieza. **DOBLE PARED DE SERIE EN TODOS LOS MODELOS.**
- Brazos de lavado y aclarado extraíbles en acero inoxidable.
- Doble cuba embutida.
- Protección panel de mandos IPXY.
- Resistencias en acero INCOLOY para mejor protección contra los productos corrosivos.
- Bombas con sistema de autovaciado.
- Entrada de cestas derecha o izquierda (confirmar a la hora de realizar el pedido).
- Altura útil de todos los modelos: 500x430 (h) mm.
- Antisalpicadero de 200 mm de serie a la entrada de la máquina, opcional a la salida, en modelos HTP 195/205/220.
- Para un mejor resultado y duración, la dureza del agua tiene que ser entre 4º y 10º franceses. En el caso de agua con niveles superiores de dureza, utilizar un descalcificador de agua.
- No se suministran latiguillos de entrada de agua, ni tubos de desagüe.
- Voltaje: 400V/III/50Hz. Para voltajes especiales consultar precios y plazos de entrega.



TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP



MODELO	ACLARADO			POWER RINSE			MOTOR ARRASTRE (Kw)	SECADO			POTENCIA TOTAL		PVP €
	CONSUMO (l/h) 1a Vel.	CONSUMO (l/h) 2da Vel.	RES. BOILER (Kw)	LONG. (mm)	CAP. CUBA (l)	POT. BOMBA (Kw)		LONG. (mm)	VENT. (Kw)	POT. (Kw)	SIN SECADO (Kw)	CON SECADO (Kw)	
HT 100	147*	220	8 (20)**	-	-	-	0,18	600	0,42	6	19,03	25,45	18.823
HT 150	200*	300	12 (27)**	-	-	-	0,18	600	0,42	6	23,93	30,35	29.384
HTP 195	180	270	11 (24)**	400	14	0,48	0,18	600	0,42	6	25,8	32,22	39.134
HTP 205	187	200	11 (25)**	400	14	0,48	0,18	600	0,42	6	25,8	32,22	42.296
HTP 220	200	300	12 (27)**	400	14	0,48	0,18	600	0,42	6	27,14	33,56	42.823

*CONSUMO DE AGUA (l/h) EN 1ª VELOCIDAD CON HPRS
150 l/h EN MOD. HT 100 y 200 l/h EN MOD. HT 150

** POTENCIA TOTAL CON CALDERÍN POTENCIADO

* MÓDULO DE SECADO
NO INCLUIDO EN EL PRECIO

PORTES PAGADOS

dotación de serie en TODOS LOS MODELOS

DESCRIPCIÓN

- 3 CESTOS DE PLATOS DE 50x50 cm.
- 1 CESTO DE VASOS DE 50x50 cm.
- 1 CESTO DE CUBIERTOS DE 8 SECCIONES
- SENSOR DE FIN DE CARRERA PARA MESA DE SALIDA

dotación de serie mod. HTP

MODELO DESCRIPCIÓN

- SISTEMA HPRS Módulo de aclarado proporcional a la velocidad.
- POWER RINSE 2 Sistema de aclarado para ahorro de agua y energía.

ES NECESARIO INSTALAR UN CALDERÍN POTENCIADO CUANDO LA MÁQUINA SE CONECTA A AGUA FRÍA (INFERIOR A 50°C). TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTRADA DE AGUA: 55°C



El sistema HPRS permite un ahorro de agua, energía y detergente de hasta el **30%**



TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP

DESCRIPCIÓN	HT 100 €	HT 150 €	HTP 195 €	HTP 205 €	HTP 220 €
AISLAMIENTO EXTRA EN EL TECHO	731	1.355	1.928	1.962	2.034
ANTISALPICADERO DE ENTRADA*	928	928	1 DE SERIE	1 DE SERIE	1 DE SERIE
ANTISALPICADERO DE SALIDA*	928	928	928	928	928
ANILLO SALIDA VAPOR PARA ANTISALPICADERO	236	236	236	236	236
HPRS	1.673	1.673	DE SERIE	DE SERIE	DE SERIE
AUTOTIMER CON REARME AUTOMÁTICO	1.673	1.673	1.673	1.673	1.673
HPRSA CON AUTOTIMER CON REARME AUTOMÁTICO	3.819	3.819	-	-	-
MÓDULO DE SECADO 600 mm (6Kw)	6.401	6.401	6.401	6.401	6.401
MÓDULO SECADO CON RECUPERADOR DE CALOR 800 mm	13.641	13.641	13.641	13.641	13.641
CALDERÍN POTENCIADO REQUERIDO CUANDO LA MÁQUINA SE CONECTA A AGUA FRÍA. SIN RC	755	755	755	755	755
RC RECUPERADOR DE CALOR	5.492	5.492	5.492	5.492	5.492
HP4 BOMBA DE CALOR PRECALIENTA AGUA DE ACLARADO	23.608	23.608	23.608	23.608	23.608
HP7 BOMBA DE CALOR PRECALIENTA AGUA DE LAVADO Y ACLARADO	27.597	27.597	27.597	27.597	27.597
DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR	950	950	950	950	950
DOSIFICADOR DE DETERGENTE INTELIGENTE**	950	950	950	950	950

* MODELOS HTP 195/205/220 UN ANTISALPICADERO DE SERIE A LA ENTRADA, OPCIONAL A LA SALIDA.

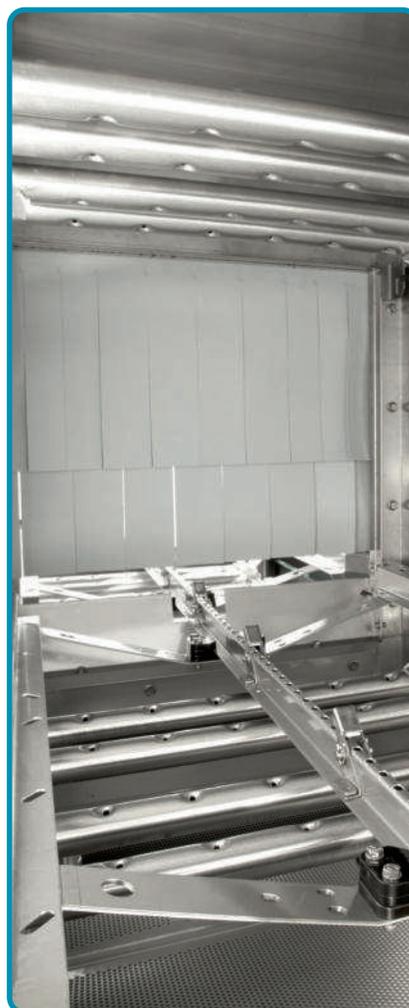
** REGULA DE FORMA DISTINTA AL LLENAR LA CUBA Y AL REPONER DESPUÉS DEL ACLARADO. PORTES PAGADOS



DETALLE CUBA



DETALLE BRAZOS EXTRAÍBLES



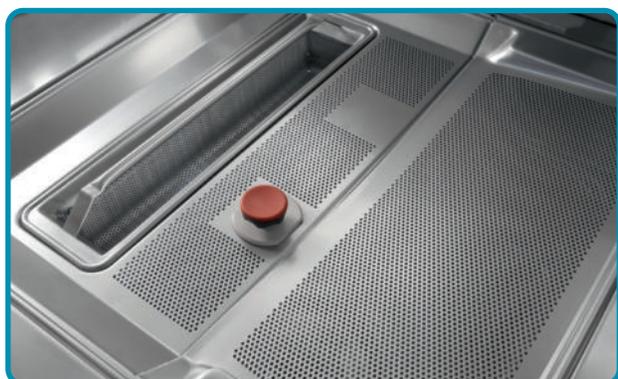
DETALLE INTERIOR



TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP



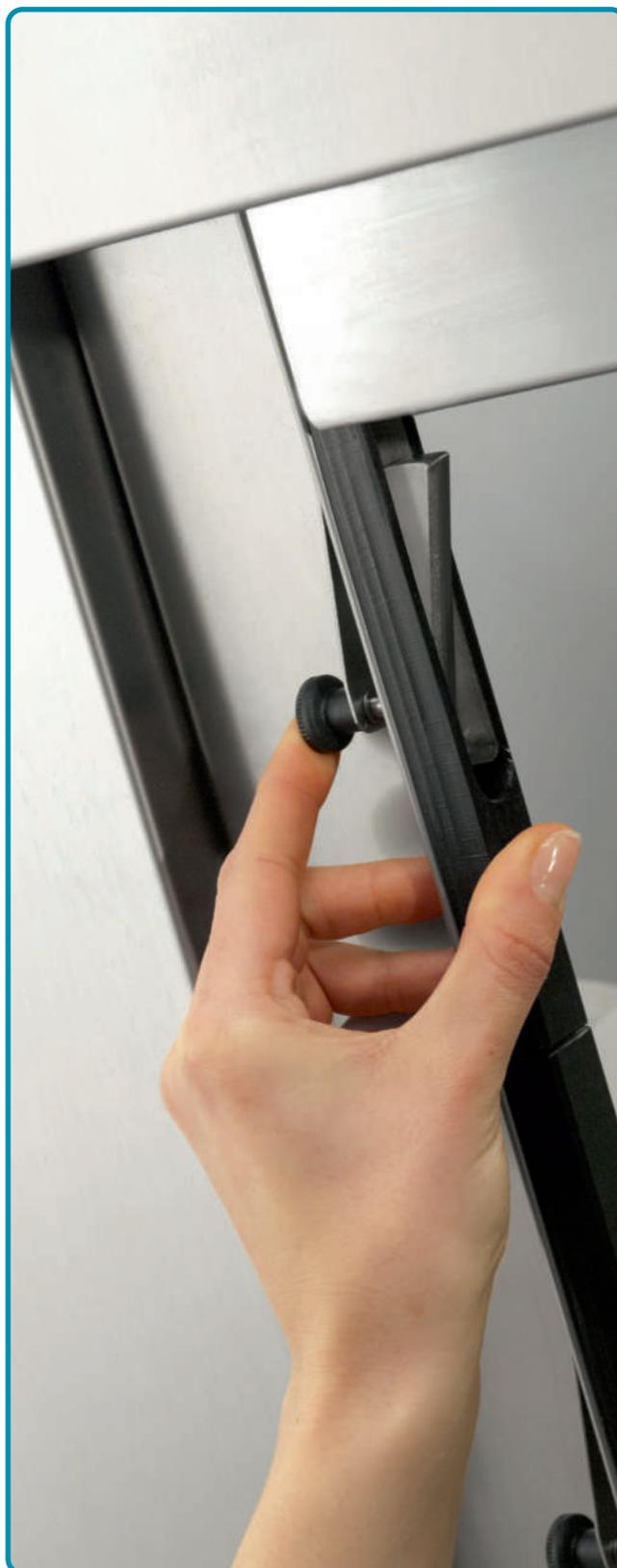
DETALLE INTERIOR MÁQUINA



DETALLE FILTROS ACERO INOX.



**DETALLE FILTRO PRELAVADO
MOD. HT 150 / HTP 195 / HTP 205**



**DETALLE GANCHO
SEGURIDAD PUERTA**



ACCESORIOS

CESTOS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



ALTURA ESPECIAL 160mm.



ALTURA ESPECIAL 160mm.



ALTURA ESPECIAL 90mm.



15495

CÓDIGO		DIMENSIONES (mm)	PVP €
520137	Cesto cuadrado	350 x 350 - Para mod. 35-43	105
15421	Cesto cuadrado	400 x 400 - Para mod. 46-48	113
15524	Cesto cuadrado	450 x 450 - Para mod. 53	118
15525	Cesto cuadrado	500 x 500 - Para mod. 60-81	141
34486	Cesto cuadrado vasos inclinados n.3 abanicos	350 x 350	181
17645	Cesto cuadrado vasos inclinados n.4 abanicos para vasos	400 x 400	214
17646	Cesto cuadrado vasos inclinados n.4 abanicos para vasos	450 x 450	214
39096	Cesto cuadrado vasos inclinados n.5 abanicos para vasos	500 x 500	232
15499	Cesto cuadrado 8 platos	400 x 400 - Para mod. 46-48	116
15545	Cesto cuadrado 16 platos	450 x 450 - Para mod. 53	130
15582	Cesto cuadrado 20 platos	500 x 500 - Para mod. 60-61-CAP 7 E -10- 12	141
520632	Cesto 26 platos plastificado	500 x 600 - Para mod. C 90 E - CE 68	163
*HASTA FIN DE EXISTENCIAS			
33933	Cesto cubiertos 500 x 500mm.	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E -10-12	26
15495	Separador platos 13 - cesto 350mm. Para mod. 35-43		29
15462	Separador platos 15 - cesto 400mm. Para mod. 46-48		33
15463	Separador platos 18 - cesto 450mm. Para mod. 53		37

CÓDIGO PVP €

660519 Cesto cubiertos 2 puestos 24



CÓDIGO PVP €

15465 Cesto cubiertos 4 puestos 30

CÓDIGO PVP €

25134 Cesto cubiertos 8 puestos 45



CÓDIGO PVP €

35430 Contenedor cubiertos 6



ACCESORIOS

CESTOS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



50.4510

CÓDIGO		DIMENSIONES (mm)	PVP €
50.4510	Cesto plástico 12/16 platos	450 x 450 x 105 mm.	51
37860	Cesto plástico cuadrado	350 x 350 x 150H	27
50.5001	Cesto plástico cuadrado	380 x 380 x 150H	30
18075	Cesto plástico cuadrado	400 x 400 x 150H	33
50.4500	Cesto plástico cuadrado	450 x 450 x 165H	45



37860



50.5001



18075



50.4500



37911

Cesto plástico cuadrado mm 400 x 400 con insertadores

660241	36 puestos. ø vaso 6 cm		146
660240	25 puestos ø vaso 7 cm.		146
660239	16 puestos ø vaso 9 cm		146



37200	Cesto bandejas 500 x 500 mm	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	27
-------	-----------------------------	---	----



26683

26683	Cesto	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	27
-------	-------	---	----



ACCESORIOS

CESTOS GASTRONORM



DIÁMETRO VASOS
MÁX. Ø 110 mm.



CÓDIGO		DIMENSIONES (mm)	PVP €
26686	Cesto 18/12 platos	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	27
33917	Cesto 12 platos pizza	500 x 500 x 110 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	197
33918	Cesto 16 vasos	  500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	32
33922	Cesto 25 vasos	  500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	33
DIÁMETRO VASOS MÁX Ø 85 mm.			
33929	Cesto 36 vasos	  500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	35
DIÁMETRO VASOS MÁX Ø 74 mm.			
50.0357	Divisor de 16 unidades de 100 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm h45mm		16
50.0358	Divisor de 25 unidades de 89 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm h45mm		16
50.0359	Divisor de 36 unidades de 73 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm h45mm		16
50.0360	Divisor de 49 unidades de 62 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm h45mm		17
50.0361	Apilador para cesta de 500 x 500 mm h45mm		14
50.0341	Tapa para cesta de 500 x 500 mm h45mm		56



GRIFERÍA DUCHA COMPLETO DOS AGUAS



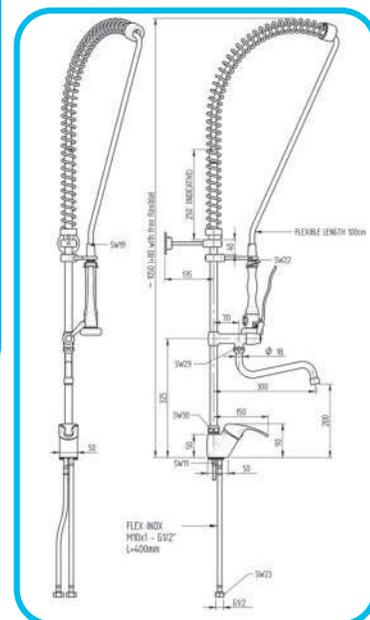
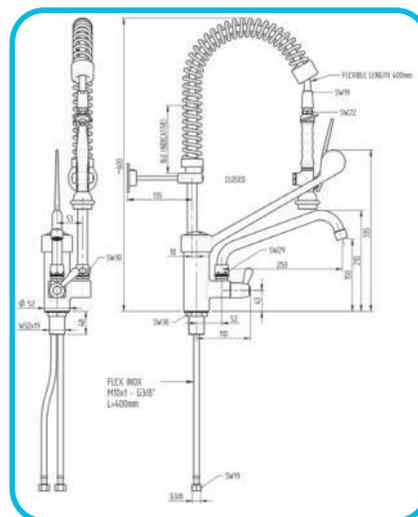
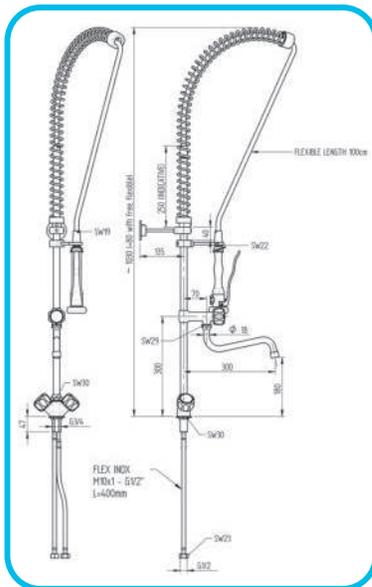
50.5393
(50.5392 + 50.5018)



50.5396



50.5398



GRIFERÍA DUCHA COMPLETO DOS AGUAS

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	PVP €
50.5393	Grifo ducha 2 aguas con grifo intermedio (altura 1050mm variable)	4,90	20	299
50.5396	Grifo ducha 2 aguas con grifo intermedio y monomando (altura 600mm variable)	4,60	18	354
50.5398	Grifo ducha 2 aguas con grifo intermedio y monomando (altura 1200mm variable)	4,70	18	327

nota:

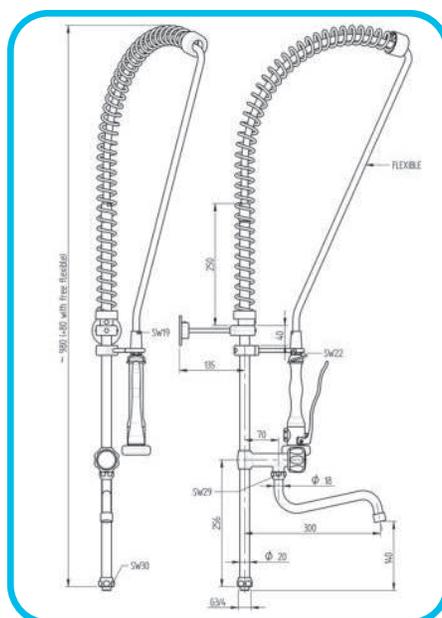
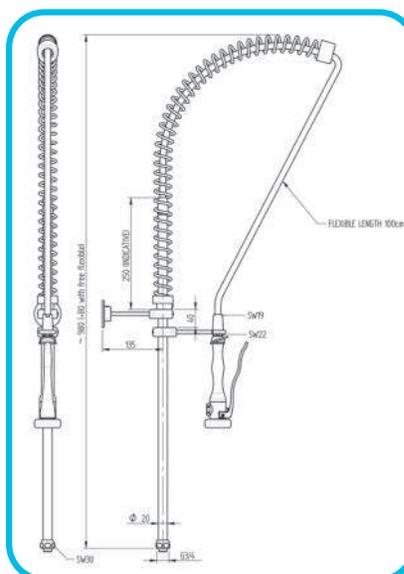
- Grifos con conexión a superficie de fregadero.
- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.
- Latiguillos de 400mm de largo y rosca de 1/2 hembra.
- Se recomienda para uso en zonas de prelavado e instalados en posición vertical.



GRIFERÍA DUCHA



50.5386



50.5392

CONEXIÓN A SUPERFICIE DE FREGADERO O A PARED,
CONSULTAR APARTADO ACCESORIOS DE GRIFERÍA DUCHA

GRIFOS DUCHA

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	ROSCA	PVP €
50.5386	Grifo ducha 1 agua directo	3,0	14	3/4 hembra	190
50.5392	Grifo ducha con grifo intermedio	4,0	20	3/4 hembra	243

nota:

- La más amplia gama de grifos ducha con todas las combinaciones posibles.
- **Conexión a superficie de fregadero o a pared, consultar apartado accesorios.**
- Combinaciones:
Modelo 50.5386 con 50.5248, 50.5017, 50.5018, 50.5215, 50.5210, 50.5426 ó 50.5126
Modelo 50.5392 con 50.5248, 50.5017, 50.5215 o 50.5426
- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.
- Se recomienda para uso en zonas de prelavado e instalados en posición vertical.



ACCESORIOS GRIFERÍA DUCHA



50.5248



50.5017



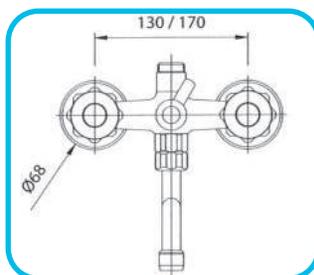
50.5018



50.5215



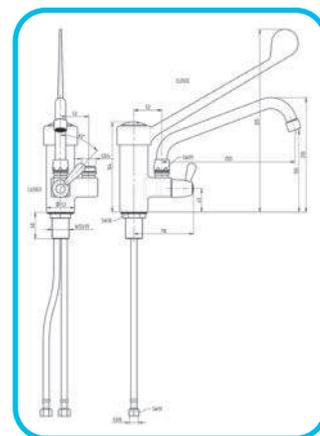
50.5210



50.5426



50.5126



ACCESORIOS

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	ROSCA TOMA DE AGUA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5248	Grifo 1 agua	0,60	17	1/2 hembra	-	50
50.5017	Grifo de 2 aguas	1,00	22	-	400	80
50.5018	Grifo de 2 aguas	1,30	22	-	400	62
50.5215	Grifo pared 2 aguas	1,00	22,5	1/2 hembra	-	64
50.5210	Grifo pared 2 aguas con caño	1,20	20	1/2 hembra	-	109
50.5426	Distribuidor para grifo ducha	1,20	19,5	3/4 hembra	-	84
50.5126	Grifo monomando 2 aguas codo para ducha	2,60	18	3/4 hembra	400	224

nota:

- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.
- Roscas para accesorio de 3/4 macho.

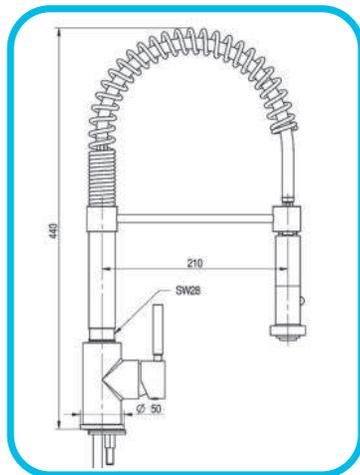




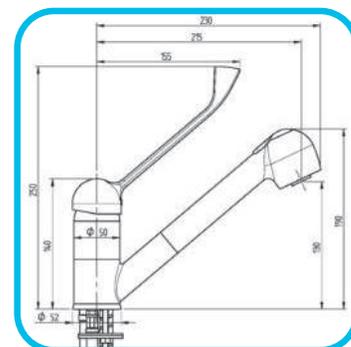
GRIFERÍA INDUSTRIAL



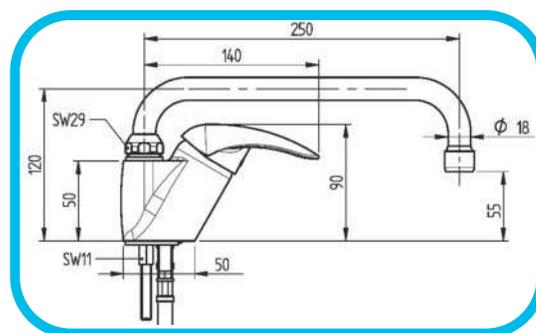
50.5019



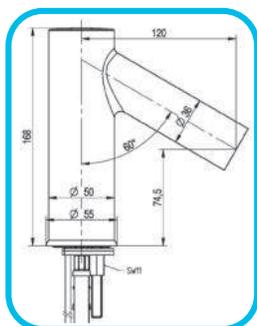
50.5021



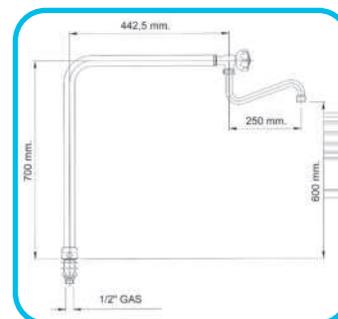
50.5022



50.5314



50.5252



GRIFERÍA INDUSTRIAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5019	Grifo de 2 aguas ducha baja	3,20	9	3/8 hembra	350	334
50.5021	Grifo monomando 2 aguas ducha extraible	1,85	9	3/8 hembra	350	145
50.5022	Grifo monomando 2 aguas leva corta caño 120h	2,00	14	1/2 hembra	400	108
50.5314	Grifo electrónico conexión a la red eléctrica	1,63	6	1/2 hembra	400	439
50.5252	Columna 1 agua con caño	2,80	12	30x15 macho	-	185

nota:

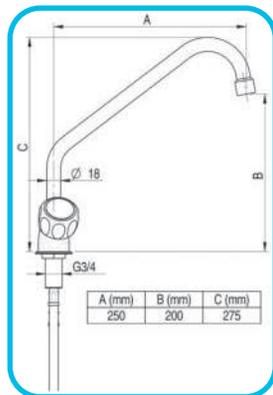
- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



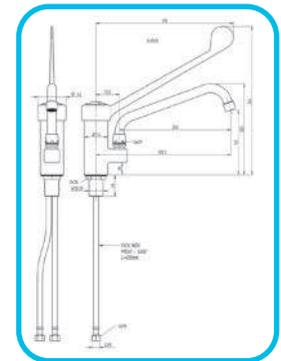
GRIFERÍA INDUSTRIAL



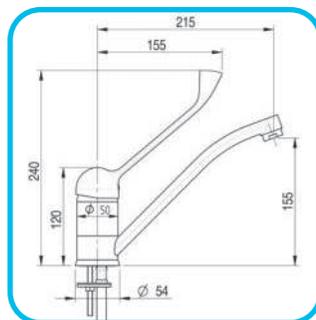
50.5005



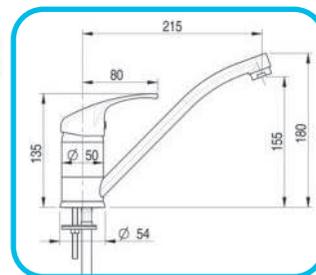
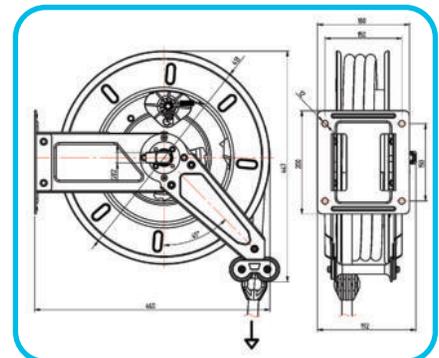
50.5122



50.5123



50.5124

50.5023
50.5024

GRIFERÍA INDUSTRIAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5005	Grifo de 2 aguas con caño	1,25	16	1/2 hembra	400	78
50.5123	Grifo monomando 2 aguas leva larga	1,20	14	3/8 hembra	350	90
50.5124	Grifo monomando 2 aguas leva corta	1,20	14	3/8 hembra	350	87
50.5122	Grifo monomando 2 aguas codo	1,90	14	1/2 hembra	400	186
50.5023	Manguera de cocina 10m	15,5	8	1/2 macho	-	1.158
50.5024	Manguera de cocina 15m	16,7	8	1/2 macho	-	1.257

nota:

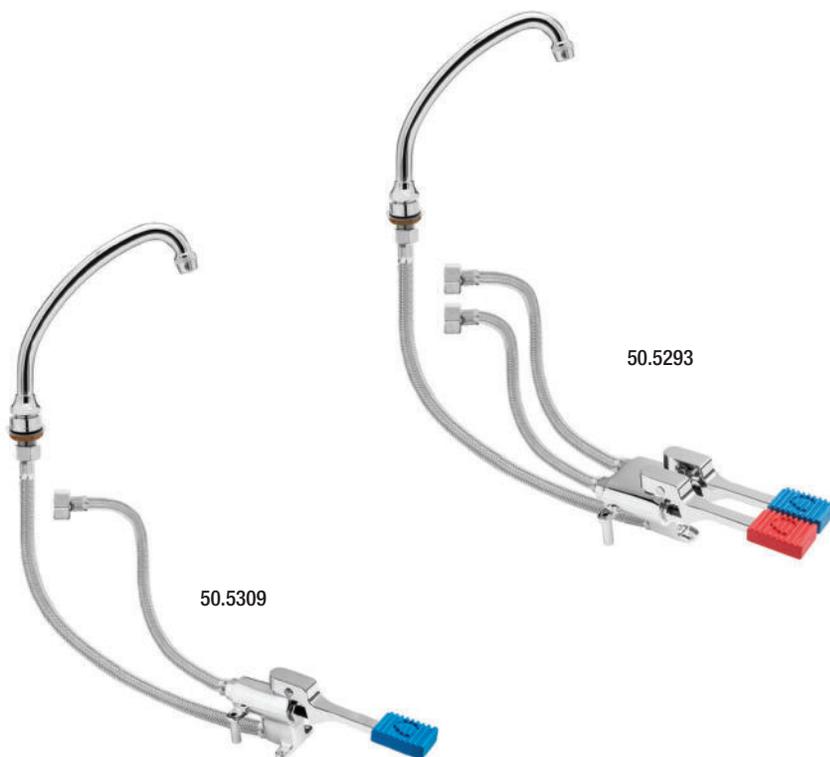
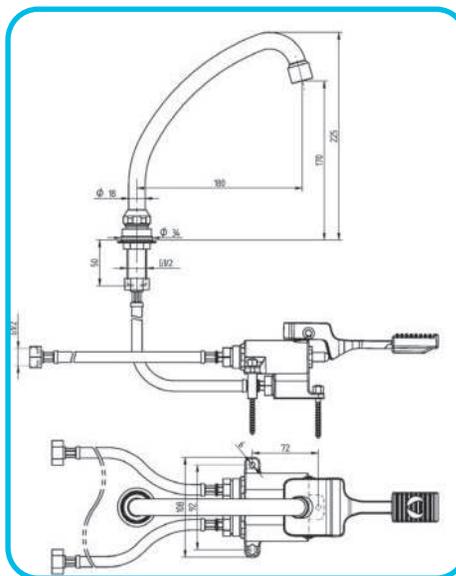
- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



KITS COMPLETOS DE GRIFOS PEDAL

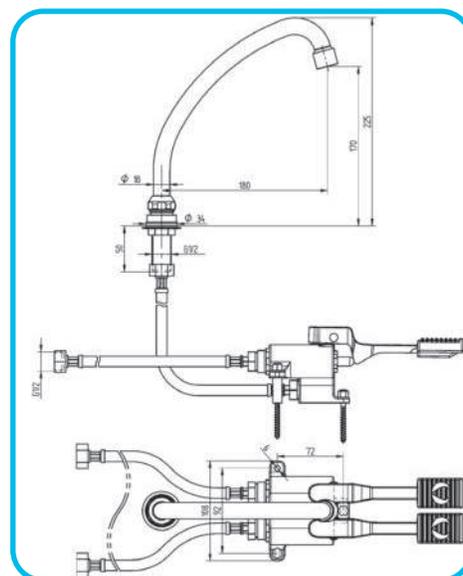


50.5311



50.5293

50.5309



GRIFERÍA INDUSTRIAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5293	Kit Grifo pedal 2 aguas	2,30	16	1/2 hembra	900	235
50.5311	Kit Grifo pedal mezclador	2,40	15	1/2 hembra	900	259
50.5309	Kit Grifo pedal 1 agua	1,50	12,5	1/2 hembra	900	164

nota:

- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



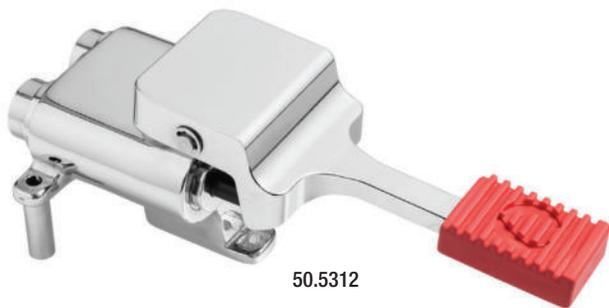
GRIFOS PEDAL



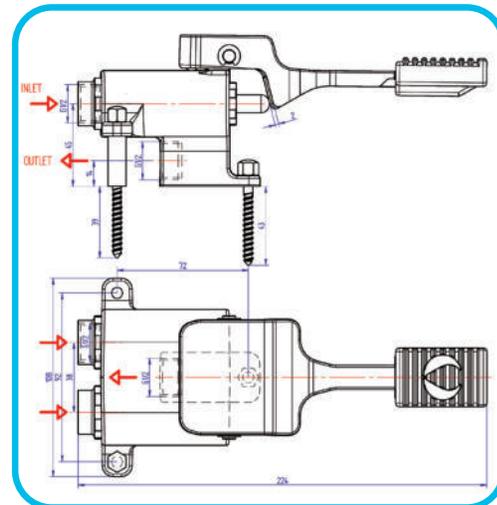
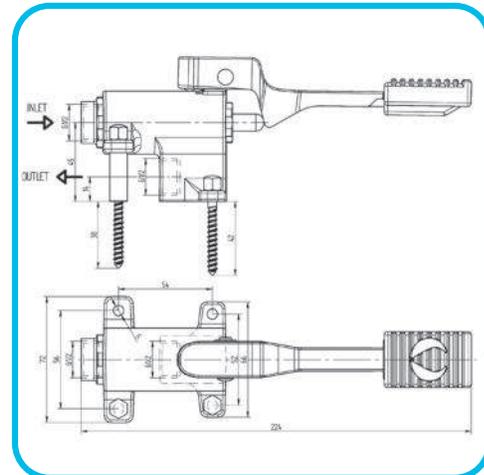
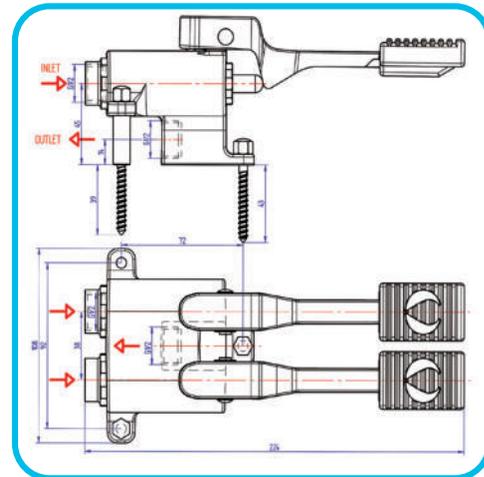
50.5292



50.5308



50.5312



GRIFERÍA INDUSTRIAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5292	Grifo pedal 2 aguas	1,33	24	1/2 macho	-	175
50.5308	Grifo pedal 1 agua	0,77	16	1/2 macho	-	113
50.5312	Grifo pedal mezclador	1,45	24	1/2 macho	-	173

nota:

- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



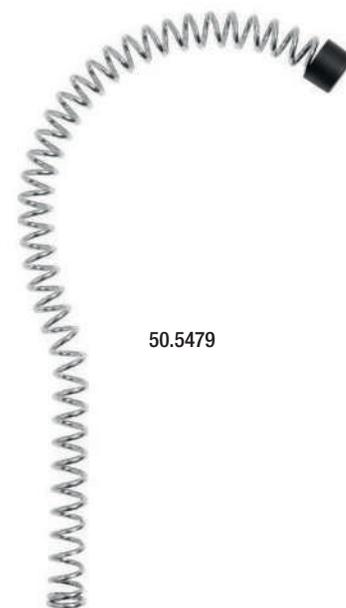
REPUESTOS Y ACCESORIOS DE GRIFERÍA



50.5478/50.5578



50.5507



50.5479



50.5473



50.5475

GRIFERÍA INDUSTRIAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5478	Caño giratorio	0,15	20	3/4 hembra	-	17
50.5578	Caño giratorio con base	0,31	20	1/2 macho	-	29
50.5507	Flexible H 1/2-H 1/2 1000 mm plastificado	0,25	-	1/2 hembra	1000	26
50.5479	Muelle de grifo ducha para 50.5386 - 50.5392 - 50.5398	1,00	-	-	-	37
50.5473	Palanca larga	0,11	-	-	-	11
50.5475	Pistola de grifo ducha 1/2 macho	0,80	14	1/2 macho	-	91

nota:

- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS



AITANA 30



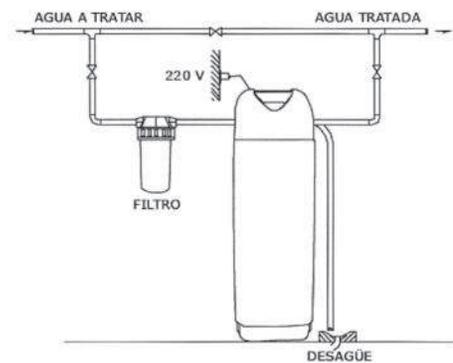
BYPASS INCLUIDO



DETALLE PANTALLA

ESQUEMA DE MONTAJE

- **HIDRÁULICA.** El equipo se instala sobre la tubería de alimentación general mediante un By-pass. Se aconseja la instalación de un filtro clarificador de protección con su correspondiente By-pass, para poder efectuar la limpieza del mismo.
- **ELÉCTRICA.** El equipo debe conectarse a una alimentación a 220 V - 50 Hz.
- **DESAGÜE.** Debe disponer de un desagüe, para evacuar el agua en fase de regeneración.

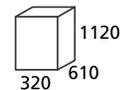


DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS

MODELO	CAUDAL MÁX. (m3/h)		CONEXIÓN	RESINA	CONSUMO SAL	PESO	PVP €
	NOMINAL	PUNTA	(") NORYL	(litros)	150gr/Litro RES.	(kg)	
AITANA 30 (ED-205-05)	1,2	2	1	30	4,5 kg	42	1.350

PORTES PAGADOS

AITANA 30



funcionamiento

- El equipo se mantiene en servicio hasta que ha pasado el volumen de agua correspondiente a su ciclo de trabajo. En dicho momento, procede a iniciarse la fase de regeneración, empleando como regenerante sal. La regeneración es instantánea o retardada (a una hora prefijada). Durante la regeneración no se interrumpe el suministro de agua dura. Sin embargo, opcionalmente puede interrumpirse mediante un microrruptor y una electroválvula.

descripción

- Descalcificador compacto automático para la eliminación de la dureza mediante resinas de intercambio iónico.
- Válvula volumétrica 255-760, programador digital y regeneración retardada a corriente.
- Alta eficiencia en la regeneración. Consumo de sal de 150 grs por litro de resina.
- **Mueble cabinet** en polietileno soplado y **Botella** construída en poliéster reforzado con fibra de vidrio (PRFV).
- Regeneración por media de consumos.
- Regeneración forzada de 1/2 a 99 días.
- Mezclador de dureza integrado.
- Turbina para el control del volumen de agua tratada.
- Conexión 1" Noryl.
- Carga de resina de uso alimentario, de alta capacidad para un alto rendimiento.

programador de última generación

- Programador electrónico volumétrico 760, de fácil programación, con regeneración retardada.
- Control de la regeneración de modo volumétrico y estadístico, anticipándose al consumo medio diario para garantizar la máxima eficacia.
- La pantalla de cristal líquido presenta números e iconos gráficos de gran

tamaño y contraste. Regeneración de alta eficiencia, utilizando un sistema de 7 ciclos, que implica un menor consumo de sal.

- **Consumo de sal de 150 g sal/litro de resina.**
- Permite la programación de intervalos de regeneración forzada independiente del volumen consumido 0-28 días.

Características

- **APLICACIONES:** descalcificación del agua, mediante resinas de intercambio iónico, en usos domésticos de pequeño caudal, para protección de las instalaciones, equipos y electrodomésticos.

- **LÍMITES DE EMPLEO**
Presión: de 2,5 a 6 kg/cm². Temperatura máxima: 40 °C.
- Tensión: 230V-12V 50Hz





ACCESORIOS DE DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS Y DESCALCIFICADORES MANUALES

ACCESORIOS DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS

DESCRIPCIÓN	PVP €
FILTRO COMPLETO	52
KIT DE DUREZA	52



DESCALCIFICADORES MANUALES

MODELO	DIÁMETRO TOTAL	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (litros)	RESINA (litros)	POTENCIA SALIDA (kg)	PVP €
50.0016	185	400	8	6	1,3	124
50.0017	185	500	12	8,2	4	147
50.0018	185	600	16	10,2	3	173
50.0019	185	900	20	13,2	4	210

Características

- Descalcificadores manuales. Temperatura máxima del agua 60° C. Calibre de entrada 3/8.
- Incluyen reducciones para tomas de 3/4".

GRUPO
savemah

HOONVED

**100%
FIABLE**

www.savemah.es

*Siempre Funcionando,
siempre Lavando*



HPW 40 BT



CAP 7 E



NOVEDADES



TLx 48 BT



APx 60 BT

HOSTELERÍA • PASTELERÍA • PANADERÍA • HELADERÍA • ALIMENTACIÓN • SUPERMERCADOS • HIPERMERCADOS



PREPARACIÓN

Índice *páginas*

134	BUGATTI VENTO. BATIDORA DE ALTA POTENCIA
136	BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA
137	BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA SIRMAN
138	BATIDORA FRAPPÉ Y EXPRIMIDOR DE ZUMO
139	GRANIZADORAS RÁPIDAS / ENFRIADORAS DE BEBIDAS
140	MONTADORA DE NATA PROFESIONAL Y CHOCOLATERAS
141	TERMOS DE LECHE
142	BOLSAS DE PLÁSTICO PARA ENVASADO AL VACÍO
143	ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA
144	ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA
145	ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA SIRMAN
146	ENVASADORA AL VACÍO VERTICAL ESPECIAL PARA LÍQUIDOS
147	COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA/SOUS VIDE
149	TERMOSELLADORA PARA CUBETAS
150	TERMOSELLADORA VACÍO/GAS PARA CUBETAS
151	CORTAVERDURAS
152	CORTADORA DE HUESOS

- | | |
|-----|---|
| 153 | PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES |
| 154 | PICADORAS DE CARNE SIRMAN |
| 155 | FORMADORA DE HAMBURGUESAS |
| 156 | PELAPATATAS PROFESIONALES |
| 157 | ROMPEHIELO Y TRITURADOR DE HIELO PROFESIONALES |
| 158 | CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA |
| 159 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA SMART Y MIRRA |
| 160 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO |
| 161 | CORTADORA DE FIAMBRE AUTOMÁTICA TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO |
| 162 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO |
| 163 | CORTADORA MANUAL “A VOLANO” ANNIVERSARIO |
| 164 | SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL |
| 165 | MÁQUINA DE PASTA FRESCA |
| 167 | CORTADORA DE VERDURAS PROFESIONAL |
| 168 | AMASADORA PLANETARIA |
| 169 | BATIDORAS PLANETARIAS |
| 170 | AMASADORA DE DOBLE BRAZO |
| 171 | CUTTER |
| 172 | MIXER (TRITURADORES / BATIDORES) |



sovenah BUGATTI®



BUGATTI VENTO PROFESSIONAL



JUEGO DE CUCHILLAS JARRA REGULAR



JUEGO DE CUCHILLAS JARRA ICY



JUEGO DE CUCHILLAS JARRA PRO

PREPROGRAMACIÓN

MODELO

VENTO PROFESSIONAL

60 programas personalizables de modo veloz directamente en el área reservada de www.bchef.com rápidamente disponibles en el dispositivo BUGATTI VENTO PROFESSIONAL, mediante descarga de la APP BCHEF (para android e IOS): de 1 a 6 en los botones de la máquina y de 7 a 60 disponibles directamente en el panel de control.

PROGRAMACIÓN

CENTRALIZADA DE LAS PREPARACIONES

Diagnostica a distancia (industria 4.0) para una eficaz asistencia post-venta. Control de los ingredientes y de los consumos para la máxima eficiencia de tiempos y costes.

VENTO PROFESSIONAL es un instrumento insustituible en la gestión DE CADENAS DE BAR/CAFETERÍA y FRANQUICIAS.

Características

- **MOTOR DC BRUSHLESS.** El innovador motor "DC BRUSHLESS" (motor sin escobillas en corriente continua), garantiza un par de potencia un 57% superior a los batidores de potencia tradicional con motor de corriente alterna, alcanzando un pico de potencia 4,27 c.v. Gracias al mayor par de motor, VENTO puede mantener la velocidad programada incluso con la carga máxima de la jarra, sin bajar el rendimiento: esto permite tener el máximo control del preparado y trabajar con los elementos más difíciles. El motor VENTO es además muy versátil: de hecho puede amasar a 400 r.p.m., preparar sopas en tan sólo 8 minutos, o licuar a 15.000 r.p.m.
- **AHORRO ENERGÉTICO.** Comparado con los tradicionales "POWER BLENDER" con motor de corriente alterna y parecidas características,

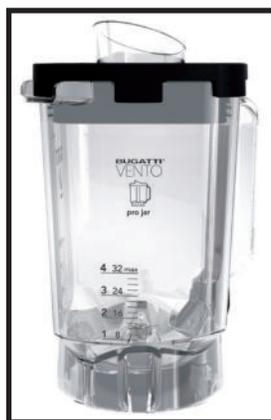
el motor "DC BRUSHLESS" de VENTO, reduce el consumo energético un 33%. Además, para producir este motor se requieren menos materias primas, con las ventajas que conlleva para el medio ambiente.

- **EL MÁS SILENCIOSO 78 dB.** Gracias al bajo ruido que produce, VENTO encaja perfectamente en restaurantes, bares o discotecas. Nuestro motor alcanza 10-12 dB menos que las batidoras tradicionales. (comparación realizada entre VENTO y batidoras tradicionales con la jarra vacía)
- **GARANTÍA DEL MOTOR.** El motor VENTO está garantizado por 2 años en uso profesional, al igual que el bloque eje de cuchillas inox.


BUGATTI® **sovemoh**


JARRA REGULAR

Indicada para todas las preparaciones. 2 litros de capacidad.



JARRA PRO

Indicada para todas las preparaciones de gastronomía. 1 litro de capacidad.



JARRA ICY

Indicada para todas las preparaciones de cocktail, smoothies, batidos, sorbetes, etc. 1 litro de capacidad. **DE SERIE.**

“B BLADE” SISTEMA PATENTADO DE BLOQUE EJE DE CUCHILLAS INOX

El sistema patentado de bloque eje de cuchillas está diseñado para proporcionar las más altas prestaciones de uso y la máxima vida útil. Las cuchillas, fabricadas con una aleación especial de acero y endurecidas, tienen un afilado perfecto para cualquier preparación.



“B SAFETY” SISTEMA DE CIERRE DE SEGURIDAD

Gracias al sistema “B SAFETY”, sistema de seguridad único en la categoría de batidoras de alta potencia, VENTO se apaga automáticamente en el momento en el que se abre la tapa o se levanta la jarra.

SMART POWER BLENDER / BATIDORA DE ALTA POTENCIA

MODELO	POT. MOTOR (W)	PICO DE POT. (CV)	TENSIÓN (V/Hz)	Nº VELOCIDADES	PROGRAMAS	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	CAPACIDAD JARRA (l)	PESO (Kg) NETO	PESO (Kg) BRUTO	VOLUMEN EMBALAJE (m3)	PVP €
BUGATTI VENTO PROFESSIONAL	1000	4,27	230/50	60	60	400-15000	1	6,1	12,5	0,0793	1.596

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
EXPOSITOR CON DISPLAY	296
JARRA REGULAR 2 litros	252
JARRA PRO 1 litro	240
JARRA ICY 1 litro	246
CAMPANA INSONORIZACIÓN 28x30x50,5 cm.	378



BUGATTI VENTO PROFESSIONAL
440 mm

ø250 mm

DOTACIÓN DE SERIE

- Jarra ICY
- Vaso dosificador
- Empujador con termómetro patentado
- 7TM Espátula
- Marcadores de identificativos para la jarra
- Libro de recetas

Características

- Estructura exterior fabricada en ABS.
- Jarra contenedora y vaso dosificador contruidos en Tritan pct, libre de BPA:
 - Jarra de serie modelo ICY de 1 litro.
- Tapa exterior fabricada en PP y TPE.
- Cable, GS Plug (SHUKO) 1m de longitud.
- Protección térmica al sobrecalentamiento.
- Motor DC BRUSHLESS (sin escobillas en corriente continua)+57% POT.
- Panel de mandos electrónico “proximity touch”.
- PROGRAMACIÓN
 - 6 programas pre-grabados con posibilidad de hasta 60 recetas en modelo PROFESSIONAL.
- Modo “pulse” de ráfagas y función B Chef.
- NIVEL SONORO MOTOR 78 dB





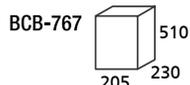
BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA



BATIDORA BCB-767

MODELO	POTENCIA (W)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VASO (litros)	PVP €
BCB-767	950	38000	5,5	2	299

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Jarra 2 litros completa con cuchilla	140
Jarra 1,5 litros completa con cuchilla	148
Campana insonorizadora para jarra de 1,5 litros	177



Jarra 1,5 l.



Campana

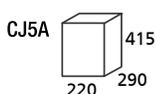
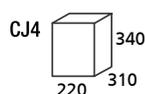
Características

- Máquina para preparar batidos, frappé, etc.
- Jarra de policarbonato libre de BPA transparente de 2 litros de capacidad (de serie). Opcional: cambio por jarra de 1,5 litros de capacidad (indicar a la hora de formalizar el pedido).
- Campana insonorizadora válida sólo para jarra de 1,5 litros.
- Regulador de velocidad.
- Botón "pulse" de ráfagas.
- Protección contra el sobrecalentamiento del motor.
- Cuchilla de 4 hojas de acero inoxidable.
- Apertura en la tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento.
- Tensión 230V/50Hz.

EXPRIMIDORES DE ZUMO

MODELO	ACCIONAMIENTO	POTENCIA (W)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m³)	PVP €
CJ4	MANUAL	180	1800	5	0,024	194
CJ5A	PALANCA	230	980	8,7	0,047	391

PORTES PAGADOS



CJ4

CJ5A

Características CJ4

- Exprimidor eléctrico de aleación de aluminio barnizado.
- Contenedor, filtro, protector de salpicaduras y conos de plástico extraíbles.
- Triple cono.
- Tensión 230V/50Hz.

Características CJ5A

- Exprimidor eléctrico de aleación de aluminio satinado.
- Encendido y apagado mediante palanca para sujetar la fruta.
- Contenedor, filtro, protector de salpicaduras y conos extraíbles en acero inoxidable.
- Tensión 230V/50Hz.



BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA

BLENDER ORIONE Q VV

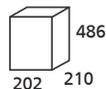
MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	VASO (litros)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
ORIONE Q VV	750/1	8000-16000	2	5	0,05	867

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Jarra 2 litros completa con cuchilla	220

ORIONE Q VV



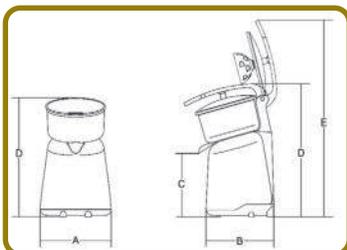
Características

- Batidora Blender profesional creada para las necesidades específica de bares, restaurantes, comida, etc.
- Cuerpo de la máquina en aluminio extruido y laterales en ABS.
- Sistema de retención con membrana para prevenir la entrada de líquidos dentro de la máquina.
- Potente motor con ventilación forzada para un uso prolongado y una mayor duración.
- Microinterruptor magnético de seguridad en la tapa del vaso sin posición obligada.
- Controles con membrana de silicona con botón ON/OFF y dispositivo NVR.
- Variador de velocidad.
- Vaso cuadrado de 2 litros, realizado en Tritán transparente irrompible graduado en litros y galones.
- El vaso es muy práctico para poder servir desde tres posiciones diferentes, ideal para preparar bebidas heladas, smoothies y sorbetes.
- Tapa de vaso de goma con tapón para añadir ingredientes.
- Cuerpo del tubo de transmisión en acero inoxidable que se puede separar fácilmente del cuerpo.
- Eje de cuchillas con rodamiento de bolas para prevenir el sobrecalentamiento y garantizar una larga duración.
- Arrastrador de estrella en acero sinterizado de alta resistencia.
- Cuchilla de 4 radios obtenida a partir de una única impresión en acero de cuchillería templada adecuada también para triturar hielo.
- El vaso cuadrado ha sido creado para trabajar mejor con grandes cantidades de hielo también en seco.
- Tensión 230V/50Hz.

EXPRIMIDOR DE PALANCA GRAN PRODUCCIÓN

MODELO	ACCIONAMIENTO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m ³)	PVP €
APOLLO LEVA	PALANCA	150/0,20	320	3,5	0,03	572

PORTES PAGADOS



ESQUEMA DIM.
 A: 210mm
 B: 265mm
 C: 155mm
 D: 330mm
 E: 480mm



Características

- Cuerpo cromado sin ángulos ni uniones para facilitar la limpieza.
- Cuba en acero inoxidable, desmontable para su limpieza y lavable en lavavajillas.
- Cestillo desmontable con dos dimensiones de piña para adaptarse a todos los tipos de zumo.
- Microinterruptor colocado en la piña que permite encender directamente la máquina apretando el cítrico.
- Tensión: 230V/50-60Hz.





BATIDORA FRAPPÉ Y EXPRIMIDOR DE ZUMO



SIRIO 1 W



SIRIO 2 W

MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD (rpm)	CAPACIDAD VASO (l)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
SIRIO 1 W	100/0,14	4000/14000	0,55	2,5	0,03	387
SIRIO 2 W	100+100/0,14+0,14	4000/14000	2x0,55	5	0,06	753

PORTES PAGADOS

ACCESORIO	PVP
VASO DE ACERO INOX. 0,55l	21

Características

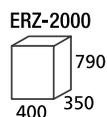
- Cuerpo de la máquina cromado, columna en aluminio extruido y base de fundición a presión para una óptima estabilidad de la máquina, totalmente privada de ángulos y uniones para facilitar la limpieza.
- Variador de velocidad.
- Vaso de serie de Tritán transparente.
- Vaso de acero inoxidable bajo pedido.
- Motor potente y ventilado para una mayor duración.
- Microinterruptor de seguridad en el vaso.
- Voltaje 230V/50Hz.



EXPRIMIDOR DE ZUMO

MODELO	CONSUMO (W)	PRODUCCIÓN FRUTAS/MINUTO	TAMAÑO FRUTA	CAPACIDAD CESTA	PVP €
ERZ-2000	120	20-25	60-85 mm.	4 Kg	1.682

PORTES PAGADOS



Características

- Exprimidor totalmente automático de alimentación manual.
- Cuerpo y cubiertas construidos en acero inoxidable.
- Con sensores de seguridad de apagado.
La máquina para si la cubierta no está colocada.
- Voltaje 230V/50Hz.



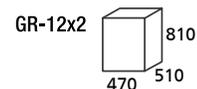
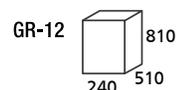
GRANIZADORAS RÁPIDAS/ENFRIADORAS DE BEBIDAS



GR 12x2



GR-12



MODELO	POTENCIA TOTAL (W)	COMPRESOR (CV)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	PVP €
GR-12	400	1/3	12	24	1.835
GR-12x2	740	1/2	12x2	48	2.400

PORTES PAGADOS



Características

- Chasis de acero inoxidable AISI 304 y paneles en ABS.
- Depósito de policarbonato de alta densidad alimenticio y ecológico.
- Temperatura de trabajo -2/-4°C.
- **Doble función granizadora o enfriadora de bebidas, mediante selección de botón GRANIZADO/BEBIDA FRÍA.**
- Bandeja antigoteo con sistema flotador de aviso de llenado completo.
- Controlador electrónico de temperatura con display digital para ver la temperatura del producto en cada momento.
- Fácil desmontaje del depósito y grifos para limpieza y asegurar una mayor higiene.
- Compresor de alta calidad de gran rendimiento.
- Refrigerante R290a.
- Sistema mediante pala agitadora.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.
- **ILUMINACIÓN LED.**



MONTADORA DE NATA PROFESIONAL Y CHOCOLATERAS



PRIMA 2



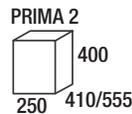
DETALLE



MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

MODELO	CAPACIDAD (litros/cuba)	PRODUCCIÓN (l/h)	POTENCIA (W)	PVP €
PRIMA 2	2	100	300	3.646

PORTES PAGADOS



Características

- Incorpora bomba rotativa de aspas.
- Trabaja con nata light o grasas y permite obtener todo tipo de nata montada deseada.
- La bomba aspira la nata del depósito y en el laberinto se mezcla con el aire creándose la nata montada.
- **Para su correcto funcionamiento y para obtener una nata montada óptima, es imprescindible mantener la máquina perfectamente limpia y desinfectada.**
- Tanto la nata líquida como la montada, se mantienen refrigeradas durante todo el proceso en el interior de la montadora.

- Se debe utilizar nata fresca con un 30% a 40% de materia grasa con azúcar líquido o sirope.
- La cuba refrigerada indirectamente, mantiene la nata en perfectas condiciones y no separa las partes grasas de las acuosas.
- Cuba extraíble que facilita el lavado y garantiza una higiene perfecta.
- Tapa transparente, que permite controlar con facilidad la cantidad de nata líquida contenida en la cubeta de reserva.
- Voltaje: 220V/50Hz.
- Refrigerante R134a.
- Condensación por aire.



RCH-5



RCH-10

CHOCOLATERAS

MODELO	POTENCIA TOTAL (W)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	PVP €
RCH-5	1000	5	6,8	571
RCH-10	1000	10	7,5	611

PORTES PAGADOS



Características

- Chocolateras diseñadas para mantener caliente cualquier tipo de bebida, especialmente chocolate.
- Sistema de calentamiento por baño maría.
- La mezcla continua mantiene una textura perfecta (sin grumos).
- Motor agitador de larga duración.
- Grifo especial con sistema anti-obstrucción.

- Caldera de acero inoxidable AISI 304 con protección térmica.
- Termostato de temperatura de 30 a 85°C.
- Bandeja antigoteo con sistema flotador de aviso de llenado completo.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.





TERMOS DE LECHE

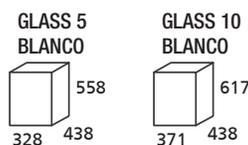


GLASS 5 BLANCA

TERMOS DE LECHE GLASS

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
GLASS 5 BLANCO	5	1200	35	230/50	1.250
GLASS 10 BANCO	10	1800	41	230/50	1.334

PORTES PAGADOS



**TERMOS
GLASS 5 NEGRO
GLASS 10 NEGRO
BAJO PEDIDO**



GLASS 5 NEGRA

Características

- Termo de leche con grifo fabricado en acero inoxidable y VIDRIO.
- Construcción general en acero inoxidable de calidad alimentaria.
- Depósito de leche extraíble de acero inoxidable.
- Depósito de agua (baño maría) de acero inoxidable.
- Resistencia de acero inoxidable.
- Bandeja recoge-gotas en acero inoxidable.
- Grifo de salida de leche.
- Termostato electrónico de temperatura de 0°-85°C con señalizador luminoso de temperatura.
- Cable de alimentación con enchufe H05RR-F.
- 4 pies de goma.
- Señalizador luminoso de bajo nivel de agua del depósito de baño maría.

TERMOS DE LECHE

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
PTL 5	5	1200	8	230/50	639
PTL 10	10	1800	12	230/50	799

PORTES PAGADOS



PTL-10

Características

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Depósito para baño maría en acero inoxidable.
- Depósito de leche en acero inoxidable con tapa en acero inoxidable y pomo de baquelita.
- Termostato de 0° a 85°C.
- Interruptor bipolar verde, señalizador rojo de temperatura.
- Grifo de salida de leche.
- Bandeja recoge gotas en acero inoxidable.
- 4 patas de PVC.

BOLSAS DE PLÁSTICO PARA ENVASADO AL VACÍO



BOLSAS LISAS DE ESPESOR 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
B90-1435	140	350	18	1000	121
B90-1530	150	300	16	1000	117
B90-1725	170	250	16	1000	111
B90-2030	200	300	18	1000	157
B90-2040	200	400	23	1000	211
B90-2535	250	350	24	1000	229
B90-3040	300	400	33	1000	313
B90-3060	300	600	48	500	220
B90-3545	350	450	43	500	206
B90-4060	400	600	67	500	213
B90-4565	450	600	79	250	192

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 90 micras son ideales para conservar pescado, fiambre, café, azúcar, etc... en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 60° C únicamente en vapor.

BOLSAS LISAS ESPECIAL COCCIÓN 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
BC-2030	200	300	36	1000	306
BC-2536	250	360	52	1000	465

HASTA FIN DE EXISTENCIAS

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 85/90 micras son ideales para conservar pescado, fiambre, café, azúcar, etc... en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 121° C.

BOLSAS LISAS DE ESPESOR 150 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
B150-2030	200	300	30	500	146
B150-2535	250	350	43	500	213
B150-3035	300	350	53	500	255
B150-3545	350	450	79	300	230
B150-3655	365	550	101	300	295
B150-4060	400	600	118	300	351

Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 150 micras son ideales para conservar carnes, huesos, quesos y productos en general en envasadoras de campana.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 85° C únicamente en vapor.

BOLSAS GOFRADAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
BG-1530	150	300	21	1600	297
BG-2030	200	300	30	2000	481
BG-2535	250	350	37	1000	351
BG-3040	300	400	49	500	241
BG-3550	350	500	74	400	280

Características

- Las bolsas gofradas son ideales para envasar todo tipo de alimentos en las envasadoras de aspiración externa.
- Se sirven en paquetes de 100 unidades.
- Precios especiales para cajas completas.
- Soporta temperaturas de hasta 85° C únicamente en vapor.



ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA



MEDIUM



MINI-MINI



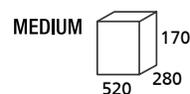
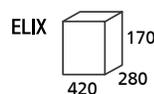
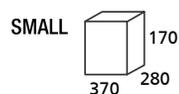
SMALL



ELIX

MODELO	POTENCIA BOMBA DE VACÍO	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (Kg)	CICLO DE TRABAJO	PVP €
MINI-MINI	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Manual	454
SMALL	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Automático	538
ELIX	20-24 lt/min. mono	400	270	9	Automático	667
MEDIUM	40-48 lt/min. doble	500	350	12	Automático	1.022

PORTES PAGADOS



Características

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Pensadas para un uso doméstico y semiprofesional.
- Envasa al vacío productos sólidos secos (sin salsas ni líquidos).
- Concebida para ser utilizada en supermercados, tiendas, tocinerías, etc.
- Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- Son ideales para envasar diferentes productos (embutidos, quesos, cafés, etc.).
- Sólo se puede utilizar con bolsa gofrada.
- Son idóneas para las más diferentes aplicaciones, ofreciendo una óptima continuidad operativa y buenos rendimientos productivos.
- Funcionamiento semi-automático en modelo MINI-MINI y automático en el resto de modelos.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Manómetro exterior que nos permite seguir paso a paso las diferentes etapas del ciclo de trabajo (sólo modelos SMALL-ELIX y MEDIUM).





rovemah

ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA

MODELOS EVS

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO (m ³ /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto				
EVS 30	310	350	190	8	300	550	1.761
EVS 35	360	400	190	10	350	650	1.992
EVS 40	410	450	220	16	400	950	2.080

PORTES PAGADOS



EVS 35

accesorios

MEDIDAS TABLAS DE RELLENO POLIETILENO

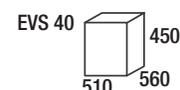
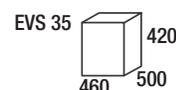
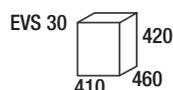
EVS 30 (280x240x15mm)

EVS 35 (300x340x15mm)

EVS 40 (370x350x15mm)

NOTA

**2 tablas
de relleno
incluida
en cada
máquina**



Características

- Construidas interior y exterior en acero inoxidable.
- Puesta en marcha manual con panel de mandos digital de un programa.
- Cuba de acero inoxidable embutida para fácil limpieza.
- Sellado mediante sistema de membrana.
- Tapa abombada en plexiglas, con reapertura automática.
- De serie se suministran con dos tablas de polietileno.
- Voltaje: 230V/50Hz.

MODELOS DG

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO OIL (m ³ /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
DG 40	410	450	220	20/24	400	950	62	3.998
DG 45	460	500	220	20/24	450	950	68	4.556

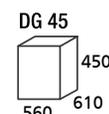
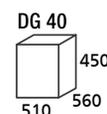
PORTES PAGADOS



DG 45

**OPCIÓN GAS INERTE
MODELOS DG**

498€



Características

- Máquinas de sobremesa totalmente en acero inoxidable.
- Cámara embutida en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- De serie se suministra con grifo de atmósfera progresiva, que regula la presión de entrada del aire en la cámara después del sellado.
- Opción de gas inerte (bajo pedido).
- Barra de sellado de 5 mm. de ancho.
- 3 programas modificables y memorizables.
- 1 programa para cocinar **marinados** (carne y pescado).
- Regulación del vacío en porcentaje para garantizar un vacío óptimo. Opción de vacío por tiempo.
- Barra de soldar extraíble, impulso a membrana. Tabla de relleno para cámara en polietileno.
- Precalentamiento de bomba de vacío.
- GASTROVAC. Vacío en cubetas.
- Función extra de vacío.
- Panel de mandos digital de fácil manejo y resistente al agua.
- Apertura de la campana automática.
- Función de autolimpieza de la bomba de vacío que evita la contaminación del aceite.
- Voltaje 230V/50Hz.

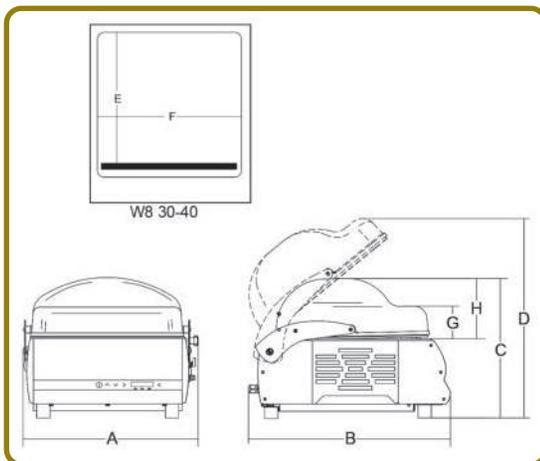
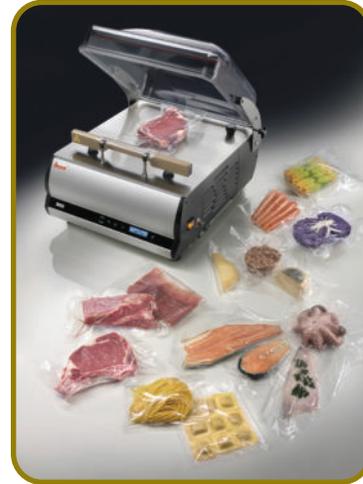




ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA



W8 TOP 40 DX GAS INERTE



ESQUEMA DIMENSIONES	
W8 TOP 30 DX	W8 TOP 40 DX
A: 402mm	A: 493mm
B: 525mm	B: 585mm
C: 408mm	C: 422mm
D: 587mm	D: 630mm
E: 334mm	E: 390mm
F: 340mm	F: 430mm
G: 95mm	G: 99mm
H: 170mm	H: 180mm



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
OPCIÓN CON GAS INERTE	245



DETALLE CUADRO MANDOS

MODELOS W8 TOP

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO OIL (m³/h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
	ancho	fondo	alto						
W8 TOP 30 DX	340	360	160	8	310	350	38	0,32	3.329
W8 TOP 40 DX	430	410	170	21	410	750	56	0,37	4.163

PORTES PAGADOS

Características

- Diseño excepcional que reduce el espacio ocupado por la máquina y mejora la comodidad.
- Campana de gran volumen de inyección en Tritán.
- Barra de sellado fácilmente extraíble.
- Extremadamente fácil de limpiar gracias a la superficie de apoyo totalmente plana fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 5mm de espesor.
- Levantamiento automático de la tapa mediante pistones neumáticos.
- Soporte para bolsas con líquidos.
- Programas especiales para marinar.
- 10 programas que se pueden almacenar como se desee.
- Selección de 6 idiomas.
- Ajuste del tiempo de soldadura, vacío y gas con escala de 1/10 seg.
- Modelos con gas inerte bajo pedido.
- Visualización del porcentaje de vacío y el tiempo restante.
- Gestión predictiva de las operaciones de mantenimiento para garantizar una mayor durabilidad.
- Señal de advertencia de cambio de aceite y filtro.
- Protección térmica de la bomba.
- Ciclo de precalentamiento y limpieza del aceite.
- Contador de ciclos totales.
- Contador de horas de uso de la bomba.
- Tarjeta Wi-Fi integrada que facilita una cuidadosa gestión post venta remota
- Gestionable íntegramente vía APP, fácil e intuitiva, descargable gratuitamente desde las tiendas oficiales (Play Store y App Store)
- Voltaje 230V/50Hz.





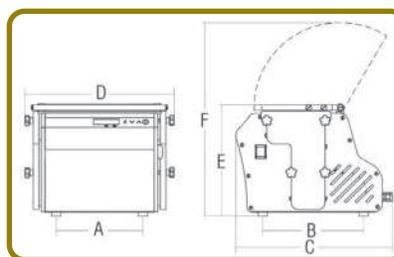
ENVASADORA AL VACÍO VERTICAL ESPECIAL PARA LÍQUIDOS



W8 VERTIGO 30



DETALLE W8 VERTIGO 30 DESMONTADA



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)
A 230 - B 268 - C 416 - D 396 - E 300 - F 521

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO OIL (m ³ /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
	ancho	fondo	alto						
W8 VERTIGO 30	326	60	250	4	310	150	22	0,09	3.217

PORTES PAGADOS

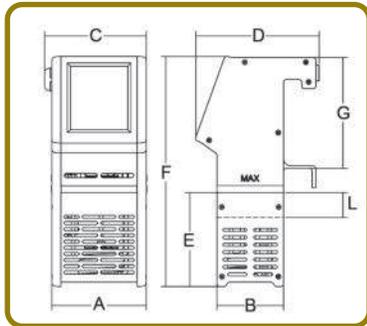
Características

- Máquina de envasado al vacío compacta vertical ideal para líquidos, productos granulados y en polvo para utilizar en el bar o como segunda máquina.
- Extraordinaria solución patentada para limpiar la máquina: Laterales transparentes para ofrecer una visibilidad perfecta del interior de la cuba. Los laterales son fácil y completamente desmontables para poder limpiar perfectamente el interior de la cuba.
- Control EASY TOUCH. Práctica e intuitiva botonera con WiFi integrado. Fácil programación del tiempo de vacío y soldadura. Visualización porcentual del vacío y tiempo restante. 10 programas memorizables. Programas especiales de marinado, precalentamiento de la bomba y ciclo de limpieza del aceite y vacío externo por tiempo. Memorización del último vacío. Cuenta ciclos de utilización total. Aviso de cambio de aceite.
- Tapa sin pistones.
- Prácticos perfiles para mover la máquina.





COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA SOUS VIDE



ESQUEMA DIM. WIFOOD
 A: 165mm
 B: 109mm
 C: 174mm
 D: 203mm
 E: 152mm
 F: 377mm
 G: 180mm
 L: 40mm



DETALLE ASA



KIT DE 6 SONDAS INALÁMBRICAS

DESCRIPCIÓN PVP €

Kit de 6 sondas inalámbricas 365

MODELO	VOLUMEN SUGERIDO (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
SOFT COOKER WIFOOD	≤ 57,5	24°C - 99°C	2000	4,5	0,04	1.418

PORTES PAGADOS



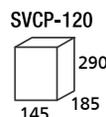
Características

- Fabricada con laterales en ABS y cesta en aluminio.
- Práctico y amplio display de 5", IP67.
- 10 programas inmediatos en la máquina e infinitos programas mediante APP.
- La conexión Wi-Fi permite, mediante una APP gratuita específica, controlar la cocción incluso a distancia.
- La APP también permite la gestión de varios aparatos, recetas privadas y públicas con 4 niveles, registro de cocción HACCP, impresión de etiquetas adhesivas, montaje de alarmas sonoras, función multitemporizador, lectura y configuración de las sondas al corazón SWP (Softcooker Wireless Sonda) y mucho más.

- Práctica asa para transporte.
- **Sondas inalámbricas NFC.**
- Las prácticas y robustas sondas inalámbricas mediante tecnología NFC, permiten leer la temperatura al corazón del producto mediante la práctica APP.
- Son reutilizables infinitas veces, pueden cargarse con datos relativos al producto, proveedor, tipo de cocción, fecha de cocción etc.
- APP de gestión gratuita, fácil e intuitiva.
- Tensión 230V/50Hz.

MODELO	VOLUMEN SUGERIDO (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
SVCP-120	≤ 30	5°C - 99°C	1500	2	298

PORTES PAGADOS



VISTA FRONTAL



DETALLE FUNCIONAMIENTO

Características

- Parte sumergible fabricada en acero inoxidable.
- Control de temperatura con menos de 0,1°C de margen de error, que permite resultados y texturas excelentes.
- Reparto uniforme de la temperatura mediante circulador de agua.
- Con tornillo de fijación. Compatible con recipientes cilíndricos o planos.
- Panel de mandos con pantalla LCD.
- Alarma de detección de bajo nivel de agua.
- Electrónica protegida contra la humedad.
- Temporizador programable de 0 a 99 horas.
- Memoria que permite:
 - Grabar la temperatura en °C y °F.
 - Memorizar el estado de proceso de cocción antes de desconectarlo.
 - Memorizar la última impostación de temperatura y tiempo.
- Tensión 230V/50Hz.





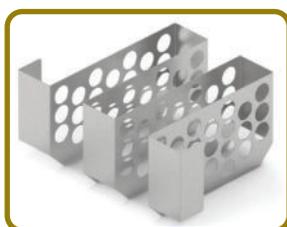
COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA SOUS VIDE



SOFTCOOKER XP SR 2/3GN

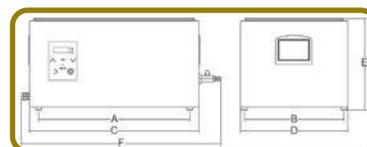


SOFTCOOKER XP SR 1/1GN



DIVISOR DE BOLSAS DE VACÍO

ACCESORIO	PVP €
Divisor de bolsas de vacío	82



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

SOFTCOOKER XP S 2/3GN:	A 336 - B 342 - C 396 - D 368 - E 309 - F 470
SOFTCOOKER XP S 1/1GN:	A 508 - B 342 - C 568 - D 368 - E 309 - F 642

MODELO	CAPACIDAD (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
SOFTCOOKER XP SR 2/3GN	14-16,5	24°C-99,9°C	1150	5,5	0,13	866
SOFTCOOKER XP SR 1/1GN	22-26,5	24°C-99,9°C	1700	16,5	0,13	1.050

PORTES PAGADOS

Características

- Máquina para la cocción a baja temperatura con calentamiento estático del agua.
- Estructura y cuba de cocción gastronorm en acero inoxidable.
- Prácticas asas para el transporte de la máquina.
- Sistema electrónico de control de la temperatura con visualización de la temperatura y el tiempo de ciclo.
- Grifo de descarga de agua.
- Mismo sistema de control del Softcooker con ΔT de 0,2°C.
- 25 programas memorizables.
- Temperatura seleccionable en °C y °F.
- Tapa de cuba de serie.
- Tensión 230V/50Hz.



TERMOSELLADORA PARA CUBETAS



S/V 400



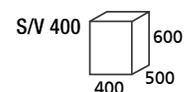
LA MÁQUINA NO CORTA AUTOMÁTICAMENTE LAS BOLSAS



DETALLE DE BOBINA DE PLÁSTICO

MODELO	DIMENSIONES CONTENEDOR (mm)	CICLO TRABAJO	MANDOS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
S/V 400	265x325	manual	digital	1200	40	230/50	2.571

DIMENSIONES ABIERTA



PORTES PAGADOS

moldes para S/V 400

DESCRIPCIÓN	PVP €
Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)	301
Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)	335
Molde para 4 cubetas GN 1/8 (160x130 mm)	407
Molde especial 1 cubeta	754
Molde especial 2 cubetas	884
Molde especial 4 cubetas	1.017

bobinas

DESCRIPCIÓN	PVP €
S/V 400: ancho 370	114

- Las medidas que se citan se refieren a las dimensiones exteriores de cada cubeta incluidos los bordes

Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticordal.
- Profundidad máxima de las cubetas: 160mm.
- Moldes no incluidos.
- Tiempo aproximado de sellado 2-3 segundos.
- Moldes especiales: indicar la medida de la cubeta para poder suministrarse.





TERMOSELLADORA VACÍO-GAS PARA CUBETAS



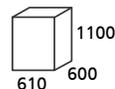
V/G 800 LCD



LA MÁQUINA NO CORTA
AUTOMÁTICAMENTE
EL PLÁSTICO

DIMENSIONES ABIERTA

V/G 800 LCD



MODELO	DIMENSIONES CONTENEDOR (mm)	CICLO TRABAJO	MANDOS 10 programas	BOMBA VACÍO OIL (m3/h)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
V/G 800 LCD	265x325	automático	digital LCD	20/24	1800	120	230/50	10.964

PORTES PAGADOS

moldes para V/G 800 LCD

DESCRIPCIÓN	PVP €
Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)	629
Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)	681
Molde para 4 cubetas (160x117 mm)	767
Moldes especiales sobre pedido	1.916



Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticorrosivo.
- Estas máquinas deben trabajar con aire comprimido.
- Profundidad máxima de las cubetas: 130mm.
- Se suministran de serie instalados los elementos para funcionar con gas inerte.
- Moldes no incluidos.
- Tiempo de vacío y sellado aprox. 28-32 segundos.
- La máquina sólo corta el principio y el final del plástico del molde de cubetas.

- Bobina V/G 800 ancho 370: 306€
- La placa electrónica trabaja por sensor o por tiempo de vacío. Se aconseja que trabaje por sensor.

nota

Para su funcionamiento se precisa de:

- Gas inerte con manómetro.
- Compresor de aire de 1,5 CV, mínimo.
- (Los citados elementos no se suministran).





CORTAVERDURAS



TALG-V 490
470 220



DH7



CPE10



CPE4



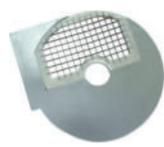
CJ2.5

ATENCIÓN

DISCOS PARA DESHILACHAR DE 4 Y 7 mm.
RALLADORES DE MOZZARELLA



CPF10



CD10

NOTA

Los discos CD o CPF necesitan además un disco CPE8 o CPE10

CORTA VERDURAS / CORTA HORTALIZAS / RALLA MOZZARELLA

MODELO	PESO (Kg)		VELOCIDAD DISCO (rpm)	TENSIÓN (V/Hz)	POTENCIA (W)	PVP €
	BRUTO	NETO				
TALG-V	26	23	270	220/50	550	995

PORTES PAGADOS

accesorios cortaverduras

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PVP €
DH3	Disco para deshilachar 3mm.	94
DH4	Disco para deshilachar 4mm.	94
DH7	Disco para deshilachar 7mm.	94
CPE8	Disco corta productos enteros 8mm.	94
CPE10	Disco corta productos enteros 10mm.	94
CPE2	Disco corta productos enteros 2mm.	94
CPE4	Disco corta productos enteros 4mm.	94
CJ2.5	Disco corta juliana y patatas fritas 2,5mm.	94
CJ4	Disco corta juliana y patatas fritas 4mm.	94
CJ8	Disco corta juliana y patatas fritas 8mm.	94
CJ10	Disco corta juliana y patatas fritas 10mm.	94
CPF6*	Disco corta patatas fritas 6x6mm.	94
CPF8*	Disco corta patatas fritas 8x8mm.	94
CPF10*	Disco corta patatas fritas 10x10mm.	94
CD8*	Disco para cortar en dados 8x8mm.	94
CD10*	Disco para cortar en dados 10x10mm.	94
CD12*	Disco para cortar en dados 12x12mm.	94
CD20*	Disco para cortar en dados 20x20mm.	94

* ESTOS DISCOS HAN DE MONTARSE CONJUNTAMENTE CON LOS DISCOS MODELO CPE

Características

- Construida completamente en aluminio anodizado.
- Transmisión por correa.
- Tapa abatible y desmontable, para facilitar el cambio de discos y la limpieza de la máquina.
- Fácil limpieza.
- Dispone de dos entradas de alimentos, una ovalada para productos enteros y otra redonda para cortar en rodajas productos más pequeños.
- Función en continuo, ya que dispone de motor ventilado.

- Motor con protector térmico anticalentamiento.
- De serie se suministra con 5 discos de corte: DH3-DH4-DH7-CPE2 y CPE4.
- Microinterruptores de seguridad situados en la tapa y en la palanca de accionamiento, para evitar que funcione la máquina en manipulaciones imprevistas.
- Base cerrada
- Sistema de seguridad antiarranque involuntario.



rovemah

CORTADORA DE HUESOS



SEG-1650A



CORTADORA DE HUESOS

MODELO	PESO (Kg)	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPELOR CORTE (mm)	LONGITUD SIERRA (mm)	VUELTAS MOTOR (rpm)	POTENCIA (Kw)	PVP €
SEG-1650A	39,1	225	185	1650	1400	0,75	1.238

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Caballote en acero inox. para cortadora de huesos de 295x385x660 mm.	658
Recambio de sierra para huesos/congelados	32
Sierra para carne	32

Características

- Construidas en aluminio anodizado.
- Estructura en acero pulido y anodizado.
- De serie se suministra con una sierra de huesos/congelados.
- Bandeja en acero inoxidable AISI 304.
- Botón de paro de emergencia.
- Tensión 230V/50Hz



PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES



PCS-12

PICADORA DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg/h)	POTENCIA (W)	VEL. MOTOR (rpm)	TOLVA (cm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
PCS-12	120	550	1400	360x245x50	70	26	0,07	856
PCS-22	220	900	1400	360x245x60	82	32,5	0,08	1.079

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACAS DE PICADORA PCS-12 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm	60
PLACAS DE PICADORA PCS-22 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm	74



DETALLE SINFIN INOX

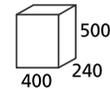


DET. PLACA 22/Ø6 mm

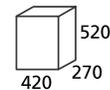


DET. PLACA 22/Ø8 mm

PCS-12



PCS-22



Características

- Fabricada en aluminio y acero inoxidable AISI 304.
- Máquina de uso simple y fácil de limpiar.
- Las partes en contacto con la carne están fabricadas en acero inoxidable AISI 304 conforme a los estándares de sanidad alimentaria internacionales.
- Motor ventilado por medio de amplias rejillas.
- Destinada a trabajos de pequeña/mediana producción.
- La tolva de carne posee un soporte para fijarla al cuerpo de la máquina y que así no se desplace durante su funcionamiento.
- Para evitar sobrecalentamientos del motor se aconseja parar 10 minutos por cada 20 minutos de trabajo en modelo PCS-12 y 10 minutos por cada 30 minutos de trabajo en modelo PCS-22.
- De serie se suministra con 2 placas, una con agujeros de 4,5 mm. y otra con agujeros de 6 mm.
- Tensión 230V/50Hz.





PICADORAS DE CARNE



TC 8 VEGAS



TC 12 DENVER



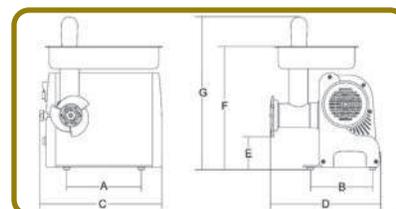
DETALLE TC 8 VEGAS DESMONTADA



CAJÓN PARA PLACA Y CUCHILLA



TC 22 DAKOTA



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)
 TC 8 VEGAS: A 205 - B 170 - C 335 - D 300 - E 85 - F 360 - G 410
 TC 12 DENVER: A 275 - B 190 - C 377 - D 366 - E 100 - F 375 - G 452
 TC 22 DAKOTA: A 310 - B 225 - C 395 - D 360 - E 115 - F 415 - G 485

PICADORA DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg/h)	POTENCIA (W)	TOLVA (cm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
TC 8 VEGAS	70	250	23x32x60	8	10	0,08	671
TC 12 DENVER	85	550	23x32x60	12	19	0,09	1.007
TC 22 DAKOTA	120	750	24x35x60	22	26	0,34	1.469

PORTES PAGADOS

Características

- Robusta estructura en aluminio anodizado.
- Cuerpo en aluminio anodizado y laterales en ABS antigolpes.
- Fácilmente transportable gracias a las prácticas asas.
- Motor ventilado.
- Reductor de la picadora hermético con engranajes en baño de aceite.
- Engranajes helicoidales templados y rectificadas.
- Inversor de marcha de serie.
- Diámetro de agujeros de la placa de los modelos VEGAS y DENVER: 6mm y en modelo DAKOTA 4,5mm.
- Sinfín y boca en aluminio alimentario pulido.
- Placa y cuchilla de acero.
- Práctico cajón para guardar placa y cuchilla.
- Mandos con resistencia al agua y al polvo IP54.
- Tensión 230V/50Hz.

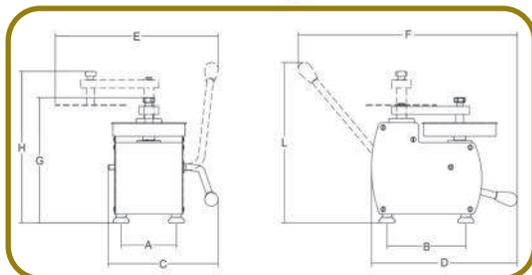




FORMADORA DE HAMBURGUESAS



MULTIPPATY



FORMADORA DE HAMBURGUESAS

MODELO	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	L (mm)	PESO (Kg)	VOLUMEN (m ³)	PVP
MULTIPPATY	140	200	279	369	413	556	315	381	404	7,5	0,05	675

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
MOLDE 100mm	136
MOLDE 130mm	149
MOLDE 150mm	149
MOLDE 180mm	163



Características

- Práctica y robusta formadora de hamburguesas con moldes intercambiables
- Fabricada en aluminio anodizado y acero inoxidable.
- Moldes autocentrables (sistema patentado) para un perfecto acoplamiento de molde y pistón.
- Máquina suministrada sin moldes. Los moldes deseados se seleccionan aparte.
- Moldes de 100, 130, 150 y 180mm de diámetro.
- Sistema automático de elevación de la hamburguesa para facilitar recoger la pieza.



sirman

PELATATAS PROFESIONALES



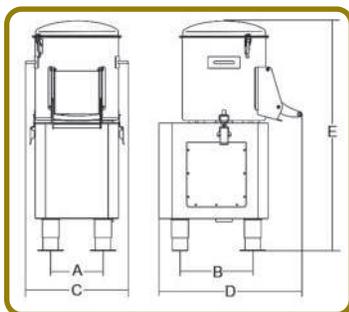
PPJ 6 SC



PPJ 10 SC



PPJ 20 SC



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PPJ 6 SC: A 220 - B 260 - C 400 - D 400 - E 690
 PPJ 10 SC: A 218 - B 300 - C 470 - D 544 - E 910
 PPJ 20 SC: A 295 - B 337 - C 560 - D 650 - E 1040



FÁCILMENTE DESMONTABLE

PELATATAS

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	POTENCIA (W)	POTENCIA (CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	VELOCIDAD PLATO (rpm)	PRODUCCIÓN (kg/h)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
PPJ 6 SC	6	370	0,5	320	320	105	23	0,42	1.831
PPJ 10 SC	10	735	1,0	320	320	170	41,5	0,49	2.677
PPJ 20 SC	20	1102	1,5	275	275	340	52	0,58	3.046

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 6 SC	308
CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 10 SC	447
CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 20 SC	512



CABALLETE CON FILTRO

Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Sistema de transmisión con correa poli V y tensor automático.
- Motores potentes ventilados para uso continuo.
- Fondo abrasivo en acero inoxidable repujado.
- Paredes abrasivas con piezas fácilmente reemplazables.
- Sistema patentado de cuba y fondo desmontables y lavables incluso en lavavajillas.
- Sistema de descarga de patatas automático.
- Boca de descarga en acero inoxidable con fijación rápida y cierre hermético.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura y posibilidad de fijación al suelo.
- Microinterruptor en la tapa y en la puerta de descarga.
- Mantenimiento sencillo con acceso inmediato a todos los componentes sin inclinar la máquina.
- Tensión: 230V/50Hz. Bajo pedido: 400V/III/50Hz.



ROMPEHIELO Y TRITURADOR DE HIELO PROFESIONALES



ROMPEHIELO PROFESIONAL

MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD VASO (l)	CAPACIDAD BANDEJA (l)	VELOCIDAD GIRO (rpm)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
NORDKAPP	150	3	2	800	5,2	0,06	1.045

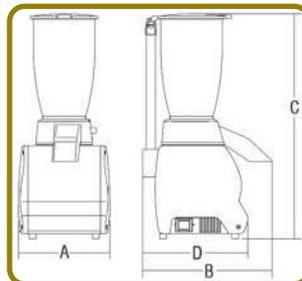
PORTES PAGADOS



DETALLE CUCHILLA



ESQUEMA DIM.
A: 205mm
B: 285mm
C: 491mm
D: 235mm



Características

- Rompehielo profesional con cuerpo fabricado en aluminio extruido, vaso en acero inoxidable, boca en ABS alimentario y cuchillas en acero inoxidable.
- Posee regulación del tamaño del hielo triturado.
- Motor ventilado con transmisión por engranajes para un servicio prolongado.
- Micro interruptor en la tapa para la máxima seguridad del operador
- Utilizar exclusivamente cubitos de hielo de 25x30mm pero producidos por máquina de hielo, no sacados de congelador.
- Tensión 230V 50Hz.



TH-1
490
240 430



DET. BANDEJA EXTRAÍBLE RECOGE GOTAS

TRITURADOR DE HIELO PROFESIONAL

MODELO	PRODUCCIÓN Kg/min.	TAMAÑO MÁX. CUBITO (gr.)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
TH-1	6	45	200	25	2.264

PORTES PAGADOS

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Regulación de las dimensiones de los gránulos por medio de un simple regulador mecánico.
- Elevada producción horaria.
- Dotado de micro-interruptor tanto en la tapa como en la puerta.
- De serie se suministra con una bandeja GN 1/3 de 150mm. de profundidad, para la recogida de los gránulos.
- Tensión 230V/50Hz.



rovemah

CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA



CES-220-S

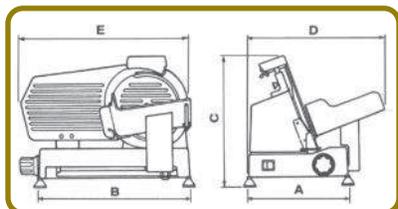


CES-275-S

CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA

MODELO	DIMENSIONES (mm)					DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	PESO (Kg)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	PVP €
	A	B	C	D	E						
CES-220-S	245	380	340	360	435	220	140	180x170	17	0,2 a 12	467
CES-250-S	245	380	340	380	480	250	150	180x195	18	0,2 a 12	508
CES-275-S	295	415	410	430	540	275	250	200x210	24	0,2 a 15	662
CES-300-S	295	420	410	430	570	300	250	200x235	25	0,2 a 12	695

PORTES PAGADOS



Características modelos estándar CES-S

- Bandeja de corte, carro y protector de cuchilla en aluminio anodizado protegido contra oxidación.
- Cuerpo en aluminio lacado.
- Mango adicional en el carro para favorecer las operaciones de corte.
- Transmisión por correa.
- Mando graduado para selección del espesor de lonchas y tope adicional de espesor máxima.
- Cuchilla circular en acero inoxidable de gran resistencia.
- Fácil limpieza.
- Patas regulables.
- Motor con protector térmico anticalentamiento.
- Base cerrada. Protector de cuchilla y prensa-fiambres.
- Sistema de seguridad antiarranque durante tareas de limpieza.
- Voltaje: 230V/50Hz.



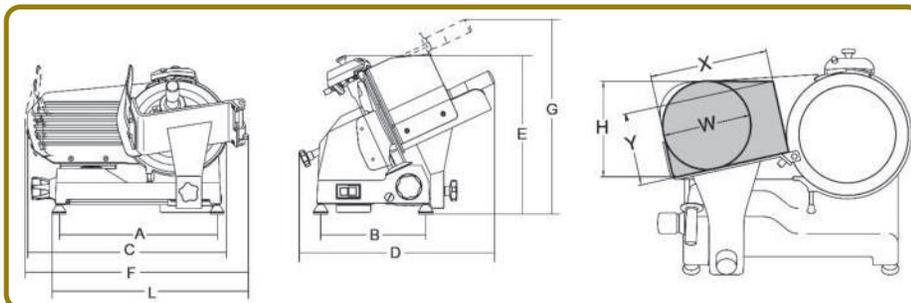
CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA SMART Y MIRRA



SMART 250 ROJA



MIRRA 300 C



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

SMART 250: A 405 - B 245 - C 500 - D 460 - E 365 - F 555 - G 460 - L 480 - X 215 - Y 150 - H 185 - W 175

MIRRA 250 C: A 395 - B 245 - C 500 - D 560 - E 370 - F 570 - G 475 - L 490 - X 220 - Y 145 - H 180 - W 170

MIRRA 300 C: A 395 - B 245 - C 546 - D 460 - E 390 - F 570 - G 490 - L 465 - X 210 - Y 172 - H 205 - W 192



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA SMART Y MIRRA

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
	ancho	fondo							
SMART 250 ROJA	245	405	15,5	250	215x175	0-13	175	0,13	925
MIRRA 250 C	245	395	16	250	220x170	0-13	170	0,13	1.164
MIRRA 300 C	295	435	20,5	300	220x192	0-13	210	0,25	1.416

Bloqueo de carro de seguridad. Carro abatible.

PORTES PAGADOS

Características

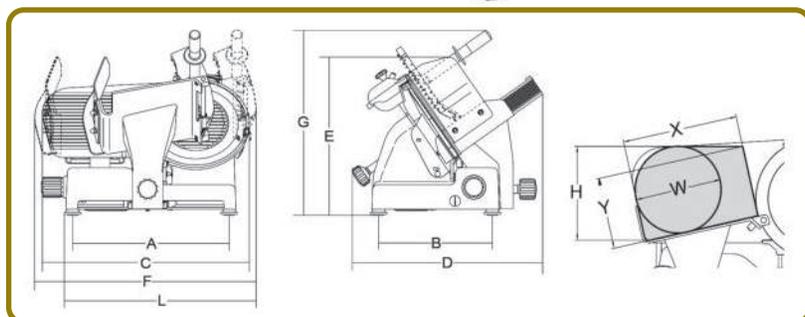
- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado. Modelo SMART base barnizada con acabado en esmalte rojo.
- Amplio espacio entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificadas y pasadores lapeados.
- Tornillería y lámina "para-lonchas" fabricados en acero inoxidable.
- Robusto soporte de vela.
- Afilador incorporado con cuerpo fundido y doble piedra de afilado de serie.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Máquinas profesionales versión CE con bloqueo de carro.
- Inclinación de la cuchilla 25°.
- Tensión 230V/50Hz.



CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO



PALLADIO 300



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PALLADIO 300: A 465 - B 340 - C 615 - D 547 - E 465 - F 710 - G 545 - L 600 - X 270 - Y 190 - H 240 - W 220

PALLADIO 350: A 465 - B 340 - C 660 - D 575 - E 455 - F 710 - G 530 - L 580 - X 270 - Y 225 - H 275 - W 250



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA



EXTRACTOR DE CUCHILLA DE SERIE

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo						
PALLADIO 300	340	465	35	300	270x220	0-23	275	2.574
PALLADIO 350	340	465	37	350	270x250	0-23	370	2.731

PORTES PAGADOS

Características

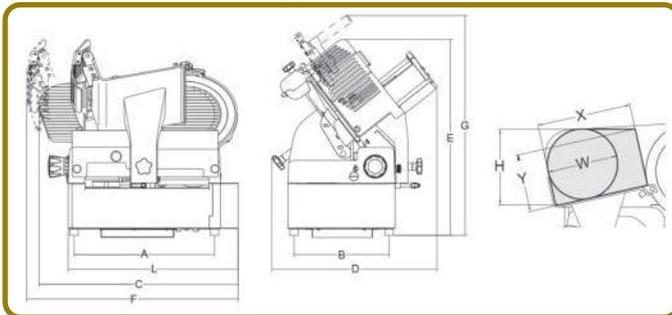
- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Línea redondeada sin esquinas ni tornillos exteriores.
- Perno de deslizamiento cromado rectificado.
- Casquillos de deslizamiento en fundición pulidos.
- Para-golpes del carro fabricados en goma vulcanizada.
- Tapas del soporte de la vela desmontables.
- "Para-lonchas" en acero inoxidable con encastre a bayoneta.
- Toda la tornillería en acero inoxidable.
- Sistema de estanqueidad sobre la polea.
- Amplio espacio (49,5mm) entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Protección inferior.
- Afilador con cubeta inferior de protección.
- Extractor de cuchilla de serie.
- Inclinación de la cuchilla de 35°.
- Empuñaduras en plástico.
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificadas y pasadores lapados.
- Robusto soporte de vela.
- Bloqueo del carro de serie.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Puede cortar congelados hasta una temperatura de -7°C.
- Tensión 230V/50Hz.



CORTADORA DE FIAMBRE AUTOMÁTICA TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO



PALLADIO 300 AUTOMECC VV

PALLADIO 300 AUTOMECC VV
DESMONTADACONTADOR DE
LONCHASTUBO PARA CORTE
DE VERDURAS

ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PALLADIO 300 AUTOMECC VV: A 465 - B 340 - C 685 - D 575 - E 575 - F 751 - G 630 - L 615 - X 240/270 - Y 190 - H 240 - W 220

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo						
PALLADIO 300 AUTOMECC VV	340	465	55	300	240/270 x 220	0-23	275/180	6.072

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Línea redondeada sin esquinas ni tornillos exteriores.
- Perno de deslizamiento cromado rectificado.
- Casquillos de deslizamiento en fundición pulidos.
- Para-golpes del carro fabricados en goma vulcanizada.
- Tapas del soporte de la vela desmontables.
- "Para-lonchas" en acero inoxidable con encastre a bayoneta.
- Toda la tornillería en acero inoxidables.
- Sistema de estanqueidad sobre la polea.
- Amplio espacio (49,5mm) entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Protección inferior.
- Afilador con cubeta inferior de protección.
- Extractor de cuchilla de serie.
- Inclinación de la cuchilla de 35°.
- Empuñaduras en plástico
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.

- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubricados y pasadores lapados.
- Robusto soporte de vela.
- Bloqueo del carro de serie.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.

Características del mecanismo automático

- Estructura de acero inoxidable soldado y redondeado.
- Arrastre de carro con sistema mecánico de biela.
- Motor de arrastre ventilado con mando separado y reductor en baño de aceite.
- Mandos separados para cuchilla y automatismo.
- Posibilidad de desbloqueo del automatismo para un funcionamiento manual.
- Sistema de control On/Off con variador de velocidad.
- Producción de lonchas/minuto: 4-50.
- Tensión 230V/50Hz.





CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO



PALLADIO 300 ENG



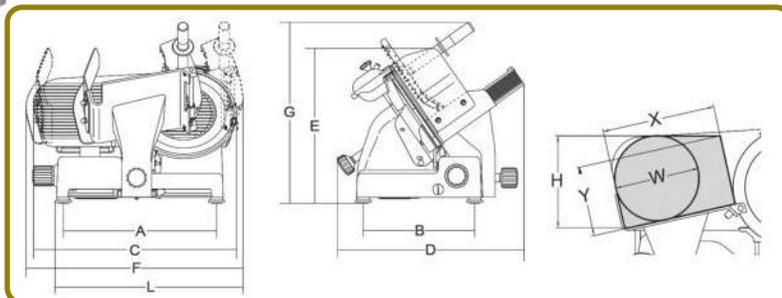
MOTOR CON SISTEMA DE ENGRANAJES



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA



EXTRACTOR DE CUCHILLA DE SERIE



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PALLADIO 300 ENG: A 465 - B 340 - C 615 - D 547 - E 465 - F 710 - G 545 - L 600 - X 270 - Y 190 - H 240 - W 220

PALLADIO 350 ENG: A 465 - B 340 - C 660 - D 575 - E 455 - F 710 - G 530 - L 580 - X 270 - Y 225 - H 275 - W 250

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo						
PALLADIO 300 ENG	340	465	36	300	270x220	0-23	400	3.241
PALLADIO 350 ENG	340	465	38	350	270x250	0-23	400	3.573

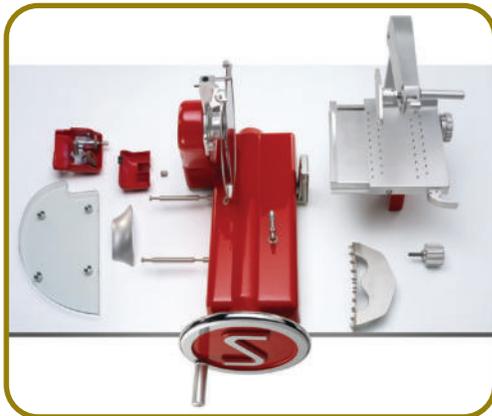
PORTES PAGADOS

Características

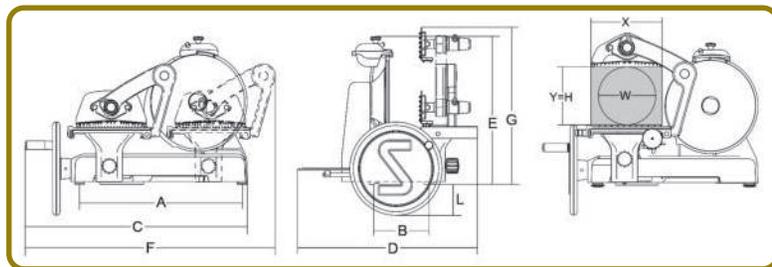
- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Línea redondeada sin esquinas ni tornillos exteriores.
- Transmisión mediante reductor de tornillo sinfín hermético.
- Lubricación en baño de aceite.
- Perno de deslizamiento cromado rectificado.
- Casquillos de deslizamiento en fundición pulidos.
- Para-golpes del carro fabricados en goma vulcanizada.
- Tapas del soporte de vela desmontables.
- "Para-lonchas" en acero inoxidable con encastre a bayoneta.
- Toda la tornillería en acero inoxidable.
- Sistema de estanqueidad sobre la polea.
- Amplio espacio (49,5mm) entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Protección inferior.
- Afilador con cubeta inferior de protección.
- Extractor de cuchilla de serie.
- Inclinación de la cuchilla de 35°.
- Empuñaduras en plástico.
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificadas y pasadores lapados.
- Robusto soporte de vela.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Bloqueo de carro de serie.
- Puede cortar congelados hasta una temperatura de -7°C.
- Tensión 230V/50Hz.



CORTADORA MANUAL "A VOLANO" ANNIVERSARIO



FÁCILMENTE DESMONTABLE



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

A: 520 - B: 180 - C: 770 - D: 625 - E: 510 - F: 855 - G: 590 - L: 90 - X: 270 - Y: 200 - H: 200 - W: 200



PROTECTOR DE CUCHILLA DESMONTABLE



SOPORTE

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
	ancho	fondo						
ANNIVERSARIO 300	520	180	60	300	270x200	3	0,76	6.476

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
SOPORTE DE 650Øx847mm	1.234
PROTECCIÓN DE CUCHILLA DESMONTABLE	106

INDICADA PARA CORTAR FIAMBRES ESPECIALES (JAMÓN IBÉRICO) QUE REQUIERAN DE UN CORTE DELICADO, YA QUE LA MENOR VELOCIDAD DE GIRO DE LA CUCHILLA ASEMEJA AL CORTE MANUAL

Características

- Fabricada totalmente en aleación de aluminio esmaltado.
- Resto de elementos fabricados en acero inoxidable y aluminio anodizado plateado.
- Sistema de movimiento patentado sin partes mecánicas a la vista.
- Plano de trabajo con movimiento lateral y doble brazo articulado BS1 para sujetar con firmeza el producto.
- Carro extraíble para una limpieza más fácil.
- Diseño italiano, simple pero elegante
- Única en el mercado con carro extraíble patentado, fácil de limpiar y desmontar sin herramientas.

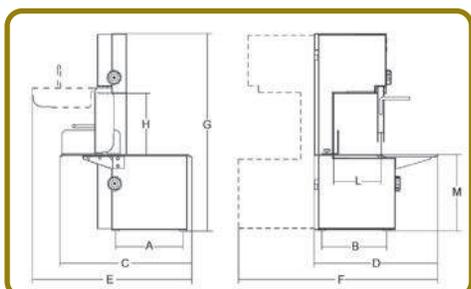




SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL



SO 1840 INOX START



ESQUEMA DIM.
 A: 315mm
 B: 334mm
 C: 537mm
 D: 560mm
 E: 640mm
 F: 923mm
 G: 843mm
 H: 249mm
 L: 237mm
 M: 320mm

SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL

MODELO	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE(mm)	DIMENSIONES SIERRA (mm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	POTENCIA (W)	POTENCIA (CV)	DISTANCIA (mm) ENTRE PATAS	DIÁMETRO POLEA (mm)	SUPERFICIE TRABAJO (mm)	PESO (Kg)	PVP €
SO 1840 INOX START	249	237	1840x16	1400	1100	1,5	315x334	250	455x470	51	3.844

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CABALLETE EN ALUMINIO	844
SIERRA TEMPLADA (JUEGO DE 10 UNIDADES)	248

**TENSIÓN 230V/50Hz
 MONOFÁSICO.
 TENSIÓN 400V/III/50Hz
 MISMO PRECIO
 SOLICITAR PLAZO DE
 ENTREGA**

Características

- Construidas completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Poleas calibradas de aluminio pulido.
- Cojinetes herméticos en la polea superior.
- Potente motor asíncrono y ventiladores protegidos con aceite sellado.
- Mandos de 24V con microinterruptor de seguridad en la puerta, centralita de control y freno motor (CE).
- Rápido desbloqueo de la polea superior que facilita la limpieza y el cambio de la sierra.
- Rascadores fácilmente extraíbles para su sustitución.
- Motor monofásico con protección térmica de serie.
- Lavable con chorro de agua (pero no a alta presión).
- Mandos en acero inoxidable IP67.
- Sierra templada de 16mm que se puede utilizar tanto para huesos, producto congelado y carne.
- Tensión 230V/50Hz.
- Opcional tensión trifásica 400V/III/50Hz, mismo precio. (Consultar plazo de entrega).





MÁQUINA DE PASTA FRESCA

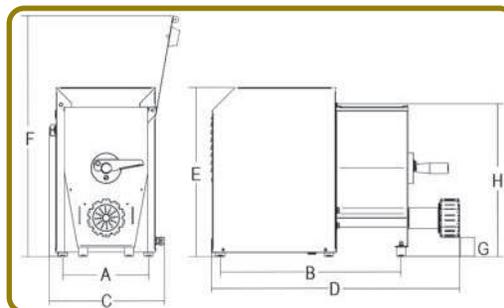


MODELO	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD (l)	CAPACIDAD (Kg)	PRODUCCIÓN (Kg/h)	DIÁMETRO PLACA	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
CONCERTO 5	750/1	10	4,2	8,4	75	42	0,35	3.844

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Motor corta-pasta	690
Spaghetti 1,9mm.	185
Bigoli/Pici toscani 3mm.	185
Linguine 3x1,6mm.	185
Spaghetti cuadrados/chitarrine 2mm.	185
Taglioni 1,8mm.	185
Taglioni 3,5mm.	185
Tagliatelle 6mm.	185
Parpadelle 15mm.	185
Maccheroni rigati 8mm.	185
Gramigne 3mm.	185
Gnochetti sardi 19mm.	185
Casarecce/strozzapreti 8,8mm.	185
Fusili 8,4mm.	185
Sfoglia regulable (ancho máx. 173mm.)	279
Trefiladoras bajo pedido	252



ESQUEMA DIM.
 A: 206mm
 B: 411mm
 C: 263mm
 D: 577mm
 E: 407mm
 F: 489mm
 G: 65mm
 H: 353mm



Características

- Máquina adaptada a las exigencias del pequeño y mediano restaurante.
- Práctica, veloz y extremadamente fácil de limpiar y sanificar.
- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Potente motor ventilado con reductor con engranajes en baño de aceite.
- Palas amasadoras de alto rendimiento fácilmente desmontables.
- Tapa en acero inoxidable para visualizar el interior de la cuba.
- Práctica tolva extraíble para verter la parte líquida de forma óptima.
- Sinfin, boca y anillo en acero inoxidable.

- Cuba en aluminio anodizado.
- Mandos con aislamiento IP54.
- Sistema de ventilación forzada incluso con el motor apagado.
- Tensión 230V/50Hz.

OPCIONALES:

- Amplia gama de trefiladoras en bronce.
- Motor corta-pasta con variador de velocidad.
- Máquina especial para la elaboración de Ravioli: consultar precio y plazo de entrega.

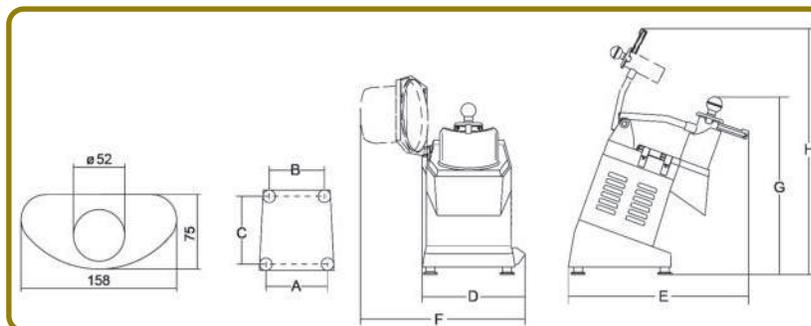




CORTAVERDURAS PROFESIONAL



PORTADISCOS



ESQUEMA DIM.
 A: 225mm
 B: 195mm
 C: 255mm
 D: 280mm
 E: 510mm
 F: 400mm
 G: 510mm
 H: 770mm

discos

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PVP €
TOLVA LARGA	Tolva larga para descarga en continuo con micro de seguridad	89
CUBETA INOX.	Cubeta GN 1/3 h200 inox. con micro de seguridad.	78
PORTADISCOS	Portadiscos en metal plastificado.	21
DF1	Disco corte en rodajas 1mm.	83
DF2	Disco corte en rodajas 2mm.	79
DF3	Disco corte en rodajas 3mm.	77
DF4	Disco corte en rodajas 4mm.	72
DF5	Disco corte en rodajas 5mm. especial para tomate.	72
DF6	Disco corte en rodajas 6mm.	69
DF8	Disco corte en rodajas 8mm.	69
DF10	Disco corte en rodajas 10mm.	64
DF14	Disco corte en rodajas 14mm. usar solo con discos PS	69
DQ4	Disco para cortar en barritas 4mm.	126
DQ6	Disco para cortar en barritas 6mm.	119
DQ8	Disco para cortar en barritas 8mm.	116
DQ10	Disco para cortar en barritas 10mm.	111
DTV	Disco para rallar 1mm.	64
DTV2	Disco para rallar 2mm.	84
DTV3	Disco para rallar 3mm.	79
DTV4	Disco para deshilachar 4mm.	77
DTV7	Disco para deshilachar 7mm.	72
DTV9	Disco para deshilachar 9mm. MOZARELLA	74
DTV8	Disco para deshilachar 8mm.	99
PS5	Disco para corte en cubitos 5mm. trabaja con DF5	252
PS8	Disco para corte en cubitos 8mm. trabaja con DF8	173
PS10	Disco para corte en cubitos 10mm. trabaja con DF10	151
PS12	Disco para corte en cubitos 12mm. trabaja con DF	146
PS14	Disco para corte en cubitos 14mm. trabaja con DF14	136
PS20	Disco para corte en cubitos 20mm. trabaja con DF	126
LPS8	Limpiadiscos PS8	68
LPS10	Limpiadiscos PS10	62
LPS14	Limpiadiscos PS14	62
LPS20	Limpiadiscos PS20	55



DETALLE TOLVA LARGA

DETALLE DISCOS



DISCO DF2

DISCO DF5
Para tomate

DISCO DF3

NO SE
 INCLUYE
 NINGÚN DISCO
 EN DOTACIÓN



DISCO DQ



DISCO DT



DISCO PS



CORTAVERDURAS PROFESIONAL



TM INOX CON CUBA RECOGE
PRODUCTO DE SERIE



DETALLE MANDOS

MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD DISCO (rpm)	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
TM INOX	515/0,7	300	18,5	0,13	1.405

PORTES PAGADOS

Características

- Construcción en aleación de aluminio y tapa en acero inoxidable.
- Motor ventilado para un uso continuo.
- Diseño extremadamente compacto para una mejor gestión del espacio en la cocina.
- El exclusivo sistema de caída directa del producto permite un trabajo también de alimentos suaves y delicados.
- El sistema de corte permite trabajar fácilmente mozzarella y otros quesos.
- Seguridad garantizada mediante tres microinterruptores: en la palanca, en la tapa y en la cubeta.
- **Cubeta recoge-producto con bloqueo suministrada de serie.**
- Tapa en acero inoxidable lavable en lavavajillas.
- Amplia elección de discos para todas las aplicaciones.
- Tensión 230V/50Hz.



rovemah

AMASADORA PLANETARIA



DETALLE GANCHO, PALA Y BATIDOR

AMASADORA PLANETARIA

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POTENCIA (W)	VELOCIDAD (r.p.m.)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m ³)	PVP €
APE-7	7	270	45-270	22,7	0,104	823

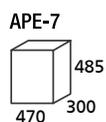
PORTES PAGADOS

de serie se suministra

DESCRIPCIÓN
GANCHO PARA AMASAR
PALA PARA MEZCLAR
BATIDOR

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CUBA ADICIONAL DE 7 litros	109



Características

- Estructura en aluminio anodizado.
- Exterior en aluminio anodizado.
- Depósito de 7 litros en acero inox. incluido.
- Velocidad variable.
- Cantidad máxima de masa que puede amasar: 600-700 gr. (en peso de harina).
- Gancho, pala y batidor en acero inoxidable.



BATIDORAS PLANETARIAS



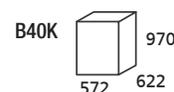
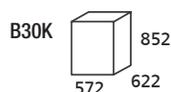
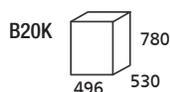
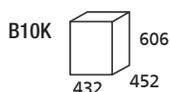
B20K



B40K

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	CAPACIDAD MÁX. HARINA (Kg)	CAPACIDAD MÁX. MASA (Kg)	POTENCIA MOTOR (W/CV)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	VELOCIDAD AMASADO (r.p.m.)	PESO NETO (Kg)	PESO BRUTO (Kg)	PVP €
B10K	10	2	3	450/0,5	720	113/184/341	56	73	1.290
B20K	20	4	6	1100/1,5	1500	108/199/382	94	118	1.738
B30K	30	7	10,5	1500/2	2000	84/151/270	136	166	3.638
B40K	40	8	13	2000/2,5	2000	84/151/270	150	184	3.973

PORTES PAGADOS



CUBA ADICIONAL	PVP €
10 LITROS	124
20 LITROS	149
30 LITROS	450
40 LITROS	550

de serie se suministra

DESCRIPCIÓN

GANCHO PARA AMASAR

PALA PARA MEZCLAR

BATIDOR

Características

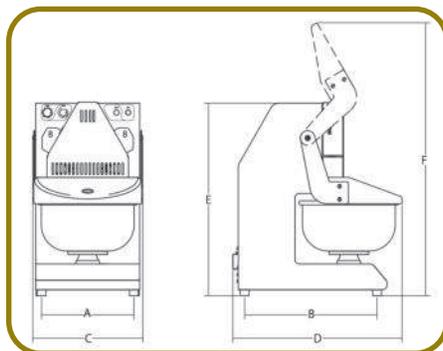
- Construcción robusta para mayor estabilidad.
- Cuba, mezclador, amasador y varilla batidora en acero inoxidable AISI 304.
- **Transmisión por engranajes**
- Materiales electromecánicos de alta calidad.
- Bajo nivel sonoro.
- Tensión 230V/50Hz en modelos B10K y B20K. 400V/III/50Hz en resto de modelos.
- Doble sistema de seguridad en la cuba y en el cabezal.
- Todos los modelos excepto el B10K, dotadas de temporizador de 60 minutos más posición manual.



AMASADORA DE DOBLE BRAZO



TUFF 10



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

TUFF 10: A 318 - B 456 - C 379 - D 582 - E 658 - F 933



MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	CAPACIDAD MÁX. MASA (Kg)	DIMENSIONES CUBA (mm)	POTENCIA MOTOR (W/CV)	r.p.m. GIRO CUBA	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN m ³	PVP €
TUFF 10	10	6-7	ø320x165h	750/1	6-14	58,5	0,18	5.604

PORTES PAGADOS

Características

- Estructura en acero C40 de gran espesor.
- Barnizado antirrayaduras en pintura epoxy alimentaria.
- Cuba con borde reforzado fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de cuba en PET transparente con orificio para añadir productos durante la elaboración.

- Dos brazos en acero inoxidable desmontables para su limpieza con protección en acero también desmontable con encaje de bayoneta.
- Velocidad de movimiento de los brazos de 35 a 70 batidas por minuto.
- Amasadora de doble brazo diseñada para elaborar masas de panettone, tartas, bizcochos y cualquier otro producto que necesite airear la masa durante su amasado.
- Tensión: 230V/50Hz.



CUTTER



C-TRONIC 6 VT



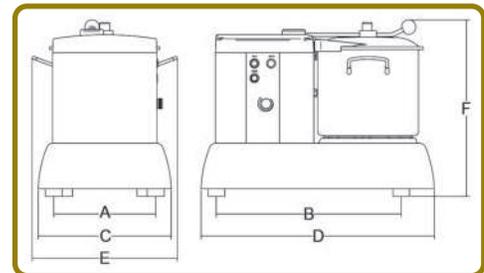
VARIOTRONIC™
SYSTEM

MODELO	CAPACIDAD (l)	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD (rpm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	PESO NETO (kg)	PVP €
C-TRONIC 4 VT	4	600/0,8	600-2800	200x106	13,5	1.626
C-TRONIC 6 VT	6	600/0,8	600-2800	200x169	14,5	1.757
C-TRONIC 9 VT	9	1200/1,6	600-2800	240x204	23	2.627

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP € 4 litros	PVP € 6 litros	PVP € 9 litros
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS DENTADAS	119	127	152
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PERFORADAS	106	119	146
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PARA AMASADO	112	127	152
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PARA PESTO	160	173	193



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

C-TRONIC 4 VT: A 185 - B 369 - C 251 - D 457 - E 296 - F 300
 C-TRONIC 6 VT: A 185 - B 369 - C 251 - D 457 - E 304 - F 362
 C-TRONIC 9 VT: A 244 - B 443 - C 319 - D 560 - E 348 - F 420



DETALLE ESPÁTULA

Características

- Estructura robusta en aluminio inyectado y extruido.
- Motor y cuba uno al lado del otro que permiten aislar del calor el producto procesado.
- Depósitos de acero inoxidable con fondo térmico y asas.
- Motor ventilado de alta eficiencia para uso continuo.
- Robustas cuchillas de hoja curva en acero templado.
- Microinterruptor de seguridad en la tapa y en la palanca.
- Alturas útiles: 50, 100 y 120mm para cada máquina respectivamente.
- Agujero en la tapa para añadir ingredientes.
- Tapa de Tritán transparente que permite una excelente visibilidad durante el funcionamiento.
- Espátula rascadora para limpiar la cuba y la tapa durante el procesado.
- De serie se suministra con espátula y plato afilador de cuchillas.
- Sistema Variotronic: variador de velocidad estabilizado. Permite impostar una velocidad de giro de cuchillas determinada y mantenerla constante independientemente de la consistencia del producto que estemos elaborando.
- Tensión: 230V/50Hz.



MIXER (TRITURADORES / BATIDORES)



STORM + ASTA 16

BLOQUE MOTOR STORM VELOCIDAD FIJA

MODELO	VELOCIDAD (rpm)	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD TRABAJO (l)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
STORM	12500	200/0,27	15	145	1,1	0,02	287

PORTES PAGADOS



opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)	PVP €
ASTA STORM 16	160	123



CICLONE

BLOQUE MOTOR CICLONE VELOCIDAD FIJA

MODELO	VELOCIDAD TRITURADO (rpm)	VELOCIDAD BATIDO (rpm)	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD TRABAJO (l)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
CICLONE 20	16000	2300	200/0,27	20	340	2	0,02	370
CICLONE 36	16000	2300	360/0,5	70	348	2,5	0,02	392

PORTES PAGADOS



opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)	PVP €
ASTA CICLONE 25	250	125
ASTA CICLONE 35	320	129
BATIDOR CICLONE	348	298



Características

- Efectivo sistema de ventilación del motor para un uso prolongado.
- Robusta aunque ligera estructura en ABS reforzada con fibra de vidrio.
- Práctica y ergonómica empuñadura.
- Máquina protegida con grado IPX3.
- Rápido sistema de acoplamiento del brazo.
- Cuchilla de tres hojas en acero de cuchillería.
- Tensión: 230V/50Hz.

Modelos CICLONE:

- Brazos trituradores desmontables para su limpieza y lavables en lavavajillas.
- Botón de encendido protegido para evitar la puesta en marcha accidental.
- Brazo batidor con sistema de engranajes metálico.

Modelos VORTEX:

- Paragolpes de goma para amortiguar el contacto con las ollas.
- Motores potentes y de alto rendimiento.
- Brazos trituradores desmontables para su limpieza y lavables en lavavajillas.
- Disponibles en dos versiones:
 - Velocidad fija.
 - Sistema Variotronic: variador de velocidad estabilizado. Permite impostar una velocidad de giro de cuchillas determinada y mantenerla constante independientemente de la consistencia del producto que estemos elaborando.
- Buje y campana completamente en acero inoxidable.
- Brazo batidor con sistema de engranajes metálico.



MIXER (TRITURADORES / BATIDORES)



VARIOTRONIC™
SYSTEM



VORTEX 55

BLOQUE MOTOR VORTEX VELOCIDAD FIJA Y VARIABLE

MODELO	VELOCIDAD TRITURADO (rpm)	VELOCIDAD BATIDO (rpm)	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD TRABAJO (l)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
VORTEX 43	13000	1850	430/0,6	100	377	2,5	0,03	481
VORTEX 43 VT	2200-11500	350-1800	430/0,6	100	377	2,5	0,03	506
VORTEX 55	13500	1900	550/0,8	200	385	3,5	0,03	497
VORTEX 55 VT	2200-11500	350-1800	550/0,8	200	385	3,5	0,03	521
VORTEX 75 VT	2200-11500	350-1800	750/1,0	300	390	4,0	0,03	539

PORTES PAGADOS



opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)	PVP €
ASTA VORTEX 35	350	275
ASTA VORTEX 45	450	285
BATIDOR VORTEX	385	370

ACCESORIOS:
SOPORTE DE PARED
SOPORTE DE OLLA
MALETA PARA MODELO VORTEX
EXPOSITOR INOXIDABLE



CONEXIÓN ASTA VORTEX



ASTA VORTEX DESMONTADA

accesorios

MODELO	PVP €
SOPORTE PARA OLLA VORTEX	312
SOPORTE PARED DE VORTEX	67
*MALETA VORTEX	98

*Maleta para transportar un bloque motor VORTEX, un ASTA VORTEX y un BATIDOR VORTEX.



BRAZOS BATIDOR



DETALLE CUCHILLA VORTEX



SOPORTE OLLA



SOPORTE PARED



EXPOSITOR INOX. VORTEX



MOBILIARIO E INOXIDABLE

Índice *páginas*

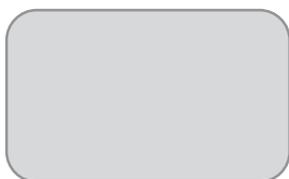
176	CUBETAS GASTRONORM-BANDEJAS-TAPAS-FONDOS-SEPARADORES
184	FREGADEROS SEMI-INDUSTRIALES CON BASTIDOR S. 500 Y FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS S. 550
185	FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS S. 600/700
186	FREGADEROS INDUSTRIALES SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE
188	FREGADEROS INDUSTRIALES GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE
189	MESA DE LAVADO CON FREGADERO Y PUERTAS
190	FREGADEROS CON AGUJERO DE DESBROCE Y HUECO PARA LAVAVAJILLAS
191	MESA DEL CHEF CON ESTANTE
192	MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES
193	LAVAMANOS
194	MESAS SOPORTE DE HORNO
195	EXTERMINADORES DE INSECTOS
196	CUBO DE DESPERDICIOS Y RECOLECTORA DE GRASAS
197	MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES Y MURALES SIN ESTANTE SERIE 600 DESMONTABLES
198	MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES

199	MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX MURALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES
200	MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS CORREDERAS
201	MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS CORREDERAS
202	MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm
203	MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm
204	ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO
207	MUEBLES CAFETEROS CON ALOJAMIENTO PARA LAVAVASOS Y MÁQUINAS DE HIELO
208	MUEBLES CAFETEROS
209	MUEBLES ESTANTERÍA SERIE 300/600
210	ESTANTERÍAS MURALES
211	ESTANTERÍAS ESCURREPLATOS Y MURALES REGULABLES
212	ARMARIOS DE PARED
213	ESTANTERÍAS DESMONTABLES DE PIE
214	CARROS DE SERVICIO
215	CARROS PARA BANDEJAS
216	CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750-1000 ALTO 450
217	CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750 ALTO 600
218	VITRINAS NEUTRAS

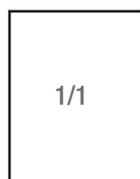


CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

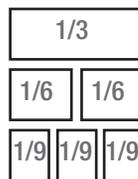
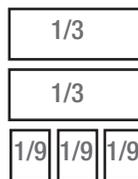
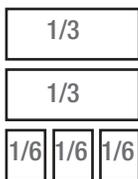
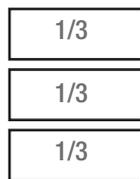
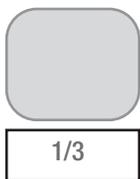
GN 2/1



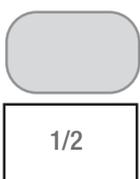
GN 1/1



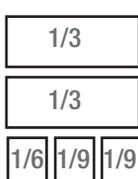
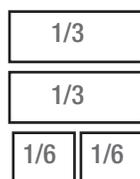
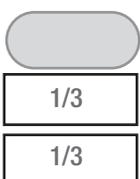
GN 2/3



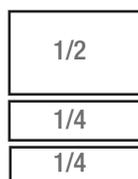
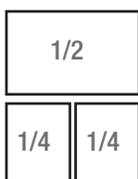
GN 1/2



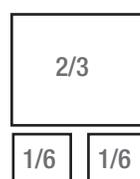
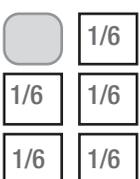
GN 1/3



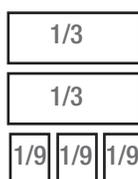
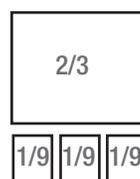
GN 1/4



GN 1/6



GN 1/9

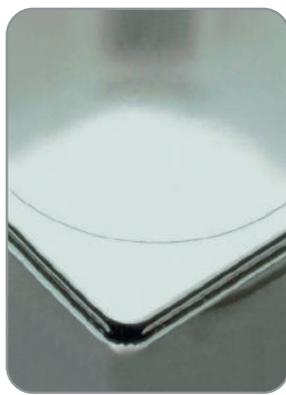




CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BORDE SUPERPUESTO



ACABADO INTERNO



CANTOS CURVOS



MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	DIMENSIONES INTERIORES (mm)
GN 2/1	650 x 530	620 x 500
GN 1/1	530 x 325	500 x 295
GN 2/3	355 x 325	330 x 300
GN 1/2	325 x 265	298 x 238
GN 1/3	325 x 175	300 x 150
GN 1/4	264 x 162	238 x 137
GN 1/6	176 x 162	153x 140
GN 1/9	176 x 108	150 x 83

Ejemplo Explicación Modelo

GP 1/6 65

GP	Código Cubeta Gastronorm Perforada
1/6	Dimensiones
65	Altura en mm

Características

- Diseñadas y fabricadas en cumplimiento de la normativa UNI EN631-1.
- Fabricadas en acero AISI 304 (1,4301) para garantizar una óptima resistencia a la corrosión.
- El AISI 304 es un acero austenítico que puede ser utilizado en contacto con los alimentos.
- **Producida en acero inox AISI 304, 18/10. Espesores: 10/10 para los modelos 2/1. 7/10 y 8/10 para el resto de modelos. Y 12/10 para la versión reforzada.**
- Material de moldeado en estado templado para mejorar las condiciones de resistencia a la corrosión.
- Realizadas con un acero inoxidable con un contenido de Níquel superior al valor mínimo previsto, que facilita un posterior incremento de la resistencia a la corrosión.
- Espesores específicamente estudiados para garantizar mayor robustez e indeformabilidad.
- Radios reducidos para garantizar la máxima capacidad.
- Grado de sobreponibilidad para permitir un apilaje óptimo.
- Bordes planos para garantizar estética y resistencia a las deformaciones.
- Las operaciones de pulido han sido efectuadas por robots antropomórficos que garantizan bordes no cortantes
- Sometidas a tratamiento térmico de templado que consiste en calentar el acero a una temperatura suficientemente alta (1000-1050°C) para evitar las alteraciones y tensiones debidas al proceso de deformación, y para mantenerlas a tal temperatura por el tiempo necesario y

disolver todos los carburos y después enfriar con suficiente rapidez para prevenir que esos carburos precipiten. Los tratamientos térmicos y los tratamientos de decapado, pasivación y abatimiento se refieren solo y exclusivamente a los modelos con altura superior a 100 mm.

- Sometidas a decapado, pasivación y abatimiento necesarias para eliminar toda traza de oxidación y elementos contaminantes derivados del proceso productivo y favorecer la formación de las capas pasivas y obtener un grado de acabado superficial óptimo desde un punto de vista estético y para afrontar la resistencia a la corrosión. Las pruebas de corrosión exigidas en niebla salina neutra, han permitido revelar que las cubetas acabadas no presentan ninguna alteración a la oxidación después de 1500 horas.
- Cada pieza es sometida a un lavado con agua desmineralizada.
- La baja rugosidad de la superficie permite un fácil lavado.
- Fabricada según el procedimiento GMP (Good Manufacturing Practice) definidas en el reglamento (CE) N.1935/2004 del parlamento europeo y del reglamento (CE) N. 2023/2006.
- Respetan los límites de migración global y específica del Níquel, Cromo y Manganeso en las condiciones de prueba reportadas:
 - Agente simulante: ácido acético 3% P/V.
 - Tiempo y temperatura: 30 minutos a 100°C - contacto repetido.
- Las cubetas están fabricadas según el procedimiento que permite el requisito de "trazabilidad" según el reglamento N° 2023/2006 GMP (Good Manufacturing Practice)



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BG 2/1

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
BG 2/1 20	20	-	65
BG 2/1 40	40	-	68
BG 2/1 65	65	18,0	72
BG 2/1 100	100	30,0	93
BG 2/1 150	150	42,8	135
BG 2/1 200	200	58,0	154



BG 1/1

BG 1/1 20	20	-	29
BG 1/1 40	40	-	30
BG 1/1 65	65	8,8	34
BG 1/1 100	100	13,7	49
BG 1/1 150	150	20,0	69
BG 1/1 200	200	27,8	81



BG 2/3

BG 2/3 20	20	-	20
BG 2/3 40	40	-	21
BG 2/3 65	65	5,8	24
BG 2/3 100	100	9,0	34
BG 2/3 150	150	13,0	56
BG 2/3 200	200	17,0	67



BG 1/2

BG 1/2 20	20	-	15
BG 1/2 40	40	-	18
BG 1/2 65	65	4,0	20
BG 1/2 100	100	6,1	24
BG 1/2 150	150	9,2	41
BG 1/2 200	200	12,0	52



TG 1/1



TGS 1/1



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
BG 1/3 20	20	-	13
BG 1/3 40	40	-	15
BG 1/3 65	65	2,4	18
BG 1/3 100	100	3,5	21
BG 1/3 150	150	5,4	33
BG 1/3 200	200	7,2	44



BG 1/3

BG 1/4 20	20	-	12
BG 1/4 40	40	-	15
BG 1/4 65	65	1,7	16
BG 1/4 100	100	2,5	19
BG 1/4 150	150	3,8	29
BG 1/4 200	200	4,8	36



BG 1/4

BG 2/8 65	65	1,5	20
BG 2/8 100	100	2,8	28
BG 2/8 150	150	4,3	36



BG 2/8

BG 1/6 65	65	1,0	13
BG 1/6 100	100	1,5	15
BG 1/6 150	150	2,3	25
BG 1/6 200	200	3,5	28



BG 1/6

BG 1/9 65	65	0,6	13
BG 1/9 100	100	0,8	20



BG 1/9

TAPAS NORMALES

MODELO	PVP €
TG 1/9	8
TG 1/6	9
TG 2/8	10
TG 1/4	11
TG 1/3	12
TG 1/2	16
TG 2/3	19
TG 1/1	29

TAPAS ESTANCAS CON JUNTA

MODELO	PVP €
TGS 1/6	30
TGS 1/4	32
TGS 1/3	39
TGS 1/2	51
TGS 2/3	55
TGS 1/1	78



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BP 2/1



BP 1/1



BP 2/3



BP 1/2



BP 1/3

CUBETAS PERFORADAS

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
BP 2/1 20	20	-	77
BP 2/1 40	40	-	80
BP 2/1 65	65	18,0	88
BP 2/1 100	100	30,0	118
BP 2/1 150	150	42,8	171
BP 2/1 200	200	58,0	195
BP 1/1 20	20	-	31
BP 1/1 40	40	-	36
BP 1/1 65	65	8,8	47
BP 1/1 100	100	13,7	52
BP 1/1 150	150	20,0	83
BP 1/1 200	200	27,8	98
BP 2/3 20	20	-	24
BP 2/3 40	40	-	26
BP 2/3 65	65	5,8	29
BP 2/3 100	100	9,0	41
BP 2/3 150	150	13,0	64
BP 2/3 200	200	17,0	77
BP 1/2 65	65	4,0	23
BP 1/2 100	100	6,1	31
BP 1/2 150	150	9,2	49
BP 1/2 200	200	12,0	61
BP 1/3 65	65	2,4	19
BP 1/3 100	100	3,5	26
BP 1/3 150	150	5,4	38
BP 1/3 200	200	7,2	50
BP 1/4 65	65	1,7	30
BP 1/4 100	100	2,5	40



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

CUBETAS PERFORADAS DE ENCASTRE

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
GPE 1/1 55	55	6,5	39
GPE 1/1 90	90	10,6	60



GPE 1/1

CUBETAS GASTRONORM CON ASAS RETRÁCTILES

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
GA 1/1 100	100	13,7	56
GA 1/1 150	150	20,0	77
GA 1/1 200	200	27,8	88



GA 1/1

GA 2/3 100	100	9,0	42
GA 2/3 150	150	13,0	62
GA 2/3 200	200	17,0	73



GA 2/3



GA 1/2

GA 1/2 100	100	6,1	34
GA 1/2 150	150	9,2	48
GA 1/2 200	200	12,0	59

GA 1/3 100	100	3,5	29
GA 1/3 150	150	5,4	41
GA 1/3 200	200	7,2	50



GA 1/3



GA 1/4

GA 1/4 100	100	2,5	28
GA 1/4 150	150	3,8	36
GA 1/4 200	200	4,8	43


**DETALLE
ASA**



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDO-SEPARADORES



TA 1/1



FP 1/1

SEPARADOR
LONGITUDINAL

TAPAS PARA ASAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	PVP €
TA 1/6	176 x 162	13
TA 1/4	264 x 162	15
TA 1/3	325 x 175	17
TA 1/2	325 x 265	21
TA 2/3	355 x 325	24
TA 1/1	530 x 325	33

FALSOS FONDOS PERFORADOS

MODELO	PVP €
FP 1/2	23
FP 2/3	28
FP 1/1	35
FP 2/1	65

SEPARADORES

MODELO	PVP €
LONGITUDINAL 530 mm	12
TRANSVERSAL 325 mm	8

BANDEJAS GN DE ALUMINIO PARA HORNO



TAL 20



TAS 20

1/1 ALUMINIO

MODELO	PVP€
TAL 20	37
TAL 40	47
TAL 65	57

1/1 ALUMINIO SILVERSTONE ANTIADHERENTE

MODELO	PVP€
TAS 20	59
TAS 40	67
TAS 65	73



TI 2/1



TI 1/1



TI 1/2

BANDEJAS GASTRONORM DE ACERO INOX PARA HORNO

MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
TI 2/1 20	66	TI 1/1 20	28	TI 1/2 20	17
TI 2/1 40	71	TI 1/1 40	34	TI 1/2 40	21
TI 2/1 65	83	TI 1/1 65	37	TI 1/2 65	23

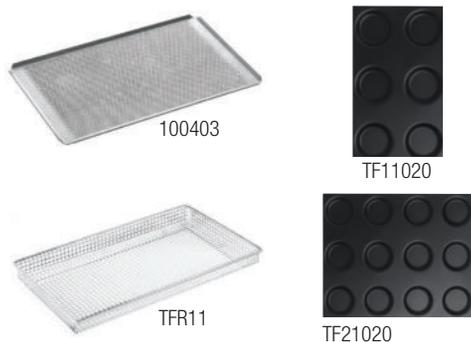


CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BANDEJAS SECCIONES

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	PVP €
BANDEJA 4 SECCIONES BORDE PLANO	400 x 300	43
BANDEJA 5 SECCIONES BORDE PLANO	440 x 350	46



BANDEJAS ESPECIALES PARA HORNO

MODELO	PVP €
100403 BANDEJA GN 1/1 PERFORADA DE ALUMINIO	60
TFR11 BANDEJA GN 1/1 DE REJILLA PARA FRITURA EN HORNO	131
TFR11020 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO DE 6 MOLDES	108
TF21020 BANDEJA GN 2/1 DE ALUMINIO DE 12 MOLDES	190
TSGR11 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO SILVERSTONE PARA PARRILLA	307
GRLR11 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO ANTIADHERENTE REVERSIBLE LISA/RANURADA	364
GR11ALL BANDEJA GN 1/1 EN ALEACIÓN DE ALUMINIO "ALL3003" PARA ASAR A LA PARRILLA	253
50.0350 PARRILLA HORNO INOX GN 1/1 20 ALAMBRES+ 2 TRAVIESAS	41
727.1581 PARRILLA EN HIERRO CROMADO 60x40cm	51



BANDEJAS PASTERÍA

MODELO	PVP €
BANDEJA PLANA DE 433x333 mm.	20
BANDEJA PLANA PERFORADA DE 433x333 mm.	21
BANDEJA PLANA EMBUTIDA DE 600x400 mm.	24
BANDEJA PLANA EMBUTIDA PERFORADA DE 600x400 mm.	27
TREPL 20 BANDEJA DE 600x400 mm.	28
TREPA BANDEJA DE 600x400 mm. ALUMINIO	40
PARRILLA HORNO INOX 440x320 mm.	22



Características

- Modelo TREPL 20 compuesta 95% aluminio, 5% silicio.
- Modelo TREPA totalmente aluminio.

BANDEJAS 600x400 PARA 5 BARRAS DE PAN

MODELO	PVP €
ONDULADAS EN TEFLÓN	
BAGTEL	102



BANDEJAS PIZZA EN ALUMINIO

MODELO	PVP €
TROPA 28	24
TROPA 32	32

TROPA 28



BANDEJAS GN POLIPROPILENO BLANCA

MODELO	PVP €
BGPB 1/1 GASTRONORM 1/1	17



BGPB 1/1





FREGADEROS SEMI-INDUSTRIALES CON BASTIDOR S 500 Y FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS S 550

FREGADEROS SEMI-INDUSTRIALES CON BASTIDOR SERIE 500

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			HUECO LIBRE (mm) PARA LAVAVASOS*	Nº SENOS	ESCURRIDORES	PVP €
	ancho	fondo	alto				
FSI-800 D	800	500	850	-	1	1 derecha	335
FSI-800 I	800	500	850	-	1	1 izquierda	335
FSI-900 D	900	500	850	440x820	1	1 derecha	352
FSI-900 I	900	500	850	440x820	1	1 izquierda	352
FSI-1000 D	1000	500	850	560x820	1	1 derecha	359
FSI-1000 I	1000	500	850	560x820	1	1 izquierda	359
FSI-1200 D	1200	500	850	400x820	2	1 derecha	452
FSI-1200 I	1200	500	850	400x820	2	1 izquierda	452
FSI-1350 D	1350	500	850	560x820	2	1 derecha	514
FSI-1350 I	1350	500	850	560x820	2	1 izquierda	514

*HUECO LIBRE PARA HSP4 A y CE46

PORTES PAGADOS



FSI-1200 D+CE 46

Características

- Construidos totalmente en acero inox AISI 304.
- Bastidor en tubo de 30x30x1mm (montado).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluida válvula de desagüe.
- Especialmente indicados para barras y espacios reducidos.
- Fregaderos con estante inferior, consultar precios y plazo de entrega.

DIMENSIONES SENOS (mm)

FSI-800 D	FSI-1000 I	
FSI-800 I	FSI-1200 D	
FSI-900 D	FSI-1200 I	
FSI-900 I	FSI-1350 D	
FSI-1000 D	FSI-1350 I	

FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS SERIE 550

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº SENOS	ESCURRIDORES	PVP €
	ancho	fondo	alto			
FRELAV55 1000 1EI	1000	550	850	1	1 izquierda	631
FRELAV55 1000 1ED	1000	550	850	1	1 derecha	631
FRELAV55 1200 1EI	1200	550	850	1	1 izquierda	699
FRELAV55 1200 1ED	1200	550	850	1	1 derecha	699

*HUECO LIBRE PARA HSP4 A y CE46

PORTES PAGADOS



FRELAV55 1000 1ED+CE 46+SOP-LAV



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP€
SOPORTE ESCUADRA A PARED DE 40x54cm	99

DIMENSIONES SENOS (mm)

FRELAV55 1000 1EI	
FRELAV55 1000 1ED	
FRELAV55 1200 1EI	
FRELAV55 1200 1ED	



Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.
- Peto trasero de 100x20mm. y frontal de 65mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.
- Producto fabricado en Italia con Certificación ISO9001:2015 y MECA



FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS SERIE 600/700



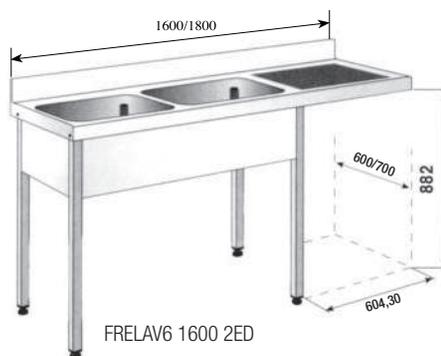
FRELAV6 1200 1ED+CE 60+ESTB-66



FRELAV6 1200 1ED



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO



FRELAV6 1600 2ED



FRELAV6 1200 1ED

FREGADERO FONDO 600 CON BASTIDOR DESMONTABLE PARA LAVAVAJILLAS

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO CON BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS	PVP €	ESTANTES	PVP €
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FRELAV6 1200 1EI	625	ESTB-66	89
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FRELAV6 1200 1ED	625	ESTB-66	89
1400 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FRELAV6 1400 1EI	754	ESTB-86	110
1400 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FRELAV6 1400 1ED	754	ESTB-86	110
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 izquierda	FRELAV6 1600 2EI	899	ESTB-106	129
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 derecha	FRELAV6 1600 2ED	899	ESTB-106	129
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV6 1800 2EI	986	ESTB-126	149
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV6 1800 2ED	986	ESTB-126	149

PORTES PAGADOS

FREGADERO FONDO 700 CON BASTIDOR DESMONTABLE PARA LAVAVAJILLAS

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO CON BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS	PVP €	ESTANTES	PVP €
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FRELAV7 1200 1EI	676	ESTB-67	100
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FRELAV7 1200 1ED	676	ESTB-67	100
1400 x 700	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FRELAV7 1400 1EI	757	ESTB-87	120
1400 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FRELAV7 1400 1ED	757	ESTB-87	120
1600 x 700	400 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV7 1600 2EI	949	ESTB-107	142
1600 x 700	400 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV7 1600 2ED	949	ESTB-107	142
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV7 1800 2EI	1.021	ESTB-127	165
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV7 1800 2ED	1.021	ESTB-127	165

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100x20mm. y frontal de 65mm. (en punto redondo radio5mm.)
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.
- **Producto fabricado en Italia con Certificación ISO9001:2015 y MECA**

BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.





FREGADEROS INDUSTRIALES SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE



FI 6B 1800 2EI



F16 1200 1ED



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO

FREGADERO FONDO 600 SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO SIN BASTIDOR	PVP €	FREGADERO CON BASTIDOR	PVP €	ESTANTES	PVP €
600 x 600	500 x 400 x 300	1	-	FI6 600 1	276	FI6B 600 1	521	ESTB-66	89
700 x 600	500 x 500 x 300	1	-	FI6 700 1	349	FI6B 700 1	563	ESTB-76	100
1000 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FI6 1000 1EI	351	FI6B 1000 1EI	576	ESTB-106	129
1000 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FI6 1000 1ED	351	FI6B 1000 1ED	576	ESTB-106	129
1000 x 600	400 x 400 x 300	2	-	FI6 1000 2	490	FI6B 1000 2	725	ESTB-106	129
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FI6 1200 1EI	325	FI6B 1200 1EI	555	ESTB-126	149
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FI6 1200 1ED	325	FI6B 1200 1ED	555	ESTB-126	149
1200 x 600	400 x 400 x 300	2	-	FI6 1200 2	499	FI6B 1200 2	761	ESTB-126	149
1400 x 600	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI6 1400 1EI	403	FI6B 1400 1EI	699	ESTB-146	154
1400 x 600	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FI6 1400 1ED	403	FI6B 1400 1ED	699	ESTB-146	154
1400 x 600	500 x 500 x 300	2	-	FI6 1400 2	598	FI6B 1400 2	882	ESTB-146	154
1400 x 600	400 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI6 1400 2EI	537	FI6B 1400 2EI	813	ESTB-146	154
1400 x 600	400 x 500 x 300	2	1 derecha	FI6 1400 2ED	537	FI6B 1400 2ED	813	ESTB-146	154
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 izquierda	FI6 1600 2EI	568	FI6B 1600 2EI	831	ESTB-166	190
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 derecha	FI6 1600 2ED	568	FI6B 1600 2ED	831	ESTB-166	190
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI6 1800 2EI	619	FI6B 1800 2EI	906	ESTB-186	210
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI6 1800 2ED	619	FI6B 1800 2ED	906	ESTB-186	210

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100x20mm. y frontal de 65mm. (en punto redondo radio 5mm).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.
- **Producto fabricado en Italia con Certificación ISO9001:2015 y MECA**

BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Altura del conjunto: fregadero con bastidor 850mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.





FREGADEROS INDUSTRIALES SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE



FI7B 1400 2+ESTB 147



FI7B 800 1



FRONTAL DE 65mm



DETALLE CUBA

FREGADERO FONDO 700 SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO SIN BASTIDOR	PVP €	FREGADERO CON BASTIDOR	PVP €	ESTANTES	PVP €
700 x 700	600 x 500 x 300	1	-	FI7 700 1	360	FI7B 700 1	580	ESTB-77	109
800 x 700	600 x 500 x 300	1	-	FI7 800 1	376	FI7B 800 1	619	ESTB-87	120
1000 x 700	400 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1000 1EI	378	FI7B 1000 1EI	638	ESTB-107	142
1000 x 700	400 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1000 1ED	378	FI7B 1000 1ED	638	ESTB-107	142
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1200 1EI	359	FI7B 1200 1EI	659	ESTB-127	165
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1200 1ED	359	FI7B 1200 1ED	659	ESTB-127	165
1200 x 700	500 x 500 x 300	2	-	FI7 1200 2	570	FI7B 1200 2	822	ESTB-127	165
1400 x 700	600 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1400 1EI	445	FI7B 1400 1EI	734	ESTB-147	187
1400 x 700	600 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1400 1ED	445	FI7B 1400 1ED	734	ESTB-147	187
1400 x 700	600 x 500 x 300	2	-	FI7 1400 2	644	FI7B 1400 2	932	ESTB-147	187
1600 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI7 1600 2EI	595	FI7B 1600 2EI	910	ESTB-167	210
1600 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI7 1600 2ED	595	FI7B 1600 2ED	910	ESTB-167	210
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI7 1800 2EI	656	FI7B 1800 2EI	977	ESTB-187	232
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI7 1800 2ED	656	FI7B 1800 2ED	977	ESTB-187	232

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100mm. x 20mm. y frontal de 40mm. (en punto redondo radio 5mm.).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.
- **Producto fabricado en Italia con Certificación ISO9001:2015 y MECA**

BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Altura del conjunto: fregadero con bastidor 850mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.





FREGADEROS INDUSTRIALES GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE



F17GCB 1000 1



FRONTAL DE 65mm



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO



F17GCB 1600 1E

FREGADERO GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO SIN BASTIDOR	PVP €	FREGADERO CON BASTIDOR	PVP €	ESTANTES	PVP €
1000 x 700	800 x 500 x 400	1	-	FI7GC 1000 1	675	FI7GCB 1000 1	929	ESTB-107	142
1200 x 700	1100 x 500 x 400	1	-	FI7GC 1200 1	765	FI7GCB 1200 1	1.038	ESTB-127	165
1400 x 700	1200 x 500 x 400	1	-	FI7GC 1400 1	826	FI7GCB 1400 1	1.119	ESTB-147	187
1600 x 700	1400 x 500 x 400	1	-	FI7GC 1600 1	983	FI7GCB 1600 1	1.317	ESTB-167	210
1600 x 700	950 x 500 x 400	1	1 izquierda	FI7GC 1600 1EI	853	FI7GCB 1600 1EI	1.154	ESTB-167	210
1600 x 700	950 x 500 x 400	1	1 derecha	FI7GC 1600 1ED	853	FI7GCB 1600 1ED	1.154	ESTB-167	210
1800 x 700	1200 x 500 x 400	1	1 izquierda	FI7GC 1800 1EI	995	FI7GCB 1800 1EI	1.299	ESTB-187	232
1800 x 700	1200 x 500 x 400	1	1 derecha	FI7GC 1800 1ED	995	FI7GCB 1800 1ED	1.299	ESTB-187	232

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100x20mm. y frontal de 65mm. (en punto redondo radio 5mm.).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.

BASTIDOR

- Construidos totalmente en acero Inox.
- Altura del conjunto: fregadero con bastidor 850mm.
- Bastidor en patas de tubo de 40x40mm. con pie regulable en altura (acabado brillo).
- De muy fácil montaje.
- Incluida tornillería.



MESA DE LAVADO CON FREGADERO Y PUERTAS



MLAVPI



MLAVPD

FONDO 600

MODELO	DIM. EXT. (mm) ancho x fondo x alto	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	PVP €
MLAVP-600x600	600x600x850	500x400x250	1	-	779
MLAVPD-600x1000	1000x600x850	400x400x250	1	1 derecha	1.033
MLAVPI-600x1000	1000x600x850	400x400x250	1	1 izquierda	1.033
MLAVPC-600x1000	1000x600x850	400x400x250	2	-	1.160
MLAVPD-600x1200	1200x600x850	500x400x250	1	1 derecha	1.046
MLAVPI-600x1200	1200x600x850	500x400x250	1	1 izquierda	1.046
MLAVPC-600x1200	1200x600x850	500x400x250	2	-	1.230
MLAVPD-600x1400	1400x600x850	500x400x250	1	1 derecha	1.197
MLAVPI-600x1400	1400x600x850	500x400x250	1	1 izquierda	1.197
MLAVPD-600x1600	1600x600x850	500x400x250	2	1 derecha	1.402
MLAVPI-600x1600	1600x600x850	500x400x250	2	1 izquierda	1.402
MLAVPD-600x1800	1800x600x850	500x400x250	2	1 derecha	1.494
MLAVPI-600x1800	1800x600x850	500x400x250	2	1 izquierda	1.494

PORTES PAGADOS

FONDO 700

MODELO	DIM. EXT. (mm) ancho x fondo x alto	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	PVP €
MLAVP-700x800	800x700x850	600x500x300	1	-	1.019
MLAVPD-700x1000	1000x700x850	500x500x300	1	1 derecha	1.079
MLAVPI-700x1000	1000x700x850	500x500x300	1	1 izquierda	1.079
MLAVPD-700x1200	1200x700x850	500x500x300	1	1 derecha	1.142
MLAVPI-700x1200	1200x700x850	500x500x300	1	1 izquierda	1.142
MLAVPC-700x1200	1200x700x850	500x500x300	2	-	1.338
MLAVPD-700x1400	1400x700x850	600x500x300	1	1 derecha	1.250
MLAVPI-700x1400	1400x700x850	600x500x300	1	1 izquierda	1.250
MLAVPC-700x1400	1400x700x850	600x500x300	2	-	1.422
MLAVPD-700x1600	1600x700x850	500x500x300	2	1 derecha	1.442
MLAVPI-700x1600	1600x700x850	500x500x300	2	1 izquierda	1.442
MLAVPD-700x1800	1800x700x850	500x500x300	2	1 derecha	1.552
MLAVPI-700x1800	1800x700x850	500x500x300	2	1 izquierda	1.552

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero Inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente cerradas y montadas.
- Frontal de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.





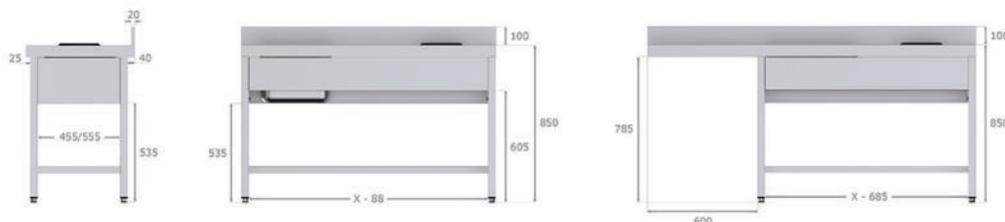
FREGADERO CON AGUJERO DE DESBROCE Y HUECO LAVAVAJILLAS



FI6DESB 1400 1EI



FI7DESB LAV 1800 1ED



FREGADEROS CON AGUJERO DE DESBROCE Y BASTIDOR CON HUECO PARA LAVAVAJILLAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			DIMENSIONES SENOS (mm)			Nº SENOS	ESCURRIDORES	DESBROCE	PVP €
	ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto				
FONDO 600										
FI6DESB 1400 1EI	1400	600	850	400	400	300	1	-	1 izquierda	861
FI6DESB 1400 1ED	1400	600	850	400	400	300	1	-	1 derecha	861
FI6DESB LAV 1800 1EI	1800	600	850	500	500	250	1	1 izquierda	1 derecha	1.072
FI6DESB LAV 1800 1ED	1800	600	850	500	500	250	1	1 derecha	1 izquierda	1.072
FONDO 700										
FI7DESB 1400 1EI	1400	700	850	400	400	300	1	-	1 izquierda	888
FI7DESB 1400 1ED	1400	700	850	400	400	300	1	-	1 derecha	888
FI7DESB LAV 1800 1EI	1800	700	850	500	500	250	1	1 izquierda	1 derecha	1.113
FI7DESB LAV 1800 1ED	1800	700	850	500	500	250	1	1 derecha	1 izquierda	1.113

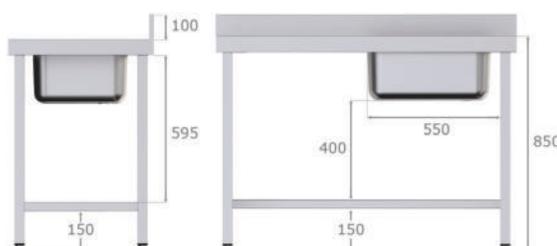
PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304.
- Fregadero con peto trasero de 100mm y frente de 65mm.
- Aro de desbroce troncocónico embutido.
- Se suministra desmontado.
- Patas regulables hasta 900mm.



MESA DEL CHEF CON ESTANTE



MESA DEL CHEF CON ESTANTE FONDO 600

MODELO Seno derecha	MODELO Seno izquierda	MODELO Seno central	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
			ancho	fondo	alto	
MTMCHEFD-600x1200	MTMCHEFI-600x1200	-	1200	600	850	695
MTMCHEFD-600x1400	MTMCHEFI-600x1400	-	1400	600	850	778
MTMCHEFD-600x1600	MTMCHEFI-600x1600	MTMCHEFC-600x1600	1600	600	850	829
MTMCHEFD-600x1800	MTMCHEFI-600x1800	MTMCHEFC-600x1800	1800	600	850	868
MTMCHEFD-600x2000	MTMCHEFI-600x2000	MTMCHEFC-600x2000	2000	600	850	941

PORTES PAGADOS

MESA DEL CHEF CON ESTANTE FONDO 700

MODELO Seno derecha	MODELO Seno izquierda	MODELO Seno central	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
			ancho	fondo	alto	
MTMCHEFD-700x1200	MTMCHEFI-700x1200	-	1200	700	850	849
MTMCHEFD-700x1400	MTMCHEFI-700x1400	-	1400	700	850	880
MTMCHEFD-700x1600	MTMCHEFI-700x1600	MTMCHEFC-700x1600	1600	700	850	936
MTMCHEFD-700x1800	MTMCHEFI-700x1800	MTMCHEFC-700x1800	1800	700	850	1.061
MTMCHEFD-700x2000	MTMCHEFI-700x2000	MTMCHEFC-700x2000	2000	700	850	1.113

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero Inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm. regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran desmontadas

- Cuba soldada de 500x400x250mm.
- Peto posterior de 100mm.
- Frente de 65mm.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida, bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



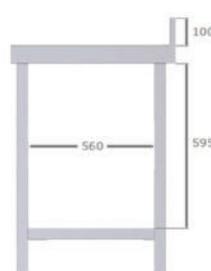
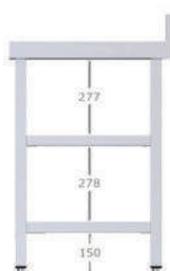
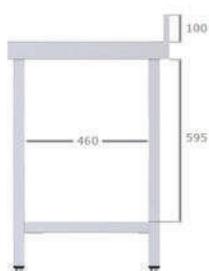
MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES



MTMSCHEFDPCAJ



MTMSCHEFCIPCAJ



MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES FONDO 600

MODELO Seno dcha./caj. izda.	MODELO Seno izda./caj. dcha.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTMSCHEFDPCAJ-600x1400	MTMSCHEFIPCAJ-600x1400	1400	600	850	1.836
MTMSCHEFDPCAJ-600x1600	MTMSCHEFIPCAJ-600x1600	1600	600	850	1.922
MTMSCHEFDPCAJ-600x1800	MTMSCHEFIPCAJ-600x1800	1800	600	850	1.998
MTMSCHEFDPCAJ-600x2000	MTMSCHEFIPCAJ-600x2000	2000	600	850	2.095
MTMSCHEFDPCAJ-600x2200	MTMSCHEFIPCAJ-600x2200	2200	600	850	2.205
MTMSCHEFDPCAJ-600x2400	MTMSCHEFIPCAJ-600x2400	2400	600	850	2.386

PORTES PAGADOS

MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES FONDO 700

MODELO Seno dcha./caj. izda.	MODELO Seno izda./caj. dcha.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTMSCHEFDPCAJ-700x1400	MTMSCHEFIPCAJ-700x1400	1400	700	850	1.875
MTMSCHEFDPCAJ-700x1600	MTMSCHEFIPCAJ-700x1600	1600	700	850	2.010
MTMSCHEFDPCAJ-700x1800	MTMSCHEFIPCAJ-700x1800	1800	700	850	2.104
MTMSCHEFDPCAJ-700x2000	MTMSCHEFIPCAJ-700x2000	2000	700	850	2.182
MTMSCHEFDPCAJ-700x2200	MTMSCHEFIPCAJ-700x2200	2200	700	850	2.304
MTMSCHEFDPCAJ-700x2400	MTMSCHEFIPCAJ-700x2400	2400	700	850	2.484

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero Inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm. regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente cerradas y montadas.
- Módulo de tres cajones incluido.
- Cuba soldada de 500x400x250mm.
- Peto posterior de 100mm.
- Frente de 65mm.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida, bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



LAVAMANOS



LAVPIE-2/S

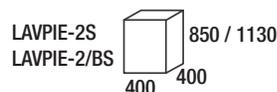


LAVPIE-2/BS

LAVAMANOS DE PEDESTAL

MODELO	MEDIDAS SENO (mm)			PULSADOR	Nº AGUAS	PVP €
	ancho	fondo	alto			
LAVPIE-2S	350	350	150	DE PALANCA	2	413
LAVPIE-2/BS	350	350	150	DE PIE	2	447

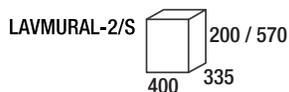
PORTES PAGADOS



LAVAMANOS MURAL

MODELO	MEDIDAS SENO (mm)			PULSADOR	Nº AGUAS	PVP €
	ancho	fondo	alto			
LAVMURAL-2/S	320	226	120	DE RODILLA	2	272

PORTES PAGADOS



LAVMURAL-2/S

Características

- Construidos en acero inox AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Regulador de temperatura y válvula antiretorno.
- Toma de agua de 1/2".

• DOTACIÓN

Válvula completa y kit de anclaje a pared.



MESAS SOPORTE DE HORNO

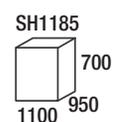
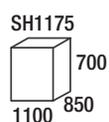
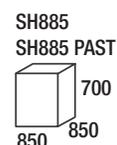
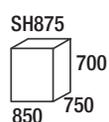


SH885

MESAS SOPORTE DE HORNO

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PVP €
SH875	12 GN 1/1	611
SH885	12 GN 1/1	645
SH885 PAST	6 600x400	627
SH1175	6 GN 1/1 + 6 GN 2/1 o 12 GN 2/1	744
SH1185	6 GN 1/1 + 6 GN 2/1 o 12 GN 2/1	786

PORTES PAGADOS



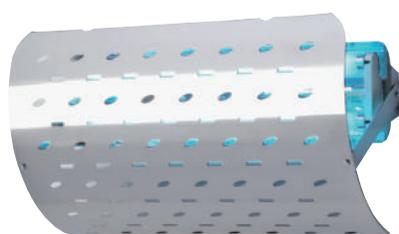
Características

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura soldada en tubo de 40x40 mm.
- Soportan hasta 200Kg de peso.

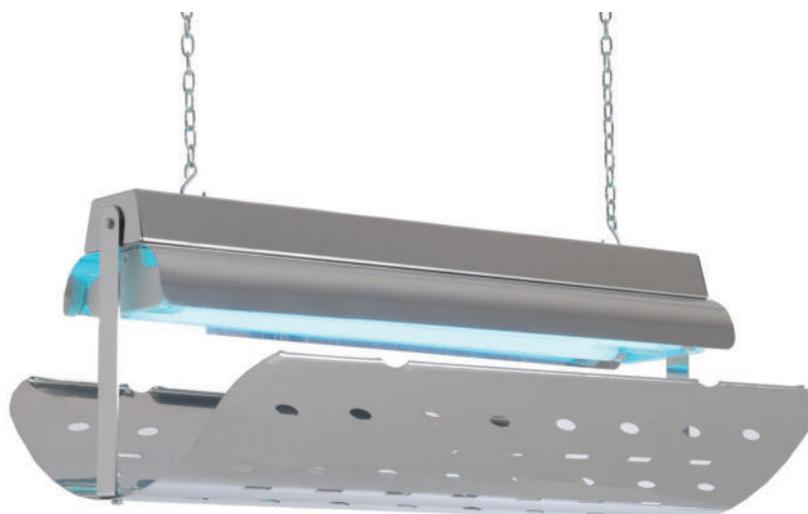
- Modelos SH1175 y SH1185 dos cuerpos para cubetas GN 1/1 y GN 2/1. Capacidad total de estos modelos de 18 GN 1/1.
- Profundidad máxima de las cubetas si se ponen 5 por cuerpo, 65 mm.
- Se suministran desmontados.



EXTERMINADORES DE INSECTOS



SCI 6.2

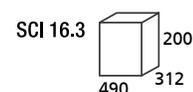
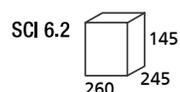


SCI 16.3

EXTERMINADORES DE INSECTOS

MODELO	POTENCIA (W)	SUPERFICIE COBERTURA (m ²)	MEDIDAS PAPEL (mm)	PESO NETO (Kg)	PVP €
SCI 6.2	25	50/60	265x220	1.7	222
SCI 16.3	30	100/120	450x370	3,3	267

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PAQUETE 6 uds. PAPEL ADHESIVO PARA SCI 6.2.	50
PAQUETE 10 uds. PAPEL ADHESIVO PARA SCI 16.3	105



DETALLE CAMBIO PAPEL

Características

- Máquinas completamente silenciosas y equipadas con lámparas que atraen a todos los insectos.
- Estos exterminadores de insectos son una solución discreta y estética.
- La máquina puede ser suspendida del techo o colocada en la pared.
- Funciona con placas adhesivas fáciles de utilizar, que contienen feromonas completamente inodoras.
- **DOTACIÓN DE SERIE 2 papeles adhesivos.**
- Tensión 230V/50-60Hz.



CUBO DE DESPERDICIOS Y RECOLECTORA DE GRASAS

CUBO DE DESPERDICIOS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			CAPAC. (litros)	PVP €
	ancho	fondo	alto		
PCD 50	396	524	589	50	240
PCD 95	465	590	670	95	300

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 18/10.
- Tapa desmontable con lengüeta para colgar.
- Pedal para levantamiento de la tapa.
- Dotado de ruedas giratorias.
- Mango para facilitar el transporte.

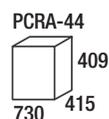
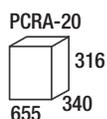


PCD 50

RECOLECTORA DE GRASAS

MODELO	CAPAC. (litros)	PVP €
PCRA-20	20	628
PCRA-44	44	995

PORTES PAGADOS



¿CÓMO FUNCIONA?

El funcionamiento de los separadores de aceite no requiere consumo energético, basándose en la separación por gravedad de las materias con densidad diferente al agua. Los productos más pesados (basura, arenas, etc.) se sedimentan en el compartimento de pre-decantación (cesto) quedándose ahí retenidos. Este compartimento retiene además los aceites que se encuentran fácilmente flotables. A la zona de separación pasan apenas el agua y las sustancias más ligeras que el agua, normalmente los aceites que se quieren separar. Los aceites se van acumulando en la superficie, al mismo tiempo que el agua limpia pasa a un nivel que no permite la mezcla de las sustancias.

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 18/10.
- Facilidad de limpieza de los residuos sólidos.
- Facilidad de instalación.
- Bajo costo de mantenimiento.
- Separación eficiente de las grasas.
- Tapa en acero inoxidable desmontable.
- Cesta de chapa perforada en acero inoxidable con agujeros redondos de 2mm.
- 4 cierres de acero inoxidable.
- Tuberías de entrada y salida del agua.
- Desagüe en rosca de 3/4"



MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES Y MURALES SIN ESTANTE S. 600 DESMONTABLES

MESAS CENTRALES

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTCS-600x600	600	600	850	374
MTCS-600x800	800	600	850	383
MTCS-600x1000	1000	600	850	391
MTCS-600x1200	1200	600	850	407
MTCS-600x1400	1400	600	850	440
MTCS-600x1500	1500	600	850	448
MTCS-600x1600	1600	600	850	467
MTCS-600x1800	1800	600	850	520
MTCS-600x2000	2000	600	850	591
MTCS-600x2200	2200	600	850	718
MTCS-600x2400	2400	600	850	750
MTCS-600x2600	2600	600	850	800

PORTES PAGADOS



MTCS-600x1600



MESAS MURALES

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMS-600x600	600	600	850	381
MTMS-600x800	800	600	850	394
MTMS-600x1000	1000	600	850	407
MTMS-600x1200	1200	600	850	426
MTMS-600x1400	1400	600	850	459
MTMS-600x1500	1500	600	850	488
MTMS-600x1600	1600	600	850	501
MTMS-600x1800	1800	600	850	576
MTMS-600x2000	2000	600	850	620
MTMS-600x2200	2200	600	850	780
MTMS-600x2400	2400	600	850	824
MTMS-600x2600	2600	600	850	899

PORTES PAGADOS



MTMS-600x1600

Características

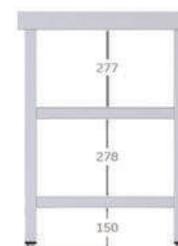
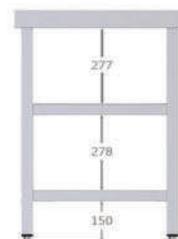
- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
Encimera de 1mm. de espesor.
- Patas en tubo de 40x40mm (acabado brillo).
- Pies regulables en altura.
- Frente de 65mm.
- Medidas superiores a 2000mm llevan 6 patas.
- Estructura desmontable.
- De fácil montaje (se suministran de serie con tornillería y llave allen).
- Peto posterior de 100mm en punto redondo
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precios y plazos de entrega).
- Mesas altura especial 600mm. (mismos precios y medidas ancho x fondo: consultar plazos de entrega).
- Mesas fondo especial 500mm. (consultar precios y plazos de entrega).



MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES



MTC-600x1600



SERIE 600

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTC-600x600	600	600	850	382
MTC-600x800	800	600	850	404
MTC-600x1000	1000	600	850	416
MTC-600x1200	1200	600	850	426
MTC-600x1400	1400	600	850	499
MTC-600x1500	1500	600	850	523
MTC-600x1600	1600	600	850	532
MTC-600x1800	1800	600	850	613
MTC-600x2000	2000	600	850	662
MTC-600x2200	2200	600	850	756
MTC-600x2400	2400	600	850	807
MTC-600x2600	2600	600	850	866

PORTES PAGADOS

SERIE 700

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTC-700x600	600	700	850	392
MTC-700x800	800	700	850	416
MTC-700x1000	1000	700	850	440
MTC-700x1200	1200	700	850	472
MTC-700x1400	1400	700	850	541
MTC-700x1500	1500	700	850	570
MTC-700x1600	1600	700	850	579
MTC-700x1800	1800	700	850	679
MTC-700x2000	2000	700	850	852
MTC-700x2200	2200	700	850	924
MTC-700x2400	2400	700	850	967
MTC-700x2600	2600	700	850	1.081

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
Encimera de 1mm. de espesor.
- Patas en tubo de 40x40mm (acabado brillo).
- Pies regulables en altura.
- Frente de 65mm.
- Medidas superiores a 2000mm llevan 6 patas.
- Estructura desmontable.

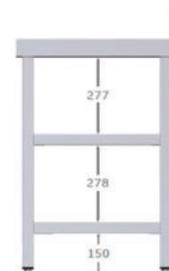
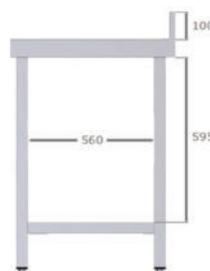
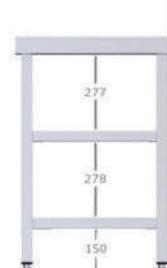
- De fácil montaje (se suministran de serie con tornillería y llave allen).
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precios y plazos de entrega).
- Mesas altura especial 600mm. (mismos precios y medidas ancho x fondo: consultar plazos de entrega).
- Mesas fondo especial 500mm. (consultar precios y plazos de entrega).



MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX MURALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES



MTM-600x1600



SERIE 600

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTM-600x600	600	600	850	390
MTM-600x800	800	600	850	411
MTM-600x1000	1000	600	850	422
MTM-600x1200	1200	600	850	439
MTM-600x1400	1400	600	850	493
MTM-600x1500	1500	600	850	515
MTM-600x1600	1600	600	850	526
MTM-600x1800	1800	600	850	617
MTM-600x2000	2000	600	850	760
MTM-600x2200	2200	600	850	874
MTM-600x2400	2400	600	850	917
MTM-600x2600	2600	600	850	935

PORTES PAGADOS

SERIE 700

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTM-700x600	600	700	850	400
MTM-700x800	800	700	850	428
MTM-700x1000	1000	700	850	458
MTM-700x1200	1200	700	850	480
MTM-700x1400	1400	700	850	547
MTM-700x1500	1500	700	850	576
MTM-700x1600	1600	700	850	613
MTM-700x1800	1800	700	850	669
MTM-700x2000	2000	700	850	837
MTM-700x2200	2200	700	850	922
MTM-700x2400	2400	700	850	959
MTM-700x2600	2600	700	850	966

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
Encimera de 1mm. de espesor.
- Patas en tubo de 40x40mm (acabado brillo).
- Pies regulables en altura.
- Frente de 65mm.
- Medidas superiores a 2000mm llevan 6 patas.
- Estructura desmontable.
- De fácil montaje (se suministran de serie con tornillería y llave allen).
- Peto posterior de 100mm en punto redondo
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precios y plazos de entrega).
- Mesas altura especial 600mm. (mismos precios y medidas ancho x fondo: consultar plazos de entrega).
- Mesas fondo especial 500mm. (consultar precios y plazos de entrega).



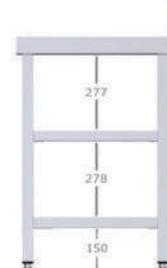
MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS CORREDERAS



MURALES FONDO 600mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMPC-600x800	800	600	850	719
MTMPC-600x1000	1000	600	850	861
MTMPC-600x1200	1200	600	850	939
MTMPC-600x1400	1400	600	850	1.030
MTMPC-600x1600	1600	600	850	1.124
MTMPC-600x1800	1800	600	850	1.226
MTMPC-600x2000	2000	600	850	1.301

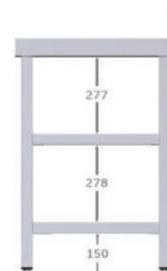
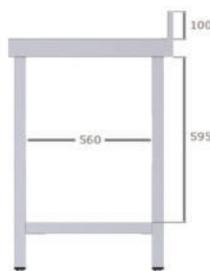
PORTES PAGADOS



MURALES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMPC-700x800	800	700	850	695
MTMPC-700x1000	1000	700	850	891
MTMPC-700x1200	1200	700	850	973
MTMPC-700x1400	1400	700	850	1.065
MTMPC-700x1600	1600	700	850	1.159
MTMPC-700x1800	1800	700	850	1.272
MTMPC-700x2000	2000	700	850	1.348

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.

- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.
- Modelos MTMPC-600x800 y MTMPC-700x800, puertas batientes.



MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS CORREDERAS

CENTRALES FONDO 600mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTCP-600x800	800	600	850	662
MTCP-600x1000	1000	600	850	848
MTCP-600x1200	1200	600	850	924
MTCP-600x1400	1400	600	850	1.016
MTCP-600x1600	1600	600	850	1.105
MTCP-600x1800	1800	600	850	1.211
MTCP-600x2000	2000	600	850	1.280

PORTES PAGADOS



MTCP

CENTRALES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTCP-700x800	800	700	850	686
MTCP-700x1000	1000	700	850	880
MTCP-700x1200	1200	700	850	958
MTCP-700x1400	1400	700	850	1.049
MTCP-700x1600	1600	700	850	1.145
MTCP-700x1800	1800	700	850	1.246
MTCP-700x2000	2000	700	850	1.327

PORTES PAGADOS



CENTRALES PASANTES FONDO 600mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTPCP-600x1000	1000	600	850	1.068
MTPCP-600x1200	1200	600	850	1.164
MTPCP-600x1400	1400	600	850	1.237
MTPCP-600x1600	1600	600	850	1.360
MTPCP-600x1800	1800	600	850	1.479
MTPCP-600x2000	2000	600	850	1.561

PORTES PAGADOS



CENTRALES PASANTES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTPCP-700x1000	1000	700	850	1.103
MTPCP-700x1200	1200	700	850	1.203
MTPCP-700x1400	1400	700	850	1.303
MTPCP-700x1600	1600	700	850	1.411
MTPCP-700x1800	1800	700	850	1.532
MTPCP-700x2000	2000	700	850	1.619

PORTES PAGADOS



MTPCP

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.

- Frente de 65mm.
- Mesas cerradas pasantes.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.
- Modelos MTCP-600x800 y MTCP-700x800, puertas batientes.



MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm



MTCPCAJD



MTMPCAJD



MTCPCAJI



MTMPCAJI

MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTCPCAJD-600x1400	MTCPCAJI-600x1400	1400	600	850	1.659
MTCPCAJD-600x1600	MTCPCAJI-600x1600	1600	600	850	1.744
MTCPCAJD-600x1800	MTCPCAJI-600x1800	1800	600	850	1.819
MTCPCAJD-600x2000	MTCPCAJI-600x2000	2000	600	850	1.912
MTCPCAJD-600x2200	MTCPCAJI-600x2200	2200	600	850	2.031
MTCPCAJD-600x2400	MTCPCAJI-600x2400	2400	600	850	2.211

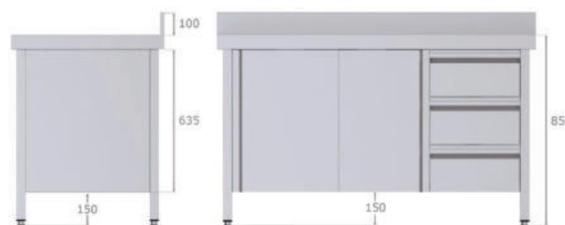
PORTES PAGADOS



MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTMPCAJD-600x1400	MTMPCAJI-600x1400	1400	600	850	1.665
MTMPCAJD-600x1600	MTMPCAJI-600x1600	1600	600	850	1.754
MTMPCAJD-600x1800	MTMPCAJI-600x1800	1800	600	850	1.834
MTMPCAJD-600x2000	MTMPCAJI-600x2000	2000	600	850	1.927
MTMPCAJD-600x2200	MTMPCAJI-600x2200	2200	600	850	2.038
MTMPCAJD-600x2400	MTMPCAJI-600x2400	2400	600	850	2.217

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.
- Módulo con tres cajones incluido.
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm (modulos murales).
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm



MTCPCAJD



MTMPCAJD



MTCPCAJI



MTMPCAJI

MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTCPCAJD-700x1400	MTCPCAJI-700x1400	1400	700	850	1.695
MTCPCAJD-700x1600	MTCPCAJI-700x1600	1600	700	850	1.835
MTCPCAJD-700x1800	MTCPCAJI-700x1800	1800	700	850	1.922
MTCPCAJD-700x2000	MTCPCAJI-700x2000	2000	700	850	2.002
MTCPCAJD-700x2200	MTCPCAJI-700x2200	2200	700	850	2.130
MTCPCAJD-700x2400	MTCPCAJI-700x2400	2400	700	850	2.303

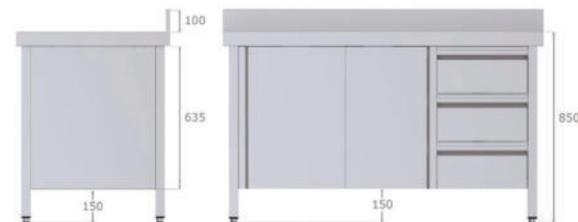
PORTES PAGADOS



MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTMPCAJD-700x1400	MTMPCAJI-700x1400	1400	700	850	1.706
MTMPCAJD-700x1600	MTMPCAJI-700x1600	1600	700	850	1.844
MTMPCAJD-700x1800	MTMPCAJI-700x1800	1800	700	850	1.935
MTMPCAJD-700x2000	MTMPCAJI-700x2000	2000	700	850	2.015
MTMPCAJD-700x2200	MTMPCAJI-700x2200	2200	700	850	2.136
MTMPCAJD-700x2400	MTMPCAJI-700x2400	2400	700	850	2.315

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.

- Módulo con tres cajones incluido.
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm (modulos murales).
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.





ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO

ESTANTES ADICIONALES

ANCHO (mm) ESTANTE	PVP € FONDO 600	PVP € FONDO 700
600	98	101
800	116	128
1000	135	149
1200	153	176
1400	182	196
1500	194	211
1600	198	235
1800	228	251
2000	247	268
2200	260	277
2400	273	287
2600	305	323



RUEDAS

MODELO	PVP €
KIT 4 RUEDAS (2 CON FRENO)	172
KIT 6 RUEDAS (3 CON FRENO)	259



MCA-3



MCA-4

CAJONES

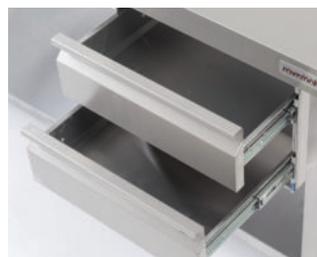
MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MCA-1	460	450	150	204
MCA-2	480	460	345	584
MCA-3/600	400	490	590	619
MCA-4/600	400	490	590	674
MCA-3/700	400	590	590	619
MCA-4/700	400	590	590	674



MCA-1



MCA-2



Características

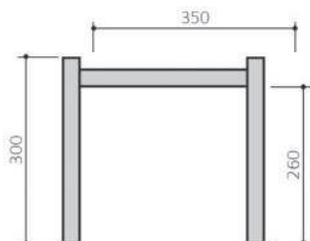
- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
- Módulos de cajones compatibles con mesas de trabajo de fondo 600 y 700 en modelos MCA-1 y MCA-2.
- Fácil instalación.
- Provistos de guías extraíbles de suave deslizamiento y gran resistencia.
- Módulos cerrados para mayor higiene.



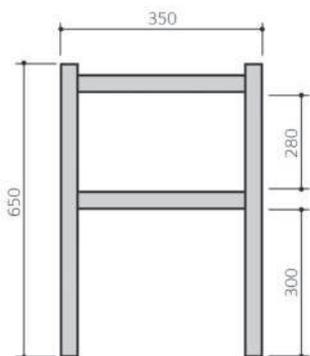
ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO



ESB-130-1



ESB-130-2



ESTANTES DE SOBREMESA

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	

1 ESTANTE

ESB-70-1	700	350	300	305
ESB-90-1	900	350	300	312
ESB-110-1	1100	350	300	319
ESB-130-1	1300	350	300	340
ESB-150-1	1500	350	300	358
ESB-170-1	1700	350	300	384

PORTES PAGADOS

2 ESTANTES

ESB-70-2	700	350	650	419
ESB-90-2	900	350	650	429
ESB-110-2	1100	350	650	436
ESB-130-2	1300	350	650	495
ESB-150-2	1500	350	650	552
ESB-170-2	1700	350	650	603

PORTES PAGADOS

Características ESTANTES

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
- Tubo de 25mm.
- Sujeción a mesa mediante tacos expansivos de fácil instalación (incluidos).

MESA ANGULAR

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	

MA-60/60	600	600	850	522
MA-70/70	700	700	850	577
EA-60	estante adicional			94
EA-70	estante adicional			102

PORTES PAGADOS

Características MESA ANGULAR

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
- Peto posterior de 100mm en punto redondo.



ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO

MESA MURAL CON PUERTA Y AGUJERO DE DESBROCE

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMPDESB-600x700	700	600	850	685
MTMPDESB-700x700	700	700	850	704

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran desmontadas.
- Posibilidad de invertir el sentido de apertura de la puerta
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.



MTMPDESB

MESA MURAL CON CAJONES

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMCAJ-500x600	500	600	850	909
MTMCAJ-500x700	500	700	850	966

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran montadas.
- Cajones de apertura suave.
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.



MTMCAJ

MÓDULO CAJÓN DE GRAN CAPACIDAD

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MCA/1-600 GC	465	510	590	543
MCA/1-700 GC	465	610	590	569

Características

- Construido en acero inoxidable.
- Se suministra montado.
- Cajones de apertura suave mediante cuatro guías.



MCA/1-600 GC

MÓDULO PARA GN 1/1

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MODGN-1/1	465	510	590	319

Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Se suministra desmontado.
- Fácil instalación en las mesas.
- Distancia entre guías 75mm.
- Capacidad para siete bandejas.



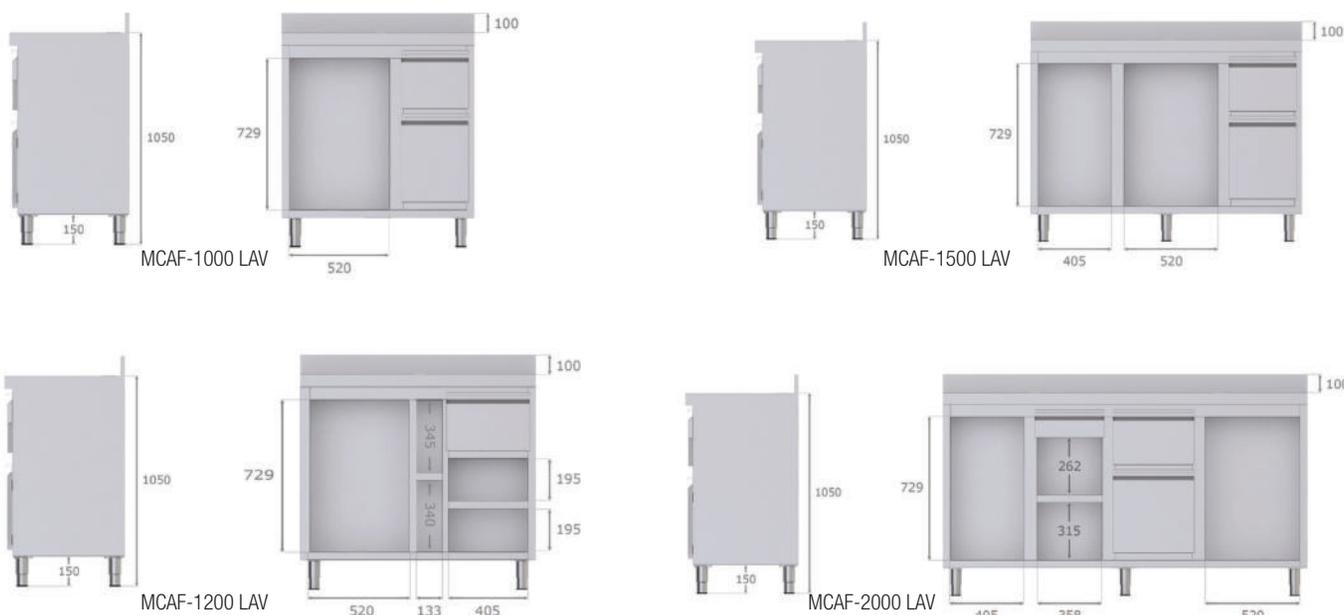
MODGN-1/1



MUEBLES CAFETEROS CON ALOJAMIENTO PARA LAVAVASOS Y MÁQUINAS DE HIELO



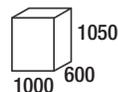
MCAF-2000 LAV



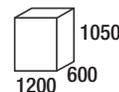
MODELO	ALOJAMIENTO LAVAVAJILLAS	ALOJAMIENTO MAQ. HIELO	ESTANTES	PVP €
MCAF-1000 LAV	SÍ	NO	NO	1.280
MCAF-1200 LAV	SÍ	NO	SÍ	1.384
MCAF-1500 LAV	SÍ	SÍ	NO	1.510
MCAF-2000 LAV	SÍ	SÍ	SÍ	1.846

PORTES PAGADOS

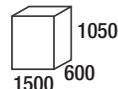
MCAF-1000 LAV



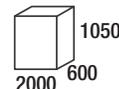
MCAF-1200 LAV



MCAF-1500 LAV



MCAF-2000 LAV



Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Cajones con rodamientos lineales de bola, con cierre suave, solo en MCAF-2000 LAV.
- Cajón tolva extraíble.
- Patas en acero inoxidable AISI 304 regulables en altura.
- Peto trasero de 100mm.
- Estante/s intermedios extraíbles y regulables en altura.
- Peto posterior de 100mm.
- Frente de 65mm.
- Posibilidad de suministrar modelos MCAF-1000 LAV, MCAF-1200 LAV y MCAF-1500 LAV con cuerpo a la izquierda (bajo pedido).





MUEBLES CAFETEROS



MCAF-1500



MCAF-1000 CD



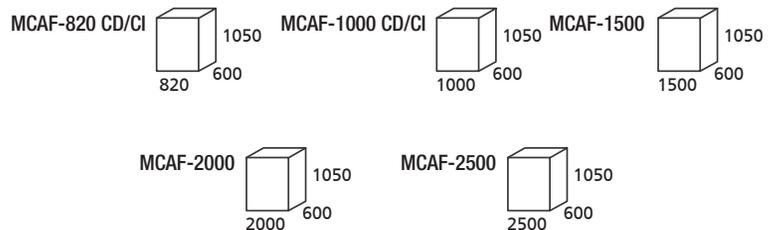
MUEBLES CAFETEROS

MODELO	NÚMERO DE CAJONES	Nº ESTANTES INTERMEDIOS	PVP €
MCAF-820 CD/CI	1	2	821
MCAF-1000 CD/CI	1	2	978
MCAF-1500	2	2+2	1.298
MCAF-2000	2	2+2	1.372
MCAF-2500	2	2+2	1.826

PORTES PAGADOS

REPUESTOS

MODELO	PVP €
PUERTA INFERIOR CAJÓN TOLVA	150
CAJÓN TOLVA	211
BARRA DE TOLVA	39
CAJÓN	175



Características

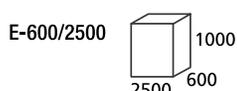
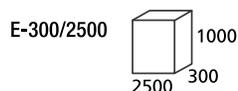
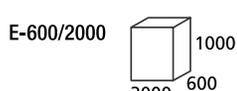
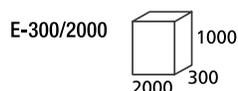
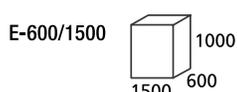
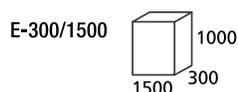
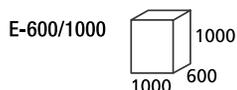
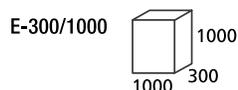
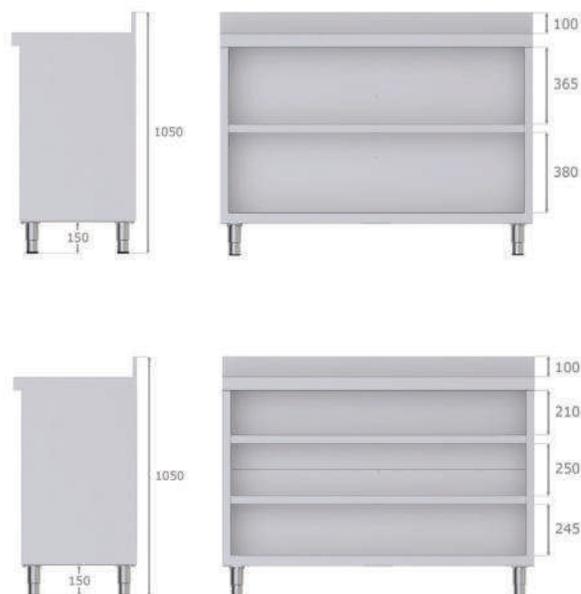
- Fabricado totalmente en acero inoxidable con ausencia total de madera.
- Cajones, puertas y tolva con tiradores integrados.
- CD - cuerpo a la derecha.
- CI - cuerpo a la izquierda.
- Estantes intermedios regulables en altura.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura 7cm.
- Peto trasero de 100mm.



MUEBLES ESTANTERÍA SERIE 300/600



E-600/1500



SERIE 300

MODELO	ESTANTES INTERMEDIOS	PVP €
E-300/1000	2	605
E-300/1500	2	797
E-300/2000	2	989
E-300/2500	2	1.472

PORTES PAGADOS

SERIE 600

MODELO	ESTANTES INTERMEDIOS	PVP €
E-600/1000	2	770
E-600/1500	2	883
E-600/2000	2	1.096
E-600/2500	2	1.649

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricado totalmente en acero inoxidable con ausencia total de madera.
- Estantes intermedios regulables en altura.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura 7cm.
- Peto trasero de 100mm.





ESTANTERÍAS MURALES

ESTANTERÍA MURAL LISA

MODELOS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP €
	ancho	fondo	
EMLS 300x800	800	300	134
EMLS 300x1000	1000	300	139
EMLS 300x1200	1200	300	153
EMLS 300x1400	1400	300	168
EMLS 300x1600	1600	300	177
EMLS 300x1800	1800	300	198
EMLS 400x800	800	400	146
EMLS 400x1000	1000	400	169
EMLS 400x1200	1200	400	184
EMLS 400x1400	1400	400	201
EMLS 400x1600	1600	400	218
EMLS 400x1800	1800	400	239

PORTES PAGADOS



DETALLE OMEGA
DE REFUERZO
MODELOS SUPERIORES
A 1400mm

ESTANTERÍA MURAL DE TUBO

MODELOS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP €
	ancho	fondo	
EMTS 300x1000	1000	300	173
EMTS 300x1200	1200	300	185
EMTS 300x1400	1400	300	201
EMTS 300x1600	1600	300	223
EMTS 300x1800	1800	300	240
EMTS 400x1000	1000	400	215
EMTS 400x1200	1200	400	226
EMTS 400x1400	1400	400	246
EMTS 400x1600	1600	400	263
EMTS 400x1800	1800	400	313

PORTES PAGADOS



EMTS



DETALLE LATERAL
ESTANTERÍA DE TUBO

Características EMLS / EMTS / ESTM

- Construidos totalmente en acero inox. AISI 304 18/8.
- Espesor del estante 32mm.
- Otras medidas: consultar precios y plazos de entrega.



ESTANTERÍAS ESCURREPLATOS Y MURALES REGULABLES

ESTANTERÍAS ESCURREPLATOS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			CAPACIDAD PLATOS	PVP €
	ancho	fondo	alto		
EMESC-600	600	325	210	22	266
EMESC-900	900	325	210	34	309

PORTES PAGADOS



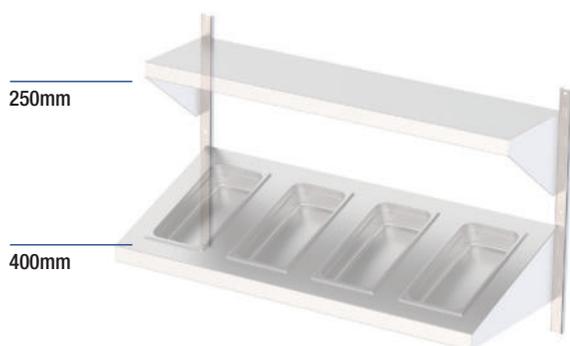
Características

- Fabricadas totalmente en acero inox. AISI 304 18/8 (satinado).
- Se suministran de serie con tornillos y tacos para sujeción a pared.
- Cartelas soldadas para mayor resistencia.

ESTANTERÍAS MURALES REGULABLES

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP €
	ancho	fondo	
EMRL 250x800	800	250	93
EMRL 250x1000	1000	250	109
EMRL 250x1200	1200	250	139
EMRL 250x1400	1400	250	137
EMRLC 250x1000	1000	250	126
EMRL 400x800	800	400	117
EMRL 400x1000	1000	400	144
EMRL 400x1200	1200	400	180
EMRL 400x1400	1400	400	201
EMRLC 400x1000	1000	400	174

PORTES PAGADOS



MONTANTES

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP €
	ancho	fondo	
MONT-600	600	30	39
MONT-1000	1000	30	43
MONT-1500	1500	30	57

Características

- Fabricadas totalmente en acero inox. AISI 304 18/8 (satinado).
- Se suministran de serie con tornillos y tacos para sujeción a pared.
- De fácil instalación y sencilla regulación por su sistema de ranura.
- Permite modificar la altura de los estantes intercambiando las cartelas, sin necesidad de herramientas.
- Los estantes se suministran con sus correspondientes cartelas.

- Modelos EMRL son estantes lisos. Modelos EMRLC son estantes inclinados
- EMRLC 250x1000 capacidad para 4 cubetas GN 1/6 (no incluidas en precio).
- EMRLC 400x1000 capacidad para 4 cubetas GN 1/3 (no incluidas en precio).
- MONTANTES: Fabricados en acero inox. AISI 304 18/8.
- Posibilidad de hacer a medida (precio medida inmediata superior) y consultar plazos de entrega.



ARMARIOS DE PARED

ARMARIOS DE PARED SIN PUERTAS

MODELO	PVP €
APS-1000-SP	582
APS-1200-SP	644
APS-1400-SP	730
APS-1600-SP	785
APS-1800-SP	849

PORTES PAGADOS



APS-1200-SP

APS-1000-SP
APS-1000



APS-1200-SP
APS-1200



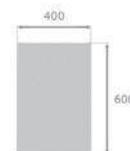
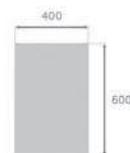
APS-1400-SP
APS-1400



APS-1600-SP
APS-1600



APS-1800-SP
APS-1800



ARMARIOS DE PARED CON ESTANTES LISOS

MODELO	PVP €
APS-1000	718
APS-1200	803
APS-1400	949
APS-1600	989
APS-1800	1.025

PORTES PAGADOS



APS-1200

Características

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8. (acabado satinado).
- Puertas correderas con doble pared sobre guía y rodamiento.
- Estante intermedio regulable en 2 alturas, a 24 o 26cm.
- Tiradores integrados en las puertas.
- Escurreplatos de una sola pieza, fijo y totalmente en acero inoxidable.
- Fácil instalación, mediante guía de acero colocada previamente en la pared.



ESTANTERÍAS DESMONTABLES DE PIE



ESTANTE



DETALLE PATA



SGC

ESTANTERÍAS DESMONTABLES ALTO 1800

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP € 4 estantes	PVP € 5 estantes	PVP € 6 estantes
	ancho	fondo	alto			
SGC-8030	800	300	1750	362	447	491
SGC-1030	1000	300	1750	412	507	557
SGC-1230	1200	300	1750	465	573	626
SGC-1430	1400	300	1750	512	628	689
SGC-8040	800	400	1750	452	511	604
SGC-1040	1000	400	1750	475	578	682
SGC-1240	1200	400	1750	537	652	768
SGC-1440	1400	400	1750	590	717	846
SGC-8050	800	500	1750	472	575	680
SGC-1050	1000	500	1750	525	640	755
SGC-1250	1200	500	1750	579	709	838
SGC-1450	1400	500	1750	633	772	910
SGC-8060	800	600	1750	525	640	755
SGC-1060	1000	600	1750	583	712	839
SGC-1260	1200	600	1750	644	788	931
SGC-1460	1400	600	1750	704	857	1.012

PORTES PAGADOS

CAPACIDAD DE PESO POR ESTANTE (Kg)

ANCHO (mm)	PROF. 300	PROF.400	PROF.500	PROF.600
800	225	200	200	175
1000	175	150	150	125
1200	125	100	100	75
1400	125	100	100	75

Estante de largo 1400mm tiene un omega de refuerzo.

Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8 (acabado satinado) de 1mm de espesor.
- Estantes con borde de doble pliegue para evitar cortes.
- Frontal de los estantes de 40mm.
- Pies regulables para una mayor estabilidad.
- De serie se suministran con tornillería Inox.
- Los estantes se pueden regular cada 150mm. y se puede colocar el primer estante a 150mm del suelo.
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precio y plazo de entrega).





CARROS DE SERVICIO



CS-952

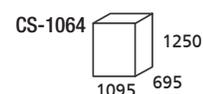
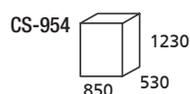
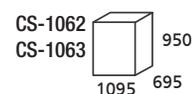
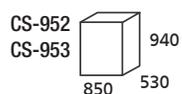


CS-1063

CARROS DE SERVICIO

MODELO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)		Nº ESTANTES	PVP €
	ancho	fondo		
CS-952	830	510	2	273
CS-953	830	510	3	318
CS-954	830	510	4	374
CS-1062	1000	600	2	577
CS-1063	1000	600	3	723
CS-1064	1000	600	4	843

PORTES PAGADOS



Características

- Totalmente realizados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuatro ruedas giratorias de 125mm de diámetro insonorizadas dos de ellas con freno.
- **Se suministran montados.**
- Parachoques de goma en las 4 ruedas.

- Estantes con reborde en todo el contorno.
- Estructura reforzada y soldada para cargas de hasta 150kg cada carro en modelos de estante de 830x510mm y montados atornillados de 200kg cada carro en modelos de estante de 1000x600mm



CARROS PARA BANDEJAS



CB-8 GN



CB-16 PAST



CB-8 PAST



CB-14 GN



CB-18B PAST



CB-18 PAST



DETALLE VARILLA DE CIERRE

MODELO	Nº NIVELES	CAPACIDAD BANDEJAS	MEDIDAS BANDEJAS (mm)	DISTANCIA ENTRE NIVELES cm	PVP €
CB-8 GN	8	8 / 16	GN 2/1 - GN 1/1	8	298
CB-14 GN	14	14 / 28	GN 2/1 - GN 1/1	10	389
CB-8 PAST	8	8	600x400	8	226
CB-16 PAST	8	16	600x400	8	307
CB-18B PAST	18	18	600x400	7,4	354
CB-18 PAST	18	36	600x400	7,5	460

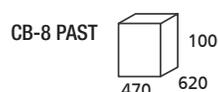
PORTES PAGADOS



CB-8 GN



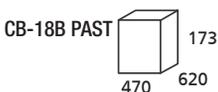
CB-14 GN



CB-8 PAST



CB-16 PAST



CB-18B PAST



CB-18 PAST

Características

- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de diámetro 100mm insonorizadas, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma en las 4 ruedas.

- Guías con topes para evitar el desplazamiento de las bandejas.
- Chasis en tubo cuadrado de 25x25mm.
- Separación entre guías: 75mm.
- Se suministran desmontados.



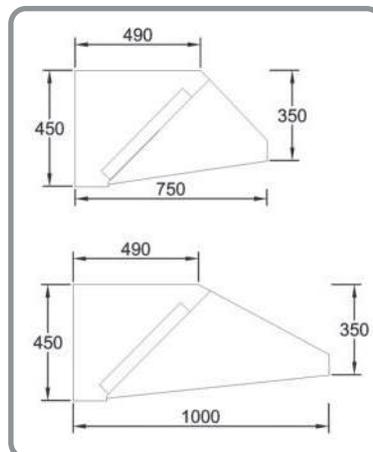


CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750-1000 / ALTO 450

**Filtros
Incluidos**



CAMP-1500-450 / FONDO 750



ESQUEMA DIMENSIONES

CAMP. MURALES EN ACERO INOX. F. 750-1000 / ALTO 450 SIN TURBINA

MODELO	Nº DE FILTROS INCLUIDOS	PVP € FONDO 750	PVP € FONDO 1000
CAMP-1000-450	2	787	972
CAMP-1500-450	3	1.049	1.248
CAMP-2000-450	4	1.395	1.625
CAMP-2500-450	5	1.835	2.092
CAMP-3000-450	6	2.259	2.473

FILTROS INCLUIDOS

PORTES PAGADOS

accesorios (campanas murales y centrales)

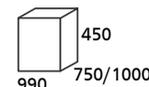
DESCRIPCIÓN	PVP €
FILTROS DE LAMAS DE ACERO INOX. 500x500mm	54
SUPLEMENTO EMBOCADURA DE SALIDA	VER CUADRO

precios suplemento emb. de salida

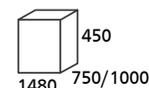
	DIÁMETRO (cm)					
	15	20	25	30	35	40
EMBOCADURA DE TECHO PARA CAMPANAS SIN TURBINA	53	60	68	76	84	95
EMBOCADURA LATERAL PARA CAMPANAS SIN TURBINA	65	75	82	91	100	106

F. 750 / F. 1000

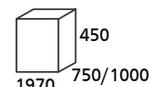
CAMP-1000-450



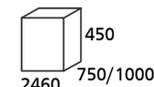
CAMP-1500-450



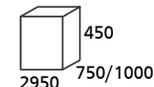
CAMP-2000-450



CAMP-2500-450



CAMP-3000-450



Características

- Techo y trasera en acero galvanizado.
- Filtros incluidos.
- Canal recoge grasas con tapón de drenaje y **doble soldadura** en juntas para evitar fugas de grasa.
- Fijación a pared mediante soporte con tacos y tornillos incluidos.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8.

- Cantos pisados para evitar cortes.
- Otras medidas intermedias sobre pedido (consultar precios y plazos de entrega)
- Sobre pedido se pueden suministrar campanas centrales (consultar precios y plazos de entrega).



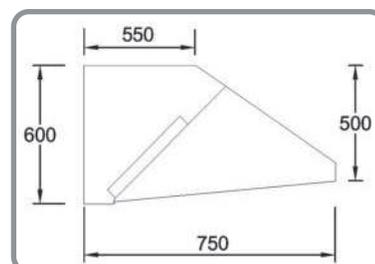


CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750 / ALTO 600

Filtros Incluidos



CAMP-1500-MS SIN TURBINA



ESQUEMA DIMENSIONES

CAMPANAS MURALES EN ACERO INOX. FONDO 750 / ALTO 600

MODELO	POTENCIA (CV)	Nº DE FILTROS INCLUIDOS	PVP € SIN TURBINA	PVP € CON TURBINA
CAMP-1000-MS	7/7 1/5	2	1.053	1.399
CAMP-1500-MS	9/9 3/4	3	1.317	1.728
CAMP-2000-MS	10/10 3/4	4	1.590	2.102
CAMP-2500-MS	10/10 3/4	5	2.009	2.539
CAMP-3000-MS	10/10 3/4	6	2.320	2.749

FILTROS INCLUIDOS

PORTES PAGADOS

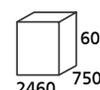
accesorios (campanas murales y centrales)

DESCRIPCIÓN	PVP €
FILTROS DE LAMAS DE ACERO INOX. 500x500mm	54
SUPLEMENTO EMBOCADURA DE SALIDA	VER CUADRO

CAMP-1000-MS



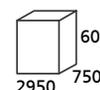
CAMP-2500-MS



CAMP-1500-MS



CAMP-3000-MS



CAMP-2000-MS



precios suplemento emb. de salida

	DIÁMETRO (cm)					
	15	20	25	30	35	40
EMBOCADURA DE TECHO PARA CAMPANAS CON TURBINA	90	98	107	114	122	131
EMBOCADURA DE TECHO PARA CAMPANAS SIN TURBINA	55	62	71	79	90	99
EMBOCADURA LATERAL PARA CAMPANAS SIN TURBINA	68	78	85	95	105	110

EMBOCADURAS LATERALES PARA CAMPANAS CON TURBINA CONSULTAR PRECIOS

salida cuadrada de camp. con motor

DIMENSIONES EN (mm)	
CAMP. DE 1000	230x208
CAMP. DE 1500	299x260
CAMP. DE 2000	330x291
CAMP. DE 2500	330x291

Características

- Techo y trasera en acero galvanizado.
- Filtros incluidos.
- Canal recoge grasas con tapón de drenaje y **doble soldadura** en juntas para evitar fugas de grasa.
- Fijación a pared mediante soporte con tacos y tornillos incluidos.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8.
- Cantos pisados para evitar cortes.
- Otras medidas intermedias sobre pedido (consultar precios y plazos de entrega)
- Sobre pedido se pueden suministrar campanas centrales (consultar precios y plazos de entrega).





VITRINAS NEUTRAS

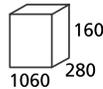


VITRINAS NEUTRAS

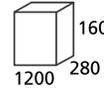
MODELO	CRISTAL	PISOS	PVP €
ST 106	PLANO	1	222
ST 120	PLANO	1	283
ST-L 106	PLANO	2	371

PORTES PAGADOS

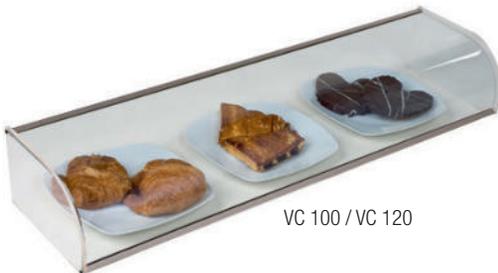
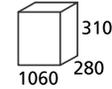
ST 106



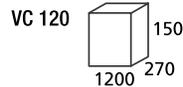
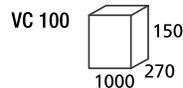
ST 120



ST-L 106



VC 100 / VC 120



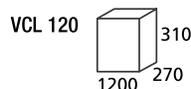
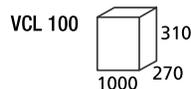
VITRINAS NEUTRAS

MODELO	CRISTAL	PISOS	PVP €
VC 100	CURVO	1	247
VC 120	CURVO	1	290
VCL 100	CURVO	2	343
VCL 120	CURVO	2	407

PORTES PAGADOS



VCL 100 / VCL 120



Características

- Construidas en aluminio anodizado 30mm. y cristal plano de 5mm.
- Modelo ST sin puertas traseras ni base.
- Modelo STL estante intermedio regulable en altura de cristal 6mm sin puertas traseras.

Modelos VCL:

- Perfilería en aluminio anodizado 15mm. (plata) y cristal curvo 5mm.
- **Modelos con 2 Estantes** cristal 5mm.
- Laterales en metacrilato de 6mm.
- Opción acabado "ORO" para todos los modelos: consultar plazo de entrega.



VITRINAS NEUTRAS



VP-3



VP-2

VITRINAS NEUTRAS

MODELO	CRISTAL	PISOS	PVP €
VP 3	PLANO	3	619
V-P2	PLANO	2	552
V-P2C	PLANO	2	512

PORTES PAGADOS

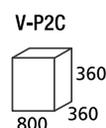
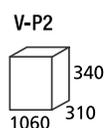
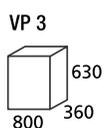


V-P2C

ACABADOS DISPONIBLES



PLATA



Características

- Construidas en aluminio anodizado 30mm. (plata) y cristal plano de 5mm.
- Opción acabado "ORO" consultar plazo de entrega.

- Totalmente cerradas con base en tablero plastificado blanco y **puertas correderas en cristal**.
- Estantes intermedios regulables en altura, de cristal de 6mm.



COCINAS

Índice páginas

221 **COCINAS SERIE 600 RM GASTRO**

- 222 **COCINAS ELÉCTRICAS**
- 223 **COCINAS A GAS**
- 225 **HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN**
- 226 **CUECEPASTAS ELÉCTRICOS**
- 227 **FRY-TOP ELÉCTRICOS Y A GAS**
- 229 **BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA**
- 230 **FREIDORAS ELÉCTRICAS**
- 232 **MANTENEDOR DE FRITOS, LAVAMANOS**
- 233 **ELEMENTOS NEUTROS Y CALIENTES**
- 234 **ELEMENTOS DE APOYO**

235 **COCINAS SERIE 650 MODULAR**

- 236 **COCINAS A GAS**
- 237 **COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICA**
- 238 **PLACAS RADIANTES A GAS**
- 239 **FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 240 **BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA**
- 241 **BARBACOAS A GAS DE AGUA**
- 242 **FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS Y MANTENEDOR DE FRITOS**
- 243 **CUECEPASTAS ELÉCTRICO**
- 244 **BAÑO MARÍA ELÉCTRICO**
- 245 **ELEMENTOS NEUTROS**
- 246 **PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 650**

254 **COCINAS SERIE 700 MODULAR**

- 255 **COCINAS A GAS**
- 256 **COCINAS ELÉCTRICAS**
- 257 **COCINAS VITROCERÁMICA**
- 258 **COCINAS A INDUCCIÓN**
- 259 **PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 260 **FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 261 **BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 262 **BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA**
- 263 **FREIDORAS A GAS**
- 264 **FREIDORAS ELÉCTRICAS**
- 265 **MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS**
- 266 **CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 267 **BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 268 **SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA**
- 269 **SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 270 **MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 271 **ELEMENTOS NEUTROS**
- 272 **PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 700**

289 **COCINAS SERIE 900 MODULAR**

- 290 **COCINAS A GAS**
- 291 **COCINAS ELÉCTRICAS**
- 292 **COCINAS VITROCERÁMICA**
- 293 **COCINAS A INDUCCIÓN**
- 294 **PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 295 **FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 296 **BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 297 **BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA**
- 298 **FREIDORAS A GAS**
- 299 **FREIDORAS ELÉCTRICAS**
- 300 **MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS**
- 301 **CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 302 **BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS**
- 303 **SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA**
- 304 **SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 305 **MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS**
- 306 **ELEMENTOS NEUTROS**
- 307 **PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 900**

COCINAS SERIE 600



COCINAS

COCINAS SERIE 600 COCINAS ELÉCTRICAS



CE-2F TRI / CE-2F MONO



CE-4F TRI



CE-6F TRI

MODELO	NÚMERO PLACAS	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
CE-2F TRI	2	4	12	400/III/50	649
CE-2F MONO	2	4	12	230/50	708
CE-4F TRI	4	8	25	400/III/50	1.146
CE-6F TRI	6	12	37	400/III/50	1.630

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Placa circular	71

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placas circulares de alta calidad con protección térmica interna.
- Encimeras embutidas de forma redondeada para facilitar la limpieza.
- Placas circulares de 180mm. de diámetro.
- Potencia de placa 2Kw.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- 6 niveles de control.
- Patas en plástico.
- Voltaje 400V III 50Hz.



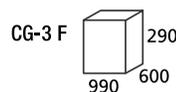
COCINAS SERIE 600 COCINAS A GAS



CG-2 F2



CG-3 F



MODELO	NÚMERO POTENCIA (Kw) POTENCIA (Kw)		POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
	QUEMADORES	QUEMADORES		TOTAL	BUTANO / PROPANO (Kg/h)		
CG-2 F2	2	2x8	16	13902	0,64	1,32	33 1.683
CG-3 F	3	3x8	24	20832	0,96	1,98	61 2.457

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Accesorio Wok de Ø225 mm	177
Placa lisa de 320x500 mm en cromo duro	439



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en acero y esparcellamas en latón de 82mm.
- Encimera de trabajo extraíble embutida para facilitar la limpieza.
- Termopar de seguridad.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Sin encendido piezoeléctrico.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural/ciudad, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.

COCINAS SERIE 600 COCINAS A GAS



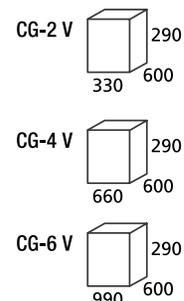
CG-6 V



CG-2 V



CG-4 V



MODELO	NÚMERO POTENCIA (Kw)		POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
	QUEMADORES	QUEMADORES		BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)		
CG-2 V	2	2x4,5	9	7820	0,71	0,952	16 1.192
CG-4 V	4	4x4,5	18	15640	1,42	1,904	21 2.199
CG-6 V	6	6x4,5	27	23470	2,13	2,856	33 3.173

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Accesorio Wok de Ø225 mm	177
Placa lisa de 320x500 mm en cromo duro	439



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en acero y esparcellamas en latón de 82mm.
- Encimera de trabajo extraíble embutida para facilitar la limpieza.
- Termopar de seguridad.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Sin encendido piezoeléctrico.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predispuestas para gas natural/ciudad, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.



COCINAS SERIE 600 HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN



HC-90

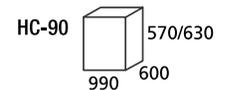


MODELO	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	PVP €
HC-90	3,13	4 x GN 1/1 40 ó 2 x GN 1/1 65	52	2.470

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parilla GN 1/1 de 530x325 mm	42



DETALLE COMPOSICIÓN

HC90+CG-2V+

FTH30GLC+FE-8EL TRI

P.V.P COMPOSICIÓN: 5.490€

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Una parrilla GN 1/1 incluida.
- Calentamiento mediante resistencia y ventilador de 80W y 2700 r.p.m.
- Voltaje 230V/50Hz.

COCINAS SERIE 600 CUECEPASTAS ELÉCTRICOS



CPE-1



DETALLE FONDO DE LA CUBA



CPE-2

MODELO	CAPACIDAD CUBA (L)	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	VOLTAJE (V/Hz)	PVP €
CPE-1	8	GN 1/2 200	3	8	230/50	967
CPE-2 TRI	8+8	2 (GN 1/2 200)	6	15	400/III/50	1.875
CPE-2 MONO	8+8	2 (GN 1/2 200)	6	15	230/50	1.934

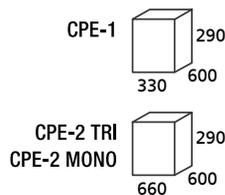
PORTES PAGADOS



CCP-1

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CCP-1 (280x200x135mm)	151
CCP-2 2x (280x100x135mm)	272
CCP-4 4x (138x100x135mm)	354



CCP-2

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Cuba embutida con elementos de calefacción internos.
- Grifo vaciado de 3/4"
- Temperatura de trabajo de 30°-110°C.
- Termostato de seguridad a 130°C.
- Chimenea de 160 mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.

CESTAS NO INCLUIDAS



CCP-4



COCINAS SERIE 600 FRY-TOP ELÉCTRICOS



FTH-60 ELC



FTH-30 EL



FTH-90 EL

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
FTH-30 EL	320x480	3	230V/50Hz	23	735
FTH-30 ELC	320x480	3	230V/50Hz	23	967
FTH-60 EL*	650x480	6	400V III 50Hz	45	1.206
FTH-60 ELC*	650x480	6	400V III 50Hz	45	1.550
FTH-90 EL	980x480	9	400V III 50Hz	68	1.928
FTH-90 ELC	980x480	9	400V III 50Hz	68	2.318



L= LISA / LC= LISA CROMO DURO

PORTES PAGADOS

*CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 Euros

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	21

MODELOS CROMADOS CON SUPERFICIE DURADERA MICRODENTADA RECOMENDAMOS VISUALIZAR VÍDEO QR



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 50°-300°C.
- Placa lisa en acero fundido de 10mm. espesor en modelos 30 y 60 y 12mm. espesor en modelo 90.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza, soldada.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio, salvo en modelos cromados).
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.



COCINAS SERIE 600 FRY-TOP A GAS



FTH-30 GL



FTH-60 GLC



FTH-90 GL

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
				BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m ³ /h)		
FTH-30 GL	320X480	4	3476	0,546	0,74	23	1.014
FTH-30 GLC	320X480	4	3476	0,546	0,74	23	1.238
FTH-60 GL	650X480	8	6952	1,082	1,48	45	1.670
FTH-60 GLC	650X480	8	6952	1,082	1,48	45	2.013
FTH-90 GL	980X480	12	10428	1,638	2,22	68	2.603
FTH-90 GLC	980X480	12	10428	1,638	2,22	68	3.007



L= LISA / LC= LISA CROMO DURO

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	21

**MODELOS CROMADOS CON SUPERFICIE
DURADERA MICRODENTADA
RECOMENDAMOS VISUALIZAR
VÍDEO QR**



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10mm. espesor en modelos 30 y 60 y 12mm. espesor en modelo 90.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza, soldada a mano.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio, salvo en modelos cromados).
- Termopar de seguridad.
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predispuestas para gas natural, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.



COCINAS SERIE 600 BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA



GL-30 GLS



GL-60 GLS



PARRILLA DE PESCADO



PARRILLA DE CARNE



DETALLE QUEMADOR

BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

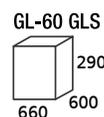
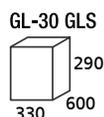
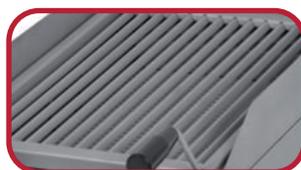
MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POT. (Kcal/H) TOTAL	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
				BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m ³ /h)		
GL-30 GLS	312x483	6,5	5648	0,53	0,68	25	1.358
GL-60 GLS	2x (312x483)	13	11296	1,06	1,38	49	2.351

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE CARNE	189
PARRILLA DE PESCADO	219
BOLSA DE 5Kg PIEDRA VOLCÁNICA	89

DETALLE PARRILLA PESCADO



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Parrillas construidas en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Encendido piezo eléctrico
- De serie se suministran con 5kgs. de piedra volcánica.
- Dos posiciones de ajuste de las parrillas.
- De serie se suministra con parrilla para carne.
- Bajo pedido se pueden suministrar con parrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.

COCINAS DE SERIE 600 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE APOYO



FE-8 EL TRI



FE-8+8 EL TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
FE-8 EL TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	10	1.219
FE-8 EL MONO	210	235	100	8	6	230V/50Hz	10	1.280
FE-8 + 8 EL TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	18	2.364

PORTES PAGADOS



DETALLE MANDOS FREIDORA

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 210x235x100	88

DETALLE CESTA



FE-8 EL TRI 290
FE-8 EL MONO 330 600

FE-8+8 EL TRI 290
660 600

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Grifo vaciado de 3/4" (los modelos de 2 cubas disponen de 2 grifos de vaciado).
- Cestas de gran robustez.
- Zona Fría de 25mm.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo de 50-190°C.
- Patas en plástico.
- Resistencias en acero inoxidable.



COCINAS SERIE 600 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE MUEBLE



FEM-8+8L TRI



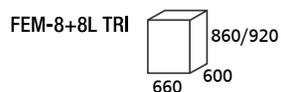
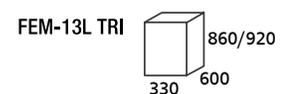
FEM-8L TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO Kg	PVP €
	ancho	fondo	alto					
FEM-8L TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	22	1.801
FEM-8L MONO	210	235	100	8	6	230V/50Hz	22	1.863
FEM-8 + 8 EL TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	42	3.240
FEM-13L TRI	210	300	120	13	9,9	400V III 50Hz	50	1.881
FEM-13+13L TRI	210	300	120	13+13	2x9,9	400V III 50Hz	65	3.431

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 210x235x100	88
CESTA 210x300x120	97
CESTA 100x300x120	84



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Grifo vaciado de 3/4" (los modelos de 2 cubas disponen de 2 grifos de vaciado).
- Cestas de gran robustez.
- Zona Fría de 25mm.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo de 50-190°C.
- Modelos FEM-13L TRI (bajo pedido se pueden suministrar con 2 cestas de 100x300x120mm).
- Modelos FEM-13+13L TRI (bajo pedido se pueden suministrar con 4 cestas de 100x300x120mm).
- Patas en acero inox. regulables en altura +/- 6cm.
- Resistencias en acero inoxidable.



COCINAS SERIE 600 MANTENEDOR DE FRITOS, LAVAMANOS

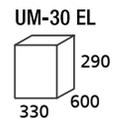
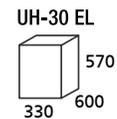


UH-30 EL



UM-30 EL

MODELO	CAPACIDAD CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
UH-30 EL	GN 1/2 x 200	0,85	230V/50Hz	12	1.159
UM-30 EL	13,81 litros	NEUTRO	NEUTRO	10	834



PORTES PAGADOS

Características

MANTENEDOR DE FRITOS UH-30 EL

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotado de falso fondo.
- Elemento calentador cerámico.
- Control de temperatura de 30-90°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

LAVAMANOS UM-30 L

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cuba embutida de 230x300x200mm.
- Grifo incluido.
- Dotado de desagüe en la parte inferior del lavamanos.



COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS NEUTROS Y CALIENTES



PP-30 L



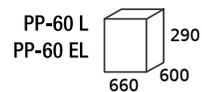
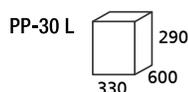
PP-60 L

PP-60 L
CON TABLA DE CORTE

PP-60 EL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	SUPERFICIE TRABAJO (mm)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
PP-30 L	-	280x480	-	6	278
PP-60 L	-	600x480	-	13	438
PP-60 EL	0,7	600x480	230V/50Hz	14	629

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
TABLA DE CORTE DE PLÁSTICO PARA PP-30	165
TABLA DE CORTE DE PLÁSTICO PARA PP-60	332

TABLA DE CORTE
PARA PP-30 LTABLA DE CORTE PARA
PP-60 L y PP-60 EL

Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Encimera embutida de formas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Posibilidad de incorporar una tabla de corte de plástico para los modelos PP-30 L y PP-60 L.
- Control de temperatura de 30-90°C para modelo PP-60 EL.



COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS DE APOYO



EN-1 A



EN-2 A



EN-3 A



EN-1 P



EN-2 P



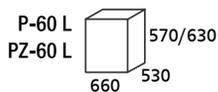
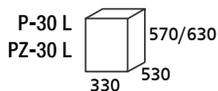
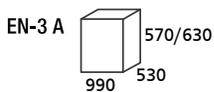
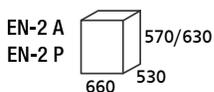
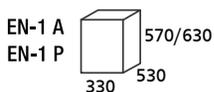
P-60 L

MODELO		PESO (Kg)	PVP €
EN- 1 A	ABIERTO	8,5	398
EN- 2 A	ABIERTO	19,5	483
EN- 3 A	ABIERTO	30,5	603
EN- 1 P	CON PUERTAS	10	510
EN- 2 P	CON PUERTAS	22	788

PORTES PAGADOS

MODELO		PESO (Kg)	PVP €
P-30 L	-	8	285
P-60 L	-	15	358
PZ-30 L	CON CAJONES	11	901
PZ-60 L	CON CAJONES	21	1.080

PORTES PAGADOS



PZ-30 L

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
DP-60 PUERTA APERTURA DCHA.	217
DL-60 PUERTA APERTURA IZD.	217
SET DE RUEDAS PARA BASES	150
SET 2 CAJONES PARA PZ-30 L	551
SET 2 CAJONES PARA PZ-60 L	671



RUEDAS



PUERTA

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Patas en acero inox. de gran robustez regulables en altura +/- 6cm.

COCINAS SERIE 650

 modular



Características GENERALES SERIE 650

Una línea de cocina a base de componentes modulares para espacios reducidos con una calidad y prestaciones que satisfacen las exigencias de los profesionales del sector. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes. Encimeras de trabajo de 1mm. de espesor en acero AISI 304.

El sistema de juntas está fabricado con tapa juntas de acero que son fáciles de poner y quitar para su limpieza.

La **SERIE 650** ofrece un alto rendimiento y consumo reducidos como características que la distinguen. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 650** ser ideal para cualquier exigencia.

Fabricado en Italia por MODULAR.



ravemoh modular

COCINAS SERIE 650

COCINAS A GAS



SV 657 CFG



SV 654 PLG



SV 654 PG/40P



SV 657 PLG



SV 6511 CFG

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Quemadores de hierro fundido con esparcellamas en latón de potencia 3,6 y 5 Kw. con encendido piezoeléctrico. **El modelo SV 654 PG/40P dispone de 1 fuego de 7,5 Kw. con llama piloto.** Sistema de seguridad por termopar. Los modelos con horno a gas o eléctrico poseen una contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico. Hornos a gas con regulación de la temperatura mediante válvula termostática.

Modelos disponibles con horno a gas y horno eléctrico ventilado. Se suministran con 1 parrilla de 53x53 cm. en hornos a gas y GN 1/1 en hornos eléctricos.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 650

COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICAS



SV 657 CFE



SV 654 PCE



SV 657 PCE



SV 654 PVE



SV 657 PVE

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor.

Modelos de placa eléctrica: Placas eléctricas redondas de Ø 220 mm. de hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Piloto de señalización de alimentación eléctrica y de funcionamiento de las placas.

Los modelos con horno eléctrico a convección en acero esmaltado y puerta aislada de doble pared. El horno está provisto de un interruptor general. Termostato y piloto de señalización del correcto funcionamiento. Dimensiones internas del horno 56,5x33x32,5 cm. 1 parrilla GN 1/1 en dotación. Regulación de la temperatura de 100°/300°C y potencia 3,96 Kw.

Modelos de vitrocerámica: Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 2,1 Kw y 2,5 Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

Fabricado en Italia por MODULAR.





rovemoh modular

COCINAS SERIE 650

PLACAS RADIANTES A GAS



SV 657 TPGF



SV 657 TPG



SV 6511 TPGF



SV 6511 TPPCFG2

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Placa radiante en hierro de 15mm de espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 8,2 Kw. en los modelos SV 657 TPG, SV 657 TPGF, SV 6511 TPGF. Temperatura central de 500°C en placas radiantes. En los modelos SV 6511 TPCG2, SV 6511 TPGF y SV 6511 TPPCFG2 la potencia de la placa es de 5 Kw. y posee fuegos de 3,6 Kw. y 5 Kw. cada uno.

Los modelos SV 6511 TPGF y SV 6511 TPPCFG2 poseen un armario neutro de dimensiones 34x54x39 cm. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico. Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Dimensiones internas del horno de 53x54x28 cm. Regulación de la temperatura del horno de 150°/300°C con una potencia de 5 Kw.

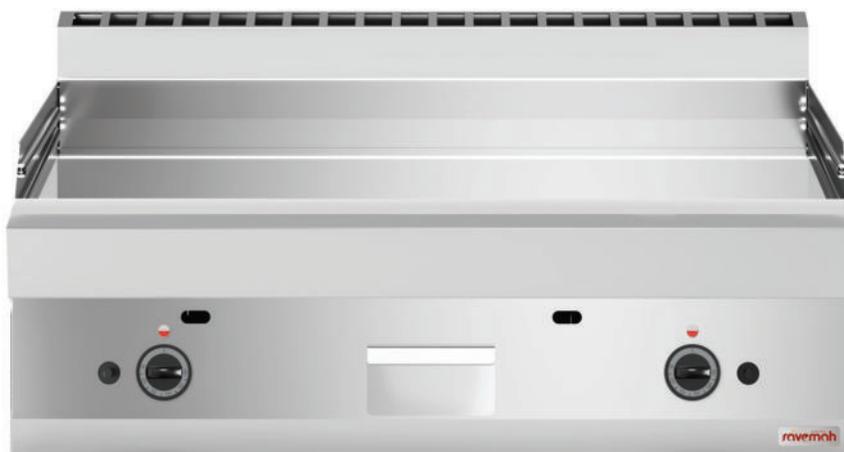
De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 650

FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 6510 FTG-CR



SV 654 FTRG-CR



SV 657 FTE



SV 657 FTRE

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas en acero dulce o cromo duro (espesor 10 micras) y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 10 mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas.

Modelos a gas: Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Modelos eléctricos: Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

Fabricado en Italia por MODULAR.



savemoh  modular



COCINAS SERIE 650

BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA



SV 657 GRLG/T



SV 654 GRLG/T



SV 654 GRLI/T



SV 657 GRLI/T

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,2 mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad. Grifo de gas con válvula de seguridad. Parrillas de cocción en hierro o acero inoxidable. Quemadores en acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico. Cubeta recoge-grasas en acero inoxidable. Cajón recoge-grasas extraíble. 2 zonas de cocción independientes para los modelos de 70 cm.

Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Sistema de elevación de las parrillas.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.

COCINAS SERIE 650

BARBACOAS A GAS DE AGUA



SV 657 GRGG/T



SV 654 GRGG/T



SV 654 GRG/T



SV 657 GRG/T

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,2 mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad. Grifo de gas con válvula de seguridad. Parrillas de cocción en hierro o acero inoxidable. Quemadores en acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico. Cajón de agua de recogida de líquidos. Soporte de protección contra salpicaduras. 2 zonas de cocción independientes para los modelos de 70 cm.

Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 650

FREIDORAS A GAS Y ELÉCT. Y MANTENEDOR DE FRITOS



SV 657 FRG



DET.
RESIST.
ABATIBLE



SV 654 SPE



SV 654 FRG



SV 654 FRES

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Grifo frontal de vaciado del aceite. En dotación extensión de descarga de la cuba y tapa para cada cuba.

Modelos a gas: Capacidad de las cubas de 8 litros. Quemadores en acero con llama horizontal en la cuba, llama piloto y encendido por piezoeléctrico. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Modelos eléctricos: Capacidad de las cubas de 10 litros. Resistencias blindadas basculantes para una mejor limpieza y dotadas de termostato con regulación de 100°/190°C. Interruptor general, termostato de seguridad y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Mantenedor de fritos: Cuba extraíble GN 1/1 con falso fondo en acero inoxidable, fabricados en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia cerámica de rayos infrarrojos. Interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 650

CUECEPASTAS ELÉCTRICOS



SV 657 CPE



SV 654 CPE

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable AISI 316 con capacidad para 20 litros y 40 litros respectivamente. Grifo de llenado de agua. Grifo y mando de seguridad para la descarga en el panel frontal. Termostato de 4 posiciones, resistencias blindadas colocadas en el interior de la cuba. Piloto de señalización de conexión a la red eléctrica y de funcionamiento de las resistencias. Falso fondo y bandeja de goteo incluidos, aptos para lavavajillas. Cestas horizontales o verticales de tamaño 1/4 y 2/4 no incluidas.

Fabricado en Italia por MODULAR.

rovenoh modular



COCINAS SERIE 650

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO



SV 657 BME



SV 654 BME

Características

Encimera, cuba y falso fondo fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Alimentación de agua manual. Cubas de dimensiones GN 1/1 en el modelo de 40 cm. y GN 2/1 en el modelo de 70 cm. Todos los modelos están provistos de grifo de vaciado del agua situado en el frontal. Calentamiento mediante resistencias blindadas y reguladas por termostato de trabajo de 30°/90°C. Ambos modelos provistos de piloto luminoso de señalización del correcto funcionamiento. Falso fondo perforado incluido.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 650

ELEMENTOS NEUTROS



SV 657 PLC



SV 654 PLC



SV 657 L

Características

Encimera de trabajo de 1 mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón extraíble con guías de extensión completa. El modelo SV 657 L dotado de fregadero con grifo con dimensiones de seno de 500x400x200mm dotado de desagüe con sifón.

Fabricado en Italia por MODULAR.

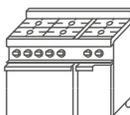


COCINAS SERIE 650

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

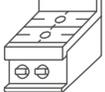
COCINAS A GAS CON HORNO

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 657 CFG 70x65x85cm.		2x3,6 2x5	5 55,5x54x27 VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	22,2	-	90	2.788
	SV 657 CFGE 70x65x85cm.		2x3,6 2x5	-	3,96 56,5x33x32,5	17,2 +3,96	400/III/50-60	90	2.949
	SV 6511 CFG 110x65x85cm.		3x3,6 3x5	5 55,5x54x27 VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	30,8	-	124	3.582
	SV 6511 CFGE 110x65x85cm.		3x3,6 3x5	-	3,96 56,5x33x32,5	25,8 +3,96	400/III/50-60	115	4.720

COCINAS A GAS DE SOBREMESA

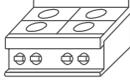
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 654 PG/40P 40x65x30cm.		1x7,5	-	-	7,5	-	26	1.124
	SV 654 PLG 40x65x30cm.		1x3,6 1x5	-	-	8,6	-	26	949
	SV 657 PLG 70x65x30cm.		2x3,6 2x5	-	-	17,2	-	43	1.630

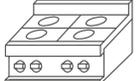
COCINAS ELÉCTRICA CON HORNO

	SV 657 CFE 70x65x85cm.		4x2,6	-	3,96 56,5x33x32,5	14,36	400/III/50-60	84	2.842
---	----------------------------------	---	-------	---	----------------------	-------	---------------	----	--------------

COCINAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA

	SV 654 PCE 40x65x30cm.		2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	23	815
	SV 657 PCE 70x65x30cm.		4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	38	1.265

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA

	SV 654 PVE 40x65x30cm.		1x2,1 1x2,5	-	-	4,6	400/III/50-60	20	2.016
	SV 657 PVE 70x65x30cm.		2x2,1 2x2,5	-	-	9,2	400/III/50-60	38	3.359



COCINAS SERIE 650

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 657 TPG 70x65x30cm.	1x8,2 PLACA RADIANTE	-	-	8,2	-	60	1.935
--	----------------------------------	-------------------------	---	---	-----	---	----	--------------

COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 657 TPGF 70x65x85cm.	1x8,2 PLACA RADIANTE	5 55,5x54x27	-	13,2	-	109	3.102
	SV 6511 TPGF 110x65x85cm.	1x8,2 PLACA RAD. 1x5 / 1x3,6	5 55,5x54x27	-	21,8	-	135	4.415
	SV 6511 TPPCFG2 110x65x85cm.	1x5 PLACA RAD. 2x5 / 2x3,6	5 55,5x54x27	-	27,2	-	130	4.558

CHIMENEA ANTI-VIENTO PARA COCINAS CON PLACA RADIANTE

SIN PORTES PAGADOS

	CAM/TPG 70x90x15cm.							628
--	-------------------------------	--	--	--	--	--	--	------------

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 654 FTG 40x65x30cm.	LISA ACERO DULCE 39,6x52cm.		5,7	-	39	1.236
	SV 654 FTG-CR 40x65x30cm.	LISA CROMO DURO 39,6x52cm.		5,7	-	47	1.978
	SV 654 FTRG 40x65x30cm.	RANURADA ACERO DULCE 39,6x52cm.		5,7	-	41	1.441
	SV 654 FTRG-CR 40x65x30cm.	RANURADA CROMO DURO 39,6x52cm.		5,7	-	40	2.196
	SV 657 FTG 70x65x30cm.	LISA ACERO DULCE 69,6x52cm.		11,4	-	75	1.735
	SV 657 FTG-CR 70x65x30cm.	LISA CROMO DURO 69,6x52cm.		11,4	-	76	2.790


rovemah modular

COCINAS SERIE 650

MODELO		TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA			CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros			
	SV 657 FTRG 70x65x30cm.	2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADO ACERO DULCE 69x52cm	11,4	-	67	1.964
	SV 657 FTRG-CR 70x65x30cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 69x52cm.	11,4	-	68	3.045
	SV 6510 FTG 100x65x30cm.	LISA ACERO DULCE 99,6x52cm.	11,4	-	103	2.807
	SV 6510 FTG-CR 100x65x30cm.	LISA CROMO DURO 99,6x52cm.	11,4	-	103	4.128

FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	SV 654 FTE 40x65x30cm.	LISA ACERO DULCE 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	39	1.214
	SV 654 FTE-CR 40x65x30cm.	LISA CROMO DURO 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	47	1.774
	SV 654 FTRE 40x65x30cm.	RANURADA 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	41	1.425
	SV 654 FTRE-CR 40x65x30cm.	RANURADA CROMO DURO 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	40	1.953
	SV 657 FTE 70x65x30cm.	LISA ACERO DULCE 69x52cm.	9	400/III/50-60	75	1.780
	SV 657 FTE-CR 70x65x30cm.	LISA CROMO DURO 69x52cm.	9	400/III/50-60	76	2.606
	SV 657 FTRE 70x65x30cm.	2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 69x52cm.	9	400/III/50-60	67	1.984
	SV 657 FTRE-CR 70x65x30cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO	9	400/III/50-60	68	2.912
	SV 6510 FTE 100x65x30cm.	LISA ACERO DULCE 99,6x52cm.	12	400/III/50-60	104	2.623
	SV 6510 FTE-CR 100x65x30cm.	LISA CROMO DURO 99,6x52cm.	12	400/III/50-60	104	3.854



COCINAS SERIE 650

MODELO		DIMENSIONES PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA PARRILLA ACERO INOX.						
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
	SV 654 GRLI 40x65x30cm.	32x50cm.	5,5	45	2.193	
	SV 657 GRLI 70x65x30cm.	2 x (32x50cm)	11	59	3.259	
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA PARRILLA HIERRO FUNDIDO						
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
	SV 654 GRLG 40x65x30cm.	32x50cm.	5,5	45	1.803	
	SV 657 GRLG 70x65x30cm.	2 x (32x50cm)	11	59	2.418	
BARBACOAS A GAS DE AGUA PARRILLA ACERO INOX.						
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
	SV 654 GRGI 40x65x30cm.	32x50cm.	7,5	34	1.937	
	SV 657 GRGI 70x65x30cm.	2 x (32x50cm)	15	59	2.916	
BARBACOAS A GAS DE AGUA PARRILLA HIERRO FUNDIDO						
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
	SV 654 GRGG 40x65x30cm.	32x50cm.	7,5	34	1.803	
	SV 657 GRGG 70x65x30cm.	2 x (32x50cm)	15	59	2.418	
MODELO		CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
FREIDORAS A GAS						
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
	SV 654 FRG 40x65x30cm.	8	6,8	-	27	1.633
	SV 657 FRG 70x65x30cm.	8+8	13,6	-	47	2.785
FREIDORAS ELÉCTRICAS						
	SV 654 FRE/P 40x65x30cm.	10	9	400/III/50-60	22	1.590
	SV 657 FRE/P 70x65x28cm.	10+10	18	400/III/50-60	37,5	2.741



COCINAS SERIE 650

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

CESTAS PARA FREIDORAS

SIN PORTES PAGADOS

	C 1/2 FR 11x25x11cm.	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA A GAS O ELÉCTRICA			79
	C 1 FRE 10 22x30x11cm.	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA ELÉCTRICA			132
	C 1 FRG 23x25,5x11 cm.	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA A GAS			95

MANTENEDOR DE FRITOS

	SV 654 SPE 40x65x30cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	22	968
--	----------------------------------	---	-------------	---	-----------	----	-----

BAÑO MARÍA

	SV 654 BME 40x65x30cm.		GN 1/1 x 150 mm.	1,5	230/50-60	22	1.073
	SV 657 BME 70x65x30cm.		GN 2/1 x 150 mm.	3	400/III/50-60	33	1.257

CUECEPASTAS

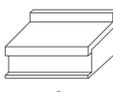
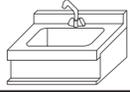
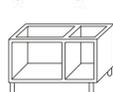
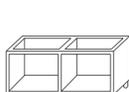
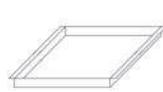
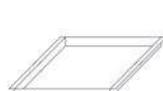
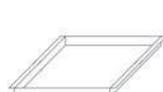
	SV 654 CPE 40x65x30cm.		20	6	400/III/50-60	24	1.346
	SV 657 CPE 70x65x30cm.		40	9	400/III/50-60	32	1.805

CESTA DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)





COCINAS SERIE 650

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
ELEMENTOS NEUTROS			
	SV 654 PLC 40x65x30cm. ELEMENTOS NEUTRO CON CAJÓN	19	554
	SV 657 PLC 70x65x30cm. ELEMENTOS NEUTRO CON CAJÓN	26	766
	SV 657 L 70x65x30cm. ELEMENTOS NEUTRO DE FREGADERO CON GRIFO	23	1.066
ELEMENTOS DE APOYO			
	SV 654 CV 40x54x57cm. CABALLETE DE APOYO	4	314
	SV 657 CV 70x54x57cm. CABALLETE DE APOYO	5	326
	SV 654 B 40x54x57cm. BASE ABIERTA	14	466
	SV 657 B 70x54x57cm. BASE ABIERTA	17	535
	SV 658 B 80x54x57cm. BASE ABIERTA	20	608
	SV 6510 B 100x54x57cm. BASE ABIERTA	21	658
	SV 6511 B 110x54x57cm. BASE ABIERTA	23	736
	SV 6514 B 140x54x57cm. BASE ABIERTA	26	811
	SV BAN 10 530x530x10mm. BANDEJA DE HORNO	-	84
	SV BAN 20 530x530x20mm. BANDEJA DE HORNO	-	87
	SV BAN 40 530x530x40mm. BANDEJA DE HORNO	-	108
	SV BAN 65 530x530x65mm. BANDEJA DE HORNO	-	114



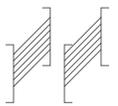
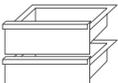
rovemah modular

COCINAS SERIE 650

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS			
SIN PORTES PAGADOS			
	G/RID 26x26x1cm.	PARRILLA REDUCTORA	- 23
	65/PL 1F 32x27x1,5cm.	PLACA LISA PARA 1 FUEGO PARA MODELOS SV 654 PLG / SV 657 PLG	5 163
	SV 40/PL 1F 39x28,4x2,2cm.	PLACA LISA PARA COCINA SV 654 PG/40P	7 319
	65/PB 2F 32x56x5cm.	PLACA RANURADA PARA 2 FUEGOS	13 260
	SV 40/PR 1F 39x28,4x2,2cm.	PLACA RANURADA PARA COCINA SV 654 PG/40P	7 330
	65/CG 58x1,5x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS PARA APARATOS ESTÁNDAR	- 48
	65/CGFT DX 58x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS DERECHO PARA FRY-TOP CON APARATO ESTÁNDAR	- 68
	65/CGFT SX 58x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS IZQUIERDO PARA FRY-TOP CON APARATO ESTÁNDAR	- 68
	65/CGFT-FT 58x8x0,7cm.	CUBRE JUNTAS PARA FRY-TOP	- 68
	65/CGGR DX 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS DERECHO PARA BARBACOA CON APARATOS ESTÁNDAR Y FRY-TOP	- 68
	65/CGGR SX 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS IZQUIERDO PARA BARBACOA CON APARATOS ESTÁNDAR Y FRY-TOP	- 68
	65/CGGR-GR 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS PARA BARBACOA+BARBACOA, BARBACOA+FRY-TOP, FRY-TOP+FRY-TOP	- 68



COCINAS SERIE 650

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS			
SIN PORTES PAGADOS			
	65/40 RV ESTANTE PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO 33,5x53,5x3cm.	1,5	140
	65/70 RV ESTANTE PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO 63,5x53,5x3cm.	2,7	159
	65/40 RC ESTANTE PARA CABALLETE DE APOYO 33,5x53,5x3cm.	1,5	139
	65/70 RC ESTANTE PARA CABALLETE DE APOYO 33,5x53,5x3cm.	2,7	158
	65/40 GR ELEMENTOS CALEFACTORES PARA ARMARIO DE 40cm. 500W / 240V/50-60Hz 31x53x5cm.	3	351
	65/70 GR ELEMENTOS CALEFACTORES PARA ARMARIO DE 70cm. 500W / 240V/50-60Hz 51x53x5cm.	5	408
	65/RG2 KIT SOPORTE DE PARRILLAS 32,5x30x4cm.	4	128
	65G1/1 PARRILLA PARA ARMARIO DE 40cm 32,5x53cm.	2	61
	65G PARRILLA PARA ARMARIO DE 70cm 62,5x53cm.	3	72
	65/40 C2 KIT DE 2 CAJONES PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO DE 40cm 40x54x40cm.	9	583
	65/70 C2 KIT DE 2 CAJONES PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO DE 70cm 70x54x40cm.	15	706
	65/35P SX/DX PUERTA IZQUIERDA/DERECHA DE 35cm 35x40x2cm.	2	228
	65/40P SX/DX PUERTA IZQUIERDA/DERECHA DE 40cm 40x40x2cm.	2	239



COCINAS SERIE 700

 modular



Características GENERALES SERIE 700

Una línea de cocina a base de componentes modulares. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes.

La **SERIE 700** ofrece altas potencias y prestaciones como características que la distinguen. Encimeras de trabajo de 2mm de espesor en acero AISI 304. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 700** ser ideal para cualquier exigencia.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

COCINAS A GAS



SV 78 CFGBI



SV 78 PCGBI-T



SV 78 PCGBI + PUERTAS



SV 712 CFGGBI



SV 712 CFGBI

DETALLE ENCIMERA
MODELOS PWDETALLE BISAGRA
PUERTA HORNODETALLE PARRILLA
QUEMADOR

PUERTA HORNO

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia **3,7 y 5,5 Kw, en modelos con quemadores sobre cubeta inox y 3,5 y 6 Kw en modelos "PW" potenciados con quemadores en encimera embutida.** Encendido de los quemadores mediante llama piloto. La llama piloto y el termopar, están colocados bajo el cuerpo del quemador principal protegidos de eventuales golpes accidentales y/o desbordamiento de líquidos. Los modelos con horno poseen una capacidad GN 2/1 con la contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico. Hornos a gas con regulación de la temperatura mediante válvula termostática.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano. Modelos disponibles con horno a gas u horno eléctrico estático.

Fabricado en Italia por MODULAR.





rivermoh modular

COCINAS SERIE 700

COCINAS ELÉCTRICAS



SV 78 CFE



SV 74 PCE-T



SV 78 PCEQ-T



SV 78 CFEQ



SV 78 PCE + PUERTAS



DETALLE BISAGRA
PUERTA HORNO



DETALLE PLACAS REDONDAS

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Placas eléctricas redondas de Ø 220mm. de 2,6Kw cada una fabricadas en hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Activación del calentamiento señalado mediante piloto luminoso colocado en el panel de mando. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Los modelos con horno eléctrico estático de capacidad GN 2/1 estático con resistencia superior e inferior y regulación independiente de ellas. Contrapuerta en acero inoxidable.

Cámara de cocción del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

COCINAS VITROCERÁMICA



SV 78 PVE + PUERTAS



SV 74 PVE + PUERTA



SV 78 PVE - T

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 2,5 Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato. Los modelos con horno eléctrico estático o ventilado de capacidad GN 2/1 disponen de contrapuerta y cámara en acero inoxidable. Los modelos de horno estático poseen resistencias superior e inferior y regulación independiente de ellas. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6 Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.





revemoh modular

COCINAS SERIE 700

COCINAS A INDUCCIÓN



SV 78 IND + PUERTAS



SV 74 IND + PUERTAS



SV 78 IND - T

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Sistema de reconocimiento de los recipientes que activa el calentamiento en presencia de dicho recipiente de cocción. Dotada de 2 y 4 zonas de cocción independiente, de 3,5 Kw y Ø 220 mm. Las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Amplia regulación de potencia. Posee piloto de señalización de la activación del calentamiento e indica el correcto funcionamiento del aparato. Disponible una versión WOK con una zona de cocción de 5 Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 TPPCGB + PUERTAS



SV 78 TPPCGB-T



SV 712 TPPCGB2B-T



SV 78 TPFE



SV 78 TPE + PUERTAS



SV 78 TPPCFGB



SV 712 TPPCFB2B

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Placa radiante en hierro de gran espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 9 Kw. para poder alcanzar una temperatura máxima de 450°/500°C (en el modelo SV 712 TPFGFB la potencia de la placa radiante es de 9Kw. y posee 2 fuegos de 3,7Kw y 5,5Kw. cada uno). Los modelos TPPCGB/TPPCG2B poseen 1/2 placa radiante de 6Kw. de potencia y 2 o 4 fuegos de 3,7 y 5,5Kw. de potencia. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico. Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura del horno de 50°/300°C con una potencia de 8 Kw.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Los modelos eléctricos poseen una placa única en acero 16M05 cromado de gran espesor, con amplio acanalamiento en los tres lados. Calentamiento mediante 4 resistencias independientes de 2,5 Kw. cada una.

Fabricado en Italia por MODULAR.



**DETALLE BISAGRA
PUERTA HORNO**




COCINAS SERIE 700

FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 78 FTGS-CR + PUERTAS



SV 74 FTGS-CR-T



SV 78 FTES-CR-T



SV 78 FTGS-T



SV 78 FTES + PUERTAS

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas en acero dulce o cromo duro (espesor 70 micras) y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 15mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas de 1 litro de capacidad en los modelos de 400mm. de ancho y de 1,5 litros en los modelos de 800mm.

Modelos a gas: Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Modelos eléctricos: Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

Fabricado en Italia por MODULAR.



DETALLE
FRY-TOP



COCINAS SERIE 700

BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 GRACQG



DET. PARRILLA REVERSIBLE



SV 74 GRACQE



SV 74 GRACQE



SV 78 GRACQE

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor. Parrilla de cocción reversible de hierro inclinada para la cocción de las carnes grasas y para el flujo de las grasas de cocción y horizontal por el lado opuesto para la cocción de pescado y verduras, con los elementos de la parrilla de perfil circular. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble el cual puede ser relleno de agua para facilitar la limpieza, además la evaporación del agua permite un asado delicado de los alimentos.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la parrilla de cocción.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable colocados bajo la parrilla de cocción.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.





rovemoh modular

COCINAS SERIE 700

BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA



SV 78 GRL - P



SV 74 GRL - P



SV 74 GRL - T

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad, con 1 o 2 zonas de cocción independientes. Grifo de gas con válvula de seguridad. Parrilla de cocción reversible de hierro inclinada para la cocción de las carnes grasas y para el flujo de las grasas de cocción y horizontal por el lado opuesto para la cocción de pescado y verduras, con los elementos de la parrilla de perfil circular. Esta particular forma de la parrilla permite cocinar tanto carne, como pescado y verduras evitando la combustión de las grasas. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble. Sistema de elevación de las parrillas mediante elevadores para distanciar la parrilla de la piedra volcánica.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

FREIDORAS A GAS



SV 78 FRGS13 PW
SV 78 FRG13 VL



SV 74 FRGS13 PW
SV 74 FRG13 VL

CUBA
FREIDORA
MOD. VL



CESTA
FREIDORA
13l



CUBA
FREIDORA
MOD. PW

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 13 y 17 litros. Quemadores en acero inoxidable con llama horizontal colocados en el interior de la cuba en modelos PW y de cuba embutida con quemadores colocados fuera de ella en modelos VL. Llama piloto y encendido por piezoeléctrico en modelos PW y encendido eléctrico tensión 230V/50Hz en modelos VL. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.

rovemoh modular



COCINAS SERIE 700

FREIDORAS ELÉCTRICAS



SV 78 FRE10X



SV 78 FRE 10T-X



SV 74 FRE 10T-X



SV 74 FRE 10X

DET. CUBAS
SV 74 FRE 8+8DET.
RESIST.
ABATIBLE
SV 74 FRE10X
SV 78 FRE10XCESTA
FREIDORA 10I

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 8, 10, 13 y 17 litros. Calentamiento mediante resistencias blindadas pivotantes en modelos de mueble y abatibles en modelos de sobremesa. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad, interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS



SV 74 SPE + PUERTA



SV 74 SPE-T

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba desmontable GN 1/1 y falso fondo ambos en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia cerámica de rayos infrarrojos. Interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.

rowemoh modular



COCINAS SERIE 700

CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 78 CPES

DETALLE GRIFO
LLENADO CUBA

SV 78 CPGS



SV 74 CPES



SV 74 CPGS

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor con amplia zona de expansión de líquidos. Cubas fabricadas en acero inoxidable AISI 316 GN 2/3 de 26 litros de capacidad. Grifo de llenado de las cubas mediante mando situado en el panel frontal.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias fijas colocadas en el fondo de la cuba. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemador en acero inoxidable colocado bajo la cuba. Dotadas de grifo de seguridad con termopar, llama piloto y encendido piezoeléctrico.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

CESTAS NO INCLUIDAS.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 78 BME + PUERTAS



SV 74 BME-T



SV 78 BME-T



SV 74 BME + PUERTA

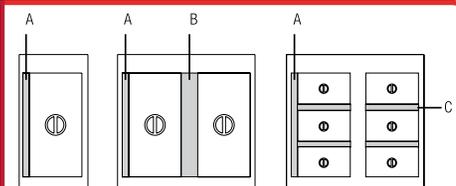


SV 78 BMG-T



DETALLE CUBA

- Modelos **A y B.** en dotación.
- Modelos **C** Consultar apartado Mobiliario e Inox (separadores transversales)



ESQ. DISPOSICIÓN CUBETAS

Características

Encimera y cuba fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Temperatura regulable de 30°/90°C. Aparatos dotados de descarga del agua mediante rebosadero vertical. Posibilidad de colocar cubetas GN 1/1 de 150 mm. de altura máxima.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostado de seguridad que interviene en caso de activación de las resistencias sin agua en la cuba, con rearme manual. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores tubulares en acero inoxidable de llama estabilizada con llama piloto y termopar de seguridad. Encendido por piezo eléctrico. Dotadas de grifo termostático.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



rovemoh modular



COCINAS SERIE 700

SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA



SV 78 BMFE + PUERTAS



SV 74 BMFE + PUERTA

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable de forma rectangular con fondo en acero inoxidable pulido. Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostato de regulación de la temperatura de 50°/300°C con termostato de seguridad. Tapón de vaciado, guía porta-cubetas y cuba extraíble. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 BRGF

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 304 (modelos "I") y FE 360 (modelos "F"). Tapa de la cuba en acero inoxidable dotada de bisagras. Levantamiento de la cuba de cocción manual o motorizados (modelos "M"). Carga automática del agua en cuba activado mediante botón. Grifo de agua fijo colocado en la encimera. Asa de la tapa frontal en tubo de acero inoxidable AISI 304 satinado y conectada a la tapa.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias colocadas directamente en contacto con el fondo de la cuba. Regulación de la temperatura de 100°/285°C por medio de termostato conectado al interruptor. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores en acero de alto rendimiento térmico. Alimentación de gas por medio de una válvula termostática multi-función. Encendido de los quemadores principales con llama piloto. Regulación de la temperatura de 100°/285°C.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



rovemoh  **modular**



COCINAS SERIE 700

MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 PGI50

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 316 y paredes en acero inoxidable AISI 304. Tapa con contrapeso fabricada en acero inoxidable AISI 304 y asa aislada. Carga del agua fría o caliente mediante electroválvula activada por un selector colocado en la encimera. Grifo de descarga frontal en latón cromado de 1,5" con mando aislado y orificio de descarga con filtro extraíble. Modelos a gas con quemadores en acero inoxidable AISI 304 colocados en contacto con la cuba en modelos de calentamiento directo y en contacto con la cámara de calentamiento en los modelos de calentamiento indirecto. Válvula de gas de seguridad colocada en el panel frontal con encendido eléctrico. Temperatura controlada mediante termostato. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Modelos de calentamiento indirecto: Control de la presión en la cámara mediante válvula de seguridad y manómetro. La carga del agua en la cámara de calentamiento viene regulada por medio de un grifo de nivel.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

ELEMENTOS NEUTROS



SV 74 PL - PUERTA



SV 74 PL - T

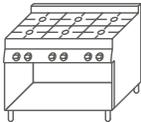
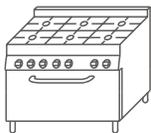
Características

Encimera de trabajo de 2mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón. El modelo SV 78 LA dotado de fregadero con grifo.

Fabricado en Italia por MODULAR.




COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO		CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
	SV 74 PCGBI 40x73x87cm	1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	51	1.751
	SV 78 PCGBI 80x73x87cm	2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	81	2.600
	SV 712 PCGBI 120x73x87cm	4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	106	3.496
COCINAS A GAS CON HORNO		CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
	SV 78 CFGBI 80x73x87cm	2x3,7 2x5,5	8 57x66x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	26,4	-	141	3.832
	SV 78 CFGEBI 80x73x87cm	2x3,7 2x5,5	-	6 57x66x30cm	18,4 +6	400/III/50	136	4.302
	SV 712 CFGBI 120x73x87cm	4x3,7 2x5,5	8 57x66x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	33,8	-	176	4.862
	SV 712 CFGEBI 120x73x87cm	4x3,7 2x5,5	-	6 57x66x30cm.	25,8 +6	400/III/50	170	5.512
	SV 712 CFGGBI 120x73x87cm	4x3,7 2x5,5	10 MAXI HORNO 97x66x30,5cm. PARRILLA 93x65cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	35,8	-	183	5.537



COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

COCINAS A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 74 PCGBI-T 40x73x25cm	1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	34	1.433
	SV 78 PCGBI-T 80x73x25cm.	2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	54	2.049
	SV 712 PCGBI-T 120x73x25cm	4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	71	2.784

COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO POTENCIADAS

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 74 PCG-PW 40x73x87cm	2x6	-	-	12	-	51	1.799
	SV 78 PCG-PW 80x73x87cm	3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	81	2.775
	SV 712 PCG-PW 120x73x87cm	5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	106	3.722

COCINAS A GAS CON HORNO POTENCIADAS

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 78 CFG-PW 80x73x87cm	3x6 1x3,5	8 57x66x30 cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	29,5	-	141	4.078
	SV 712 CFG-PW 120x73x87cm	5x6 1x3,5	8 57x66x30 cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	41,5	-	176	5.141

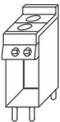
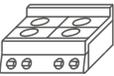
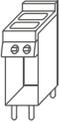
COCINAS A GAS DE SOBREMESA POTENCIADAS

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 74 PCG-T-PW 40x73x25cm	2x6	-	-	12	-	34	1.587
	SV 78 PCG-T-PW 80x73x25cm	3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	54	2.308
	SV 712 PCG-T-PW 120x73x25cm	5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	71	3.112



COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA REDONDA MUEBLE ABIERTO								
 SV 74 PCE 40x73x87cm		2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	46	1.307
 SV 78 PCE 80x73x87cm		4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	71	1.979
COCINA ELÉCTRICA DE PLACA REDONDA CON HORNO								
 SV 78 CFE 80x73x87cm.		4x2,6	-	6 57x66x30 cm	16,4	400/III/50-60	141	3.332
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA REDONDA SOBREMESA								
 SV 74 PCE-T 40x73x25cm.		2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	31	1.003
 SV 78 PCE-T 80x73x25cm.		4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	48	1.447
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA MUEBLE ABIERTO								
 SV 74 PCEQ 40x73x87cm.		2x2,6 220x220mm	-	-	5,2	400/III/50-60	51	1.937
 SV 78 PCEQ 80x73x87cm.		4x2,6 220x220mm	-	-	10,4	400/III/50-60	81	3.183



COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

COCINA ELÉCTRICA DE PLACA CUADRADA CON HORNO

	SV 78 CFEQ 80x73x87cm.	⚡	4x2,6 220x220mm	-	6 57x66x30cm	16,4	400/III/50-60	141	5.108
--	----------------------------------	---	--------------------	---	-----------------	------	---------------	-----	-------

COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA SOBREMESA

	SV 74 PCEQ-T 40x73x25cm.	⚡	2x2,6 220x220mm	-	- 57x66x30cm	5,2	400/III/50-60	31	1.558
	SV 78 PCEQ-T 80x73x25cm.	⚡	4x2,6 220x220mm	-	-	10,4	400/III/50-60	48	2.646

INSERTOS PARA PLACA CUADRADA

SIN PORTES PAGADOS

	SV 74 IMP								62
	SV 78 IMP								209

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA MUEBLE ABIERTO

	SV 74 PVE 40x73x87cm.	⚡	2x2,5	-	-	5	400/III/50-60	45	2.164
	SV 78 PVE 80x73x87cm.	⚡	4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	71	3.388

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA CON HORNO

	SV 78 CFVE 80x73x87cm.	⚡	4x2,5	-	6 57x66x30cm	16	400/III/50-60	141	5.223
--	----------------------------------	---	-------	---	-----------------	----	---------------	-----	-------

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA

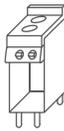
	SV 74 PVE-T 40x73x25cm.	⚡	2x2,5	-	-	5	400/III/50-60	31	1.744
	SV 78 PVE-T 80x73x25cm.	⚡	4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	48	3.040



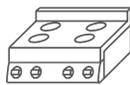
COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

COCINA INDUCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

	SV 74 IND 40x73x87cm		2x3,5	-	-	7	400/III/50-60	45	9.091
	SV 78 IND 80x73x87cm		4x3,5	-	-	14	400/III/50-60	71	14.011
	SV 74 INDW 40x73x87cm MODELO WOK		1x5	-	-	5	400/III/50-60	51	6.401

COCINA INDUCCIÓN DE SOBREMESA

	SV 74 IND-T 40x73x25cm		2x3,5	-	-	7	400/III/50-60	31	8.653
	SV 78 IND-T 80x73x25cm		4x3,5	-	-	14	400/III/50-60	48	13.485
	SV 74 INDW-T 40x73x25cm MODELO WOK		1x5	-	-	5	400/III/50-60	31	6.119

COCINAS PLACA RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 78 TPG 80x73x87cm		1x9	-	-	9	-	126	2.799
	SV 78 TPPCGB 80x73x87cm		1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	-	-	15,2	-	171	2.928
	SV 712 TPPCG2B 120x73x87cm		1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	-	-	24,4	-	147	4.560

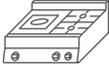
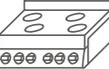
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 78 TPFG 80x73x87cm		1x9	8 57x66x30cm	-	17	-	126	3.730
	SV 712 TPFG 120x73x87cm		1x9 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	8 57x66x30CM	-	26,2	-	206	5.487



COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO		CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
 SV 78 TPPCFGB 80x73x87cm		1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	8 57x66x30cm	-	23,2	-	156	4.098
 SV 712 TPPCFG2B 120x73x87cm		1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	8 57x66x30cm	-	32,4	-	186	5.703
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA		CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
 SV 78 TPG-T 80x73x25cm		1x9	-	-	9	-	99	2.243
 SV 78 TPPCGB-T 80x73x25cm		1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	-	-	15,2	-	99	2.365
 SV 712 TPPCGB2B-T 120x73x25cm		1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	-	-	24,4	-	122	4.175
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE ABIERTO								
 SV 78 TPE 80x73x87cm		4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	126	4.231
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS CON HORNO								
 SV 78 TPFE 80x73x87cm		4x2,5	-	6 57x66x30cm	16	400/III/50-60	127	5.412
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBREMESA								
 SV 78 TPE-T 80x73x25cm		4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	99	3.848



COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
FRY-TOP A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
	SV 74 FTGS 40x73x87cm.	🔥 LISA ACERO DULCE 33,5x53cm	6	-	72	1.901
	SV 74 FTGS-CR 40x73x87cm.	🔥 LISA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	72	2.562
	SV 74 FTRGS 40x73x87cm.	🔥 RANURADA ACERO DULCE 33,5x53cm	6	-	72	2.120
	SV 74 FTRGS-CR 40x73x87cm.	🔥 RANURADA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	72	2.761
	SV 78 FTGS 80x73x87cm.	🔥 LISA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	123	2.519
	SV 78 FTGS-CR 80x73x87cm.	🔥 LISA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123	3.655
	SV 78 FTRGS 80x73x87cm.	🔥 2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	123	2.984
	SV 78 FTRGS-CR 80x73x87cm.	🔥 2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123	3.881
	SV 78 FTRRGS 80x73x87cm.	🔥 RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	123	3.051
	SV 78 FTRRGS-CR 80x73x87cm.	🔥 RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123	3.921

FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	SV 74 FTES 40x73x87cm.	⚡ LISA ACERO DULCE 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	1.925
	SV 74 FTES-CR 40x73x87cm.	⚡ LISA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	2.566
	SV 74 FTRES 40x73x87cm.	⚡ RANURADA ACERO DULCE 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	2.108
	SV 74 FTRES-CR 40x73x87cm.	⚡ RANURADA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	2.634



COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	SV 78 FTES 80x73x87cm.	⚡	LISA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	2.763
	SV 78 FTES-CR 80x73x87cm.	⚡	LISA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	3.418
	SV 78 FTRES 80x73x87cm.	⚡	2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	2.986
	SV 78 FTRES-CR 80x73x87cm.	⚡	2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	3.834
	SV 78 FTRRES 80x73x87cm.	⚡	RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	3.024
	SV 78 FTRRES-CR 80x73x87cm.	⚡	RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	3.667

FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA

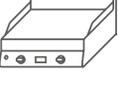
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 74 FTGS-T 40x73x25cm.	🔥	LISA ACERO DULCE 33,5x53cm	6	-	48	1.488
	SV 74 FTGS-CR-T 40x73x25cm.	🔥	LISA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	48	2.237
	SV 74 FTRGS-T 40x73x25cm.	🔥	RANURADA ACERO DULCE 33,5x53cm	6	-	48	1.639
	SV 74 FTRGS-CR-T 40x73x25cm.	🔥	RANURADA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	48	2.429
	SV 78 FTGS-T 80x73x25cm.	🔥	LISA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	82	2.168
	SV 78 FTGS-CR-T 80x73x25cm.	🔥	LISA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82	3.269
	SV 78 FTRGS-T 80x73x25cm.	🔥	2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	82	2.354
	SV 78 FTRGS-CR-T 80x73x25cm.	🔥	2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82	3.454
	SV 78 FTRRS-T 80x73x25cm.	🔥	RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	82	2.453
	SV 78 FTRRS-CR-T 80x73x25cm.	🔥	RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82	3.482



rovemah modular

COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS		
FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA							
	SV 74 FTES-T 40x73x25cm.	⚡	LISA ACERO DULCE 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	1.593
	SV 74 FTES-CR-T 40x73x25cm.	⚡	LISA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	2.213
	SV 74 FTRES-T 40x73x25cm.	⚡	RANURADA ACERO DULCE 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	1.669
	SV 74 FTRES-CR-T 40x73x25cm.	⚡	RANURADA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	2.284
	SV 78 FTES-T 80x73x25cm.	⚡	LISA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	2.196
	SV 78 FTES-CR-T 80x73x25cm.	⚡	LISA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	2.983
	SV 78 FTRES-T 80x73x25cm.	⚡	2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	2.371
	SV 78 FTRES-CR-T 80x73x25cm.	⚡	2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	3.362
	SV 78 FTRRES-T 80x73x25cm.	⚡	RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	2.481
	SV 78 FTRRES-CR-T 80x73x25cm.	⚡	RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	3.230

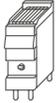
ACCESORIOS FRY-TOP

SIN PORTES PAGADOS

	SV RAS -FT	RASQUETA PLANCHA LISA	83
	SV RAS-FTR	RASQUETA PLANCHA ONDULADA	83
	SV 10 L-RAS	10 CUCHILLAS LISAS PARA RASQUETA	33
	SV 10 R-RAS	10 CUCHILLAS ONDULADAS PARA RASQUETA	33
	SV 74 PSFTS	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 40 CM.	160
	SV 78 PSFTS	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 80 CM.	332
	SV 40 TR	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 40 CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 7 Kw	367
	SV 80 TR	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 80 CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 14 Kw.	547



COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
BARBACOAS A GAS DE AGUA		CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros		
 SV 74 GRACQG 40x73x87cm.	 32x48cm	7,5	81	2.472
 SV 78 GRACQG 80x73x87cm.	 72x48cm	15	161	3.920
BARBACOAS ELÉCTRICAS DE AGUA				
 SV 74 GRACQE 40x73x87cm.	 32x48cm	6 400V/III/50-60Hz	50	2.781
 SV 78 GRACQE 88x73x87cm.	 72x48cm	12 400V/III/50-60Hz	107	3.886
PARRILLA REVERSIBLE EN HIERRO PARA CARNE/PESCADO		SIN PORTES PAGADOS		
 SV 74 GGACQ	PARRILLA DE 16CM. PARA SV 74 GRACQG/E			101
SV 78 GGACQ	PARRILLA DE 18CM. PARA SV 78 GRACQG/E			111
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE CON PUERTAS		CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros		
 SV 74 GRL-P 40x73x87cm.	 36,5x51cm	7,5	81	2.512
 SV 78 GRL-P 80x73x87cm.	 2 x (36,5x51cm)	15	161	3.854
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SOBREMESA		CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros		
 SV 74 GRL-T 40x73x25cm.	 36,5x51cm	7,5	61	1.980
 SV 78 GRL-T 80x73x25cm.	 2 x (36,5x51cm)	15	131	2.960
ACCESORIOS BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA		SIN PORTES PAGADOS		
 SV 74 GTPLP	PARRILLA TUBULAR PARA PESCADO			342
SV 74 GTPLC	PARRILLA TUBULAR PARA CARNE			441



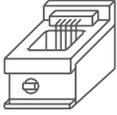
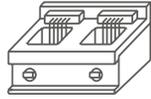
rovemoh modular

COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES DENTRO DE LA CUBA						
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
	SV 74 FRGS13 PW 40x73x87cm.	13	12	-	62	2.648
	SV 78 FRGS13 PW 80x73x87cm.	13+13	24	-	125	4.682
FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA						
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
	SV 74 FRG13 VL 40x73x87cm.	13	12	-	62	3.279
	SV 78 FRG13 VL 80x73x87cm.	13+13	24	-	125	6.092
	SV 74 FRG17 VL 40x73x87cm.	17	16,5	-	62	3.473
	SV 78 FRG17 VL 80x73x87cm.	17+17	33	-	125	6.237
FREIDORAS ELÉCTRICAS						
	SV 74 FRE 8+8 40x73x87cm. (Resistencia pivotante)	8+8	14	400/III/50-60	44	3.624
	SV 74 FRE10X 40x73x87cm. (Resistencia abatible)	10	9	400/III/50-60	44	2.441
	SV 78 FRE10X 80x73x87cm. (Resistencia abatible)	10+10	18	400/III/50-60	125	3.747
	SV 74 FRE13 40x73x87cm. (Resistencia pivotante)	13	12	400/III/50-60	44	2.759
	SV 78 FRE13 80x73x87cm. (Resistencia pivotante)	13+13	24	400/III/50-60	125	4.333
	SV 74 FRE17 40x73x87cm. (Resistencia pivotante)	17	16,5	400/III/50-60	44	3.010
	SV 78 FRE17 80x73x87cm. (Resistencia pivotante)	17+17	33	400/III/50-60	125	4.921



COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS		
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA							
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros							
	SV 74 FRE10X-T 40x73x25cm. (Resistencia abatible)	⚡	10	9	400/III/50-60	35	2.005
	SV 78 FRE10X-T 80x73x25cm. (Resistencia abatible)	⚡	10+10	18	400/III/50-60	85	3.387
CESTAS PARA FREIDORAS							
SIN PORTES PAGADOS							
	SV C 1 FRE 8	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 8 LITROS DE 130x310x120mm.				109	
	SV C 1/2 FRE 10X-T	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 10 LITROS DE SOBREMESA DE 110x225x110mm.				109	
	SV C 1/1 FRE 10X-T	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 10 LITROS DE SOBREMESA DE 220x300x110mm.				132	
	SV C 1/2 13	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 13 LITROS (FRG 13PW/13VL Y FRE13) DE 110x285x120mm.				98	
	SV C 1/1 13	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 13 LITROS (FRG 13PW/13VL Y FRE13) DE 225x285x120mm.				120	
	SV C 1/2 17	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 17 LITROS (FRG 17VL Y FRE17) DE 146x310x120mm.				109	
SV C 1/1 17	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 17 LITROS (FRG 17VL Y FRE17) DE 300x310x120mm.				132		
MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE MUEBLE ABIERTO							
	SV 74 SPE 40x73x87cm.	⚡	CUBA GN 1/1	1	240/50-60	56	1.814
MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA							
	SV 74 SPE-T 40x73x25cm.	⚡	CUBA GN 1/1	1	240/50-60	40	1.512
CUECEPASTA A GAS							
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros							
	SV 74 CPGS 40x73x87cm.	🔥	26	9,5	-	72	2.546
	SV 78 CPGS 80x73x87cm.	🔥	26+26	19	-	92	4.750
CUECEPASTAS ELÉCTRICAS							
	SV 74 CPES 40x73x87cm.	⚡	26	7,6	400/III/50-60	57	2.520
	SV 78 CPES 80x73x87cm.	⚡	26+26	15,2	400/III/50-60	78	4.701



COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

BAÑO MARÍA A GAS DE MUEBLE ABIERTO

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

 <p>SV 74 BMG 40x73x87cm.</p>		1 x GN 1/1	3	-	51	1.964
 <p>SV 78 BMG 80x73x87cm.</p>		2 x GN 1/1	6	-	69	2.913

BAÑO MARÍA A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

 <p>SV 74 BMG-T 40x73x25cm.</p>		1 x GN 1/1	3	-	34	1.733
 <p>SV 78 BMG-T 80x73x25cm.</p>		2 x GN 1/1	6	-	53	2.377

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE MUEBLE ABIERTO

 <p>SV 74 BME 40x73x87cm.</p>		1 x GN 1/1	1,5	240/50-60	34	1.856
 <p>SV 78 BME 80x73x87cm.</p>		2 x GN 1/1	3	400/III/50-60	53	2.436

CESTAS DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)

Esquema de cestas serie 700



SV CP/C 3

CESTA DE 1/3 VERTICAL (29x16x20cm)

186



SV CP/C 1/3

CESTA DE 1/3 HORIZONTAL (29x16x20cm)

186



SV CP/C 6

CESTA DE 1/6 VERTICAL (14x14x20cm)

124



SV GC-CPS 74

ESCURRIDOR DE CESTA

59



SV 2/3 GR

PARRILLA DE FONDO DE CUBA

95



SV COP/CP1

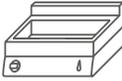
TAPA DE CUBA

83

SIN PORTES PAGADOS



COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE SOBREMESA					
 SV 74 BME-T 40x73x25cm.	1 x GN 1/1	1,5	240/50-60	48	1.617
 SV 78 BME-T 80x73x25cm.	2 x GN 1/1	3	400/III/50-60	68	2.037
SARTÉN MULTI-FUNCIÓN					
 SV 74 BMFE 40x73x87cm.	13	4,5	400/III/50-60	73	3.546
 SV 78 BMFE 80x73x87cm.	26	9	400/III/50-60	133	5.462
SARTENES BASCULANTES A GAS			CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros		
 SV 78 BRGI 80x73x87cm.	60 CUBA INOX. MANUAL 72,6x43x17cm.	14	240/50	136	6.051
SV 78 BRGIM 80x73x87cm.	2 x GN 1/1 CUBA INOX. MOTORIZADA 72,6x43x17cm.	14	240/50	136	7.451
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS					
 SV 78 BREI 80x73x87cm.	60 CUBA INOX. MANUAL 72,6x43x17cm.	10	400/III/50-60	136	6.091
SV 78 BREIM 80x73x87cm.	2 x GN 1/1 CUBA INOX. MOTORIZADA 72,6x43x17cm.	10	400/III/50-60	136	7.448
MARMITAS A GAS			CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros		
 SV 78 PGD50 80x73x87cm.	50 CALENTAMIENTO DIRECTO	10,5	240/50	135	5.685
SV 78 PGI50 80x73x87cm.	50 CALENTAMIENTO INDIRECTO	10,5	240/50	135	7.130
MARMITA ELÉCTRICA					
 SV 78 PEI50 80x73x87cm.	50 CALENTAMIENTO INDIRECTO	12,3	400/III/50-60	135	6.731



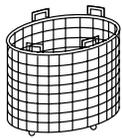
rovemah modular

COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	-------------	-----------	-------------------------

ACCESORIOS MARMITAS

SIN PORTES PAGADOS

**SV CCP50**

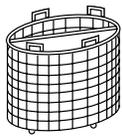
CESTO DE PASTA 1 SECTOR 50 LITROS

811

SV CCV50

CESTO DE VERDURA 1 SECTOR 50 LITROS

811

**SV CCP50 2/S**

CESTO DE PASTA 2 SECTORES 50 LITROS

1.050

SV CCV50 2/S

CESTO DE VERDURAS 2 SECTORES 50 LITROS

1.050

**SV IMB 50**

EMBUDO DE DESAGÜE

115

**SV SCC PI**

KIT DE DESAGÜE AUTOMÁTICO DE CONDENSADOS EN MODELOS INDIRECTOS

537

ELEMENTOS NEUTROS DE MUEBLE

**SV 74 PL**

40x73x87cm.

ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO

41

891

**SV 78 PL**

80x73x87cm.

ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO

50

1.221

**SV 74 PLC**

40x73x87cm.

ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN

48

1.100

**SV 78 PLC**

80x73x87cm.

ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN

66

1.477

**SV 78 LA**

80x73x87cm.

ELEMENTO NEUTRO CON FREGADERO Y GRIFO

68

2.184

ELEMENTOS NEUTROS DE SOBREMESA

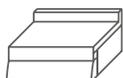
**SV 74 PL-T**

40x73x25cm.

ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA

25

538

**SV 78 PL-T**

80x73x25cm.

ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA

34

756

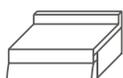
**SV 74 PLC-T**

40x73x25cm.

ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN

32

718

**SV 78 PLC-T**

80x73x25cm.

ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN

50

979





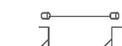
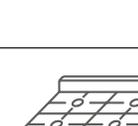
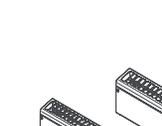
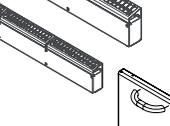
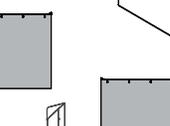
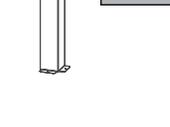
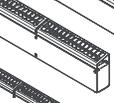
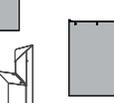
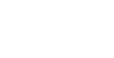
COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
ELEMENTOS DE APOYO			
	SV 74 B 40x73x62cm.	BASE ABIERTA	16 403
	SV 78 B 80x73x62cm.	BASE ABIERTA	30 542
	SV 712 B 120x73x62cm.	BASE ABIERTA	46 766
	SV 78 BE 80x73x82cm.	BASE CALIENTE GN 1/1	40 1.412
ACCESORIOS			
SIN PORTES PAGADOS			
	SV 40/CFT 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 40CM.	- 81
	SV 80/CFT 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 80CM.	- 161
	SV 120/CFT 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 120CM.	- 148
	SV 40/CF 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 40CM.	- 152
	SV 80/CF 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 80CM.	- 164
	SV 120/CF 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 120CM.	- 184
	SV 160/CF 160cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 160CM.	- 196
	SV 200/CF 200cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 200CM.	- 211
	SV 240/CF 240cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 240CM.	- 223
		SV 70/ZL 70cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 70CM.)
SV 140/ZLP 140cm.		ZÓCALO LATERAL (FONDO 140CM.) PARA ELEMENTOS EN DISPOSICIÓN CENTRAL.	- 157
SV GZ		UNIÓN DE ZÓCALOS	- 54



rovemoh modular

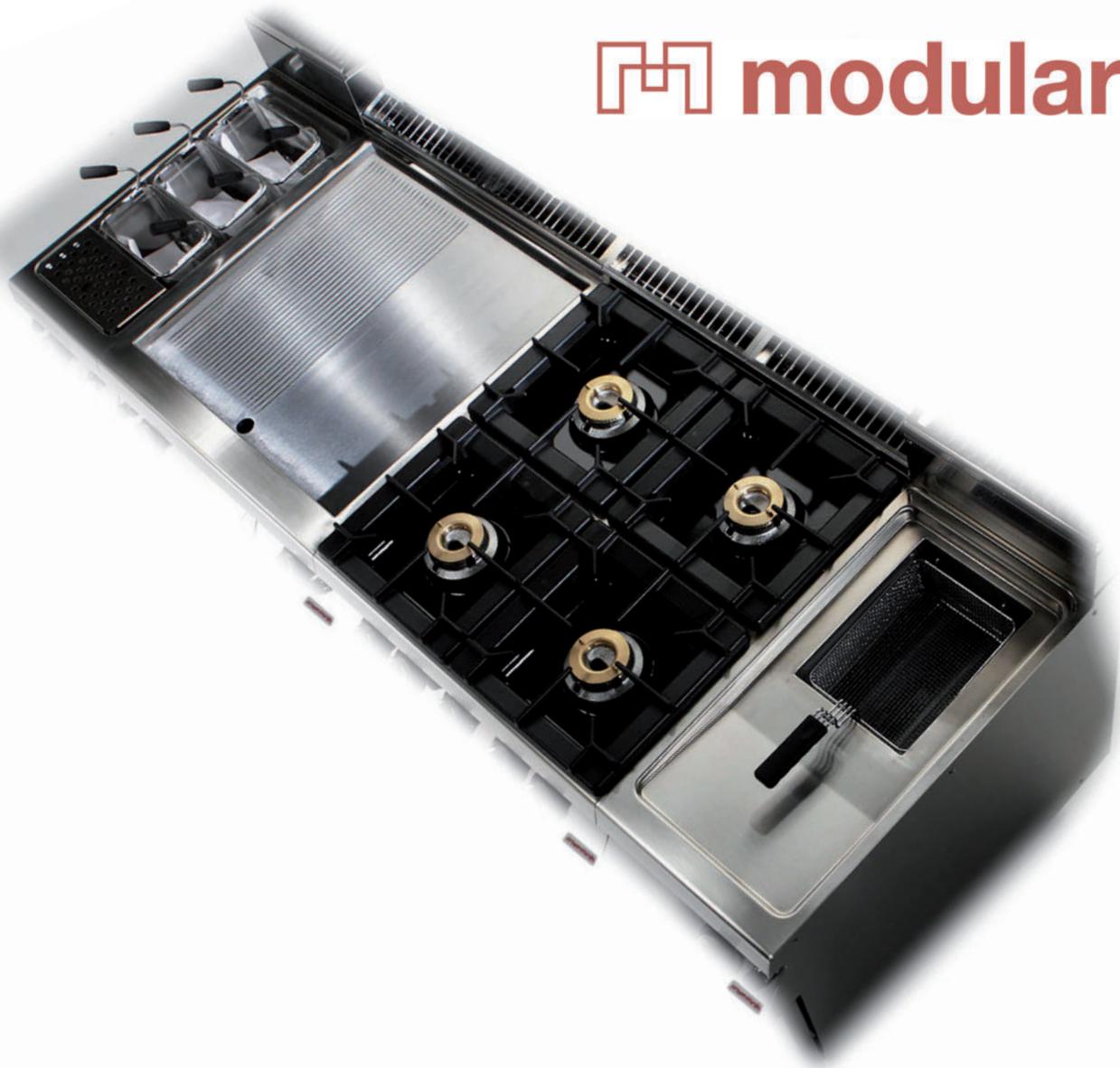
COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS			
SIN PORTES PAGADOS			
	SV 70/G-INOX PARRILLA PARA 2 FUEGOS EN ACERO INOXIDABLE	-	254
	SV 70/G-INOX 2F SUPLEMENTO PARA SUSTITUCIÓN DE PARRILLA EN ACERO INOXIDABLE EN LA ENCIMERA DE 2 FUEGOS	-	134
	SV 70/PL 1F PLACA LISA DE 1 FUEGO 32x26,8x2,5cm.	-	134
	EM 70/PL 1F PLACA LISA DE 1 FUEGO 39x28,4x2,2cm. para modelos PW	-	134
	SV 70/PR 2F PLACA RANURADA DE 2 FUEGOS 32x55,8x2,5cm.	-	240
	EM 70/PR 1F PLACA RANURADA DE 1 FUEGOS para modelos PW	-	145
	SV RG 1/1 10x60x32cm.	-	228
	SV RG 2/1 15x60x32cm.	-	265
	SV KC 1/1 15x60x32cm.	-	912
	SV KR 2+2 KIT DE RUEDAS (2 CON FRENO, 2 SIN FRENO). SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	328
	SV KR 3+3 KIT DE RUEDAS (3 CON FRENO, 3 SIN FRENO). SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	492
	SV KSP 40 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 40CM. DE LARGO	-	290
	SV KSP 80 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 80CM. DE LARGO	-	404
	SV KSP 100 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 100CM. DE LARGO	-	501
	SV KSP 120 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 120CM. DE LARGO	-	608
	SV KSP 160 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 160CM. DE LARGO	-	801
	SV PA/40 40x17x4cm.	-	239
	SV PA/80 80x17x4cm.	-	283
	SV PA/120 120x17x4cm.	-	319
	SV CA/SB GRIFO DE AGUA PARA COCINA	-	486
	SV 40 PRCAM PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 40CM.	-	241
	SV 80 PRCAM PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 80CM.	-	274
	SV 120 PRCAM PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 120CM.	-	301
	SV 40P 39,5x46cm.	-	225
	SV 70 PL DX 120 x17x4cm.	-	1.009
	SV 70 PL SX 120 x17x4cm.	-	1.009
	SV PCA PANEL DE COBERTURA DE CONEXIÓN DE GAS O ELÉCTRICA PARA MODELOS DE MUEBLE ABIERTO EXCEPTUANDO FREIDORAS, CUECEPASTAS, BARBACOAS Y MARMITAS. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	58



rovemah

COCINAS SERIE 900

 modular

Características GENERALES SERIE 900

Una línea de cocina a base de componentes modulares. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes.

La **SERIE 900** ofrece altas potencias y prestaciones como características que la distinguen. Encimeras de trabajo de **2 mm** de espesor en acero AISI 304. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 900** ser ideal para cualquier exigencia.

Fabricado en Italia por MODULAR.




COCINAS SERIE 900

COCINAS A GAS



SV 98 CFGBI



SV 94 PCGBI + PUERTA

DETALLE ENCIMERA
MODELOS PWDETALLE BISAGRA
PUERTA HORNODETALLE PARRILLA
QUEMADOR

PUERTA HORNO

Características

Cocinas con encimera de trabajo embutida, fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia **5,5 y 7,5Kw, en modelos con quemadores sobre cubeta inox y 6 y 10Kw en modelos "PW" potenciados con quemadores en encimera embutida.** Encendido de los quemadores mediante llama piloto. La llama piloto y el termopar, están colocados bajo el cuerpo del quemador principal protegidos de eventuales golpes accidentales y/o desbordamiento de líquidos. Los modelos con horno poseen una capacidad GN 2/1 con la contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico. Hornos a gas con regulación de la temperatura mediante válvula termostática.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano. Modelos disponibles con horno a gas u horno eléctrico estático o ventilado.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

COCINAS ELÉCTRICAS



SV 98 CFES



SV 98 PCES-T



DETALLE BISAGRA
PUERTA HORNO

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Placas eléctricas cuadradas de 300x300mm. de 3,5Kw cada una fabricadas en hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Activación del calentamiento señalado mediante piloto luminoso colocado en el panel de mando. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Los modelos con horno eléctrico estático y ventilado de capacidad GN 2/1. El modelo de horno estático con resistencia superior e inferior y regulación independiente de ellas. Contrapuerta en acero inoxidable. Cámara de cocción del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6 Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.



rovemoh modular

COCINAS SERIE 900

COCINAS VITROCERÁMICA



SV 98 PVE + PUERTAS



SV 94 PVE + PUERTA



SV 98 PVE -T

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 3,4Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato. Los modelos con horno eléctrico estático o ventilado de capacidad GN 2/1 disponen de contrapuerta y cámara en acero inoxidable. Los modelos de horno estático poseen resistencias superior e inferior y regulación independiente de ellas. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

COCINAS A INDUCCIÓN



SV 98 IND+ PUERTAS



SV 94 IND + PUERTA



SV 98 IND - T

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Sistema de reconocimiento de los recipientes que activa el calentamiento en presencia de dicho recipiente de cocción. Dotada de 2 y 4 zonas de cocción independiente, de 5Kw y Ø 280mm. Las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Amplia regulación de potencia. Posee piloto de señalización de la activación del calentamiento e indica el correcto funcionamiento del aparato. Disponible una versión WOK con una zona de cocción de 5Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.




COCINAS SERIE 900

PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 TPPCGB + PUERTAS



SV 98 TPFE



SV 98 TPPCGB-T



SV 98 TPPCFGB

DETALLE BISAGRA
PUERTA HORNO

SV 912 TPPCGB2B-T



SV 912 TPPCFGB2B

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Placa radiante en hierro de gran espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 12Kw. para poder alcanzar una temperatura máxima de 450°/500°C (en el modelo SV 912 TPFGB la potencia de la placa radiante es de 12Kw. y posee 2 fuegos de 5,5 Kw y 7,5Kw. cada uno). Los modelos TPPCGB/TPPCG2B poseen 1/2 placa radiante de 7Kw. de potencia y 2 o 4 fuegos de 5,5 y 7,5Kw. de potencia. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura del horno de 50°/300°C con una potencia de 8Kw. Los modelos eléctricos poseen una placa única en acero 16M05 cromado de gran espesor, con amplio acanalamiento en los tres lados. Calentamiento mediante 4 resistencias independientes de 3,4Kw. cada una.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 98 FTGS-CR + PUERTAS



DET. FRY-TOP



SV 94 FTGS-CR-T



SV 98 FTES-CR-T



SV 98 FTGS-T



SV 98 FTES + PUERTAS

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas en acero dulce o cromo duro (espesor 70 micras) y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 15mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas de 1 litro de capacidad en los modelos de 400mm. de ancho y de 1,5 litros en los modelos de 800mm.

Modelos a gas: Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Modelos eléctricos: Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

Fabricado en Italia por MODULAR.




COCINAS SERIE 900

BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 GRACQG



DET. PARRILLA REVERSIBLE



SV 94 GRACQG



SV 94 GRACQE



SV 98 GRACQE

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor. Parrilla de cocción reversible de hierro inclinada para la cocción de las carnes grasas y para el flujo de las grasas de cocción y horizontal por el lado opuesto para la cocción de pescado y verduras, con los elementos de la parrilla de perfil circular. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble el cual puede ser relleno de agua para facilitar la limpieza, además la evaporación del agua permite un asado delicado de los alimentos.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la parrilla de cocción.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable colocados bajo la parrilla de cocción.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA



SV 98 GRL-P



SV 94 GRL-P



SV 94 GRL-T

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad, con 1 o 2 zonas de cocción independientes. Grifo de gas con válvula de seguridad. Quemadores en acero, colocados debajo de la parrilla. Parrilla de cocción en acero inoxidable con amplios acanalados para la recogida de las grasas. Esta particular forma de la parrilla permite cocinar tanto carne, como pescado y verduras evitando la combustión de las grasas. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble. Sistema de elevación de las parrillas mediante elevadores para distanciar la parrilla de la piedra volcánica.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



rovemoh modular

COCINAS SERIE 900 FREIDORAS A GAS



SV 98 FRGS13 PW
SV 98 FRGS13 VL



SV 94 FRGS13 PW
SV 94 FRGS13 VL

CUBA
FREIDORA
MODO. VL



CESTA
FREIDORA 22L



CUBA
FREIDORA
MOD. PW

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 13, 17 y 22 litros. Quemadores en acero inoxidable con llama horizontal colocados en el interior de la cuba en modelos PW y de cuba embutida con quemadores colocados fuera de ella en modelos VL. Llama piloto y encendido por piezoeléctrico en modelos PW y encendido eléctrico tensión 230V/50Hz en modelos VL. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

FREIDORAS ELÉCTRICAS



SV 98 FRE17



SV 94 FRE17



CESTA
FREIDORA 15L

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 8, 13, 17 y 21 litros. Calentamiento mediante resistencias blindadas pivotantes. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad, interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.

**rovemoh** modular**COCINAS SERIE 900****MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS**

SV 94 SPE + PUERTA



SV 94 SPE-T

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba desmontable GN 1/1 y falso fondo ambos en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia cerámica de rayos infrarrojos. Interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 94 CPES



SV 94 CPGS

DETALLE GRIFO
LLENADO CUBA

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor con amplia zona de expansión de líquidos. Cubas fabricadas en acero inoxidable AISI 316 de 40 litros de capacidad. Grifo de llenado de las cubas mediante mando situado en el panel frontal.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias fijas colocadas en el fondo de la cuba. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemador en acero inoxidable colocado bajo la cuba. Dotadas de grifo de seguridad con termopar, llama piloto y encendido piezoeléctrico.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

CESTAS NO INCLUIDAS.

Fabricado en Italia por MODULAR.






COCINAS SERIE 900

BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 98 BME + PUERTAS



SV 94 BME-T



SV 98 BME-T



SV 94 BME + PUERTA



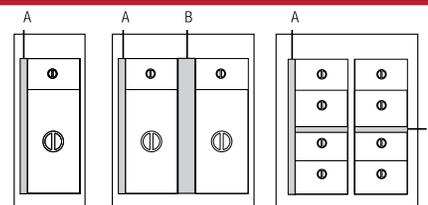
SV 98 BMG-T



DETALLE CUBA

- Modelos A y B. En dotación

- Modelos C. Consultar apartado Mobiliario e Inox (separadores transversales)



ESQ. DISPOSICIÓN CUBETAS

Características

Encimera y cuba fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Temperatura regulable de 30°/90°C. Aparatos dotados de descarga del agua mediante rebosadero vertical. Posibilidad de colocar cubetas GN 1/1 + GN 1/3 de 150mm. de altura en módulo de 40cm. y 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3 de 150mm. de altura en módulo de 80cm.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostado de seguridad que interviene en caso de activación de las resistencias sin agua en la cuba, con rearme manual. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores tubulares en acero inoxidable de llama estabilizada con llama piloto y termopar de seguridad. Encendido por piezoeléctrico. Dotadas de grifo termostático. **De serie se suministran predispuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA



SV 98 BMFE + PUERTAS



SV 94 BMFE + PUERTA

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable de forma rectangular con fondo en acero inoxidable pulido. Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostato de regulación de la temperatura de 50°/300°C con termostato de seguridad. Tapón de vaciado, guía porta-cubetas y cuba extraíble. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 BRGF

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 304 (modelos "I") y FE 360 (modelos "F"). Tapa de la cuba en acero inoxidable dotada de bisagras. Levantamiento de la cuba de cocción, manual o motorizados (modelos "M"). Carga automática del agua en cuba activado mediante botón. Grifo de agua fijo colocado en la encimera. Asa de la tapa frontal en tubo de acero inoxidable AISI 304 satinado y conectada a la tapa.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias colocadas directamente en contacto con el fondo de la cuba. Regulación de la temperatura de 100°/285°C por medio de termostato conectado al interruptor. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias y termostato de seguridad que interviene en caso de fallo.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores en acero de alto rendimiento térmico. Alimentación de gas por medio de una válvula termostática multi-función. Encendido de los quemadores principales con llama piloto. Regulación de la temperatura de 100°/285°C.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 PGI100

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 316 y paredes en acero inoxidable AISI 304. Tapa con contrapeso fabricada en acero inoxidable AISI 304 y asa aislada. Carga del agua fría o caliente mediante electroválvula activada por un selector colocado en la encimera. Grifo de descarga frontal en latón cromado de 2" con mando aislado y orificio de descarga con filtro extraíble.

Modelos a gas con quemadores en acero inoxidable AISI 304 colocados en contacto con la cuba en modelos de calentamiento directo y en contacto con la cámara de calentamiento en los modelos de calentamiento indirecto. Válvula de gas de seguridad colocada en el panel frontal con encendido eléctrico. Temperatura controlada mediante termostato. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Modelos de calentamiento indirecto: Control de la presión en la cámara mediante válvula de seguridad y manómetro. La carga del agua en la cámara de calentamiento viene regulada por medio de un grifo de nivel.

Disponible también versión con autoclave tanto en modelos de calentamiento directo e indirecto a gas, como en modelos eléctricos. Para marmitas de capacidad 200, 300 y 500 litros, solicitar precio y plazo de entrega.

Fabricado en Italia por MODULAR.



rovemoh modular

COCINAS SERIE 900 ELEMENTOS NEUTROS



SV 94 PL + PUERTA



SV 94 PL-T

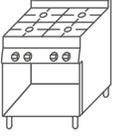
Características

Encimera de trabajo de 2mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón. El modelo SV 98 LA dotado de fregadero con grifo.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO								CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros
	SV 94 PCGBI 40x90x87cm	1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	71	1.929
	SV 98 PCGBI 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	117	3.025
	SV 912 PCGBI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	158	4.280
COCINAS A GAS CON HORNO								CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros
	SV 98 CFGBI 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	8 57x65x30cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	34	-	181	4.241
	SV 98 CFGEBI 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	-	6 ESTÁTICO 57x65x30cm	26 +6	400/III/50-60	176	4.685
	SV 98 CFGEBVI 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	-	6 VENTILADO 57x65x30cm	26 +6	400/III/50-60	176	4.905
	SV 912 CFGBI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	45	-	251	5.937
	SV 912 CFGEBI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	-	6 ESTÁTICO 57x65x30cm	37 +6	400/III/50-60	246	6.298
	SV 912 CFGEBVI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	-	6 VENTILADO 57x65x30cm	37 +6	400/III/50-60	246	6.517
	SV 912 CFGGBI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	12 MAXI HORNO 97x66x30,5cm PARRILLA 93x65 cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	49	-	249	6.349
PARRILLA EN ACERO	GT/1F	PARRILLA EN ACERO EN LUGAR DE PARRILLA DE HIERRO DE 1 FUEGO. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO						SIN/P PAGADOS 157

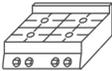


COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

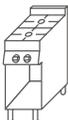
COCINAS A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 94 PCGBI-T 40x90x25cm		1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	47	1.593
	SV 98 PCGBI-T 80x90x25cm		2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	89	2.354
	SV 912 PCGBI-T 120x90x25cm		4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	124	3.793

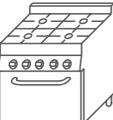
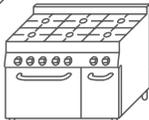
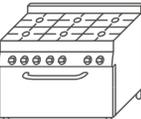
COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO POTENCIADAS

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 94 PCG-PW 40x90x87cm		1x10 1x6	-	-	16	-	71	2.042
	SV 98 PCG-PW 80x90x87cm		3x10 1x6	-	-	36	-	117	3.115
	SV 912 PCG-PW 120x90x87cm		4x10 2x6	-	-	52	-	158	4.391

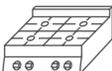
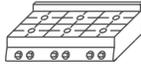
COCINAS A GAS CON HORNO POTENCIADAS

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 98 CFG-PW 80x90x87cm		3x10 1x6	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	44	-	181	4.475
	SV 912 CFG-PW 120x90x87cm		4x10 2x6	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	60	-	251	6.168
	SV 912 CFGG-PW 120x90x87cm		6x10	12 MAXI HORNO 97x66x30,5cm PARRILA 93x65cm VÁLV. TERMOSTÁTICA	-	72	-	249	7.056

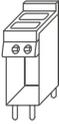
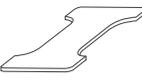
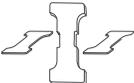
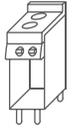
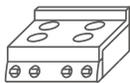
COCINAS A GAS DE SOBREMESA POTENCIADAS

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 94 PCG-T-PW 40x90x25cm		1x10 1x6	-	-	16	-	47	1.800
	SV 98 PCG-T-PW 80x90x25cm		3x10 1x6	-	-	36	-	89	2.471
	SV 912 PCG-T-PW 120x90x25cm		4x10 2x6	-	-	52	-	124	4.019

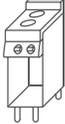
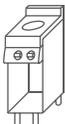
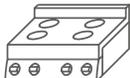


COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS		
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA MUEBLE ABIERTO									
	SV 94 PCES 40x90x87cm	⚡	2x3,5 300x300mm	-	-	7	400/III/50-60	60	2.567
	SV 98 PCES 80x90x87cm	⚡	4x3,5 300x300mm	-	-	14	400/III/50-60	89	3.790
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA CON HORNO									
	SV 98 CFES 80x90x87cm	⚡	4x3,5 300x300mm	-	6 57x65x30cm.	20	400/III/50-60	176	5.884
	SV 98 CFESV 80x90x87cm	⚡	4x3,5 300x300mm	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	20	400/III/50-60	176	5.877
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA SOBREMESA									
	SV 94 PCES-T 40x90x25cm	⚡	2x3,5 300x300mm	-	-	7	400/III/50-60	38	2.163
	SV 98 PCES-T 80x90x25cm	⚡	4x3,5 300x300mm	-	-	14	400/III/50-60	60	2.996
INSERTOS PARA PLACA CUADRADA									
	SV 94 IMP								69
	SV 98 IMP								238
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA MUEBLE ABIERTO									
	SV 94 PVE 40x90x87cm	⚡	2x3,4	-	-	6,8	400/III/50-60	61	2.983
	SV 98 PVE 80x90x87cm	⚡	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	95	4.768
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA CON HORNO									
	SV 98 CFVE 80x90x87cm	⚡	4x3,4	-	6 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	176	6.480
	SV 98 CFVEV 80x90x87cm	⚡	4x3,4	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	19,5	400/III/50-60	176	6.641
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA									
	SV 94 PVE-T 40x90x25cm	⚡	2x3,4	-	-	6,8	400/III/50-60	47	2.556
	SV 98 PVE-T 80x90x25cm	⚡	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	89	4.357

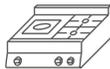

rovemoh modular

COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS		
COCINA INDUCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO									
	SV 94 IND 40x90x87cm	⚡	2x5	-	-	10	400/III/50-60	50	9.180
	SV 98 IND 80x90x87cm	⚡	4x5	-	-	20	400/III/50-60	156	15.637
	SV 94 INDW 40x90x87cm MODELO WOK	⚡	1x5	-	-	5	400/III/50-60	86	6.102
COCINA INDUCCIÓN DE SOBREMESA									
	SV 94 IND-T 40x90x25cm	⚡	2x5	-	-	10	400/III/50-60	42	8.769
	SV 98 IND-T 80x90x25cm	⚡	4x5	-	-	20	400/III/50-60	86	15.612
	SV 94 INDW-T 40x90x25cm MODELO WOK	⚡	1x5	-	-	5	400/III/50-60	86	5.717
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO									
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros									
	SV 98 TPG 80x90x87cm	🔥	1x12	-	-	12	-	150	3.476
	SV 98 TPPCGB 80x90x87cm	🔥	1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	-	-	20	-	150	3.734
	SV 912 TPPCG2B 120x90x87cm	🔥	1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	-	-	33	-	150	5.293
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO									
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros									
	SV 98 TPFG 80x90x87cm	🔥	1x12	8 57x65x30cm	-	20	-	231	4.895
	SV 912 TPFGB 120x90x87cm	🔥	1x12 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	8 57x65x30cm	-	33	-	301	5.944



COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO								
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros								
	SV 98 TPPCFGB 80x90x87cm	 1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	8 57x65x30cm	-	28	-	201	5.145
	SV 912 TPPCFG2B 120x90x87cm	 1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	8 57x65x30cm	-	41	-	170	6.458
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA								
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros								
	SV 98 TPG-T 80x90x25cm	 1x12	-	-	12	-	125	2.698
	SV 98 TPPCGB-T 80x90x25cm	 1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	-	-	20	-	125	3.393
	SV 912 TPPCG2B-T 120x90x25cm	 1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	-	-	33	-	140	4.551
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE ABIERTO								
	SV 98 TPE 80x90x87cm	 4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	126	4.536
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS CON HORNO								
	SV 98 TPFE 80x90x87cm	 4x3,4	-	6 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	196	5.814
	SV 98 TPFEV 80x90x87cm	 4x3,4	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	196	6.265
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBREMESA								
	SV 98 TPE-T 80x90x25cm	 4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	106	4.163


rovemah modular

COCINAS SERIE 900

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS		
FRY-TOP A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO							
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros							
	SV 94 FTGS 40x90x87cm.	⚠	LISA ACERO DULCE 33,5x70cm	7	-	95	2.303
	SV 94 FTGS-CR 40x90x87cm.	⚠	LISA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	95	3.044
	SV 94 FTRGS 40x90x87cm.	⚠	RANURADA ACERO DULCE 33,5x70cm	7	-	95	2.545
	SV 94 FTRGS-CR 40x90x87cm.	⚠	RANURADA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	95	2.999
	SV 98 FTGS 80x90x87cm.	⚠	LISA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	155	3.393
	SV 98 FTGS-CR 80x90x87cm.	⚠	LISA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155	4.342
	SV 98 FTRGS 80x90x87cm.	⚠	2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	155	3.529
	SV 98 FTRGS-CR 80x90x87cm.	⚠	2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155	4.118
	SV 98 FTRGS 80x90x87cm.	⚠	RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	155	3.745
	SV 98 FTRGS-CR 80x90x87cm.	⚠	RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155	4.099

FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	SV 94 FTES 40x90x87cm.	⚡	LISA ACERO DULCE 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	2.493
	SV 94 FTES-CR 40x90x87cm.	⚡	LISA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	3.118
	SV 94 FTRES 40x90x87cm.	⚡	RANURADA ACERO DULCE 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	2.445
	SV 94 FTRES-CR 40x90x87cm.	⚡	RANURADA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	2.913



COCINAS SERIE 900

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	SV 98 FTES 80x90x87cm.		LISA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	3.482
	SV 98 FTES-CR 80x90x87cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	4.414
	SV 98 FTRES 80x90x87cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	3.631
	SV 98 FTRES-CR 80x90x87cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	4.163
	SV 98 FTRRES 80x90x87cm.		RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	3.693
	SV 98 FTRRES-CR 80x90x87cm.		RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	4.306

FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

	SV 94 FTGS-T 40x90x25cm.		LISA ACERO DULCE 33,5x70cm	7	-	72	1.610
	SV 94 FTGS-CR-T 40x90x25cm.		LISA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	72	2.428
	SV 94 FTRGS-T 40x90x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 33,5x70cm	7	-	72	2.033
	SV 94 FTRGS-CR-T 40x90x25cm.		RANURADA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	72	2.618
	SV 98 FTGS-T 80x90x25cm.		LISA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	131	2.628
	SV 98 FTGS-CR-T 80x90x25cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131	3.424
	SV 98 FTRGS-T 80x90x25cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	131	2.813
	SV 98 FTRGS-CR-T 80x90x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131	3.617
	SV 98 FTRGS-T 80x90x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	131	2.964
	SV 98 FTRGS-CR-T 80x90x25cm.		RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131	3.597



rovemah modular

COCINAS SERIE 900

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	SV 94 FTES-T 40x90x25cm.		LISA ACERO DULCE 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	1.904
	SV 94 FTES-CR-T 40x90x25cm.		LISA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	2.488
	SV 94 FTRES-T 40x90x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	2.063
	SV 94 FTRES-CR-T 40x90x25cm.		RANURADA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	2.533
	SV 98 FTES-T 80x90x25cm.		LISA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	2.672
	SV 98 FTES-CR-T 80x90x25cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	3.470
	SV 98 FTRES-T 80x90x25cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	2.859
	SV 98 FTRES-CR-T 80x90x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	3.660
	SV 98 FTRRES-T 80x90x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	3.004
	SV 98 FTRRES-CR-T 80x90x25cm.		RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	3.805

ACCESORIOS FRY-TOP

SIN PORTES PAGADOS

	SV RAS -FT	RASQUETA PLANCHA LISA	82
	SV RAS-FTR	RASQUETA PLANCHA ONDULADA	82
	SV 10 L-RAS	10 CUCHILLAS LISAS PARA RASQUETA	32
	SV 10 R-RAS	10 CUCHILLAS ONDULADAS PARA RASQUETA	32
	SV 94 PSFTS	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 40CM.	163
	SV 98 PSFTS	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 80CM.	334
	SV 40 TR	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 40CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 10,5Kw	370
	SV 80 TR	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 80CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 21Kw.	542



COCINAS SERIE 900

MODELO		DIMENSIONES PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
BARBACOAS A GAS DE AGUA		CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros			
	SV 94 GRACQG 40x90x87cm.	32x64cm	11	95	3.433
	SV 98 GRACQG 80x90x87cm.	72x64cm	22	161	4.656
BARBACOAS ELÉCTRICAS DE AGUA					
	SV 94 GRACQE 40x90x87cm.	32x64cm	7,5 400V/III/50-60Hz	95	3.424
	SV 98 GRACQE 80x90x87cm.	72x64cm	15 400V/III/50-60Hz	155	4.912
PARRILLA REVERSIBLE EN HIERRO PARA CARNE/PESCADO					SIN PORTES PAGADOS
	SV 94 GGACQ PARRILLA DE 16CM. PARA SV 94 GRACQG/E				129
	SV 98 GGACQ PARRILLA DE 18CM. PARA SV 98 GRACQG/E				206
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE CON PUERTAS		CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros			
	SV 94 GRL-P 40x90x87cm.	36,5x69cm	9,5	95	2.744
	SV 98 GRL-P 80x90x87cm.	2x (36,5x69cm)	19	155	3.876
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SOBREMESA		CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros			
	SV 94 GRL-T 40x90x25cm.	36,5x69cm	9,5	61	2.149
	SV 98 GRL-T 80x90x25cm.	2x (36,5x69cm)	19	131	3.370
ACCESORIOS BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA					SIN PORTES PAGADOS
	SV 94 GTPLP PARRILLA TUBULAR PARA PESCADO				340
	SV 98 GTPLPC PARRILLA TUBULAR PARA CARNE				439



rovemoh modular

COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES DENTRO DE LA CUBA						
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
	SV 94 FRGS 13 PW 40x90x87cm.	13	12	-	107	2.911
	SV 98 FRGS13 PW 80x90x87cm.	13+13	24	-	201	5.345
	SV 94 FRGS22 PW 40x90x87cm.	22	20	-	107	3.371
	SV 98 FRGS22 PW 80x90x87cm.	22+22	40	-	201	6.182
FREIDORA A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA						
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
	SV 94 FRG13 VL 40x90x87cm.	13	12	-	107	3.454
	SV 98 FRG13 VL 80x90x87cm.	13+13	24	-	201	6.415
	SV 94 FRG17 VL 40x90x87cm.	17	16,5	-	107	3.660
	SV 98 FRG17 VL 80x90x87cm.	17+17	33	-	201	6.649
	SV 94 FRG21 VL 40x90x87cm.	21	19	-	107	4.118
	SV 98 FRG21 VL 80x90x87cm.	21+21	38	-	201	7.811
FREIDORAS ELÉCTRICAS						
	SV 94 FRE 8+8 40x90x87cm. (Resistencia pivotante)	8 + 8	14	400/III/50-60	107	4.122
	SV 94 FRE13 40x90x87cm. (Resistencia pivotante)	13	12	400/III/50-60	107	3.415
	SV 98 FRE13 80x90x87cm. (Resistencia pivotante)	13+13	24	400/III/50-60	201	5.255



COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

FREIDORAS ELÉCTRICAS

	SV 94 FRE17 40x90x87cm. (Resistencia pivotante)		17	16,5	400/III/50-60	107	3.595
	SV 98 FRE17 80x90x87cm. (Resistencia pivotante)		17+17	33	400/III/50-60	201	5.651
	SV 94 FRE21 40x90x87cm. (Resistencia pivotante)		21	20	400/III/50-60	107	3.877
	SV 98 FRE21 80x90x87cm. (Resistencia pivotante)		21+21	40	400/III/50-60	201	6.361

CESTAS PARA FREIDORAS

SIN PORTES PAGADOS

	SV C1 FRE 8	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 8 LITROS DE 130x310x120mm.					109
	SV C 1/2 13	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 13 LITROS (FRG 13PW/13VL Y FRE13) DE 110x285x120mm.					98
	SV C 1 13	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 13 LITROS (FRG 13PW/13VL Y FRE13) DE 225x285x120mm.					120
	SV C 1/2 17	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 17 LITROS (FRG 17VL Y FRE17) DE 146x310x120mm.					109
	SV C 1/1 17	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 17 LITROS (FRG 17VL Y FRE17) DE 300x310x120mm.					132
	SV C 1/2 21	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 21 LITROS (FRG 21PW/21VL Y FRE21) DE 150x400x120mm.					109
	SV C 1/1 21	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 21 LITROS (FRG 21PW/21VL Y FRE21) DE 320x400x120mm.					132
	SV C 1/2 FRG22 PW	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 22 LITROS DE 143x385x120mm.					109
	SV C 1 FRG22 PW	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 22 LITROS DE 282x385x120mm.					132

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE MUEBLE ABIERTO

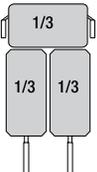
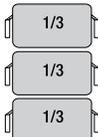
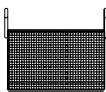
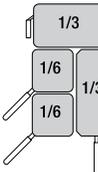
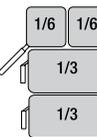
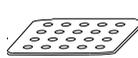
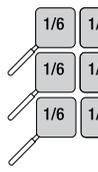
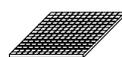
	SV 94 SPE 40x90x87cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	78	2.338
--	---------------------------------	--	-------------	---	-----------	----	--------------

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	SV 94 SPE-T 40x90x25cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	53	1.775
--	-----------------------------------	--	-------------	---	-----------	----	--------------



COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS		
CUECEPASTAS A GAS							
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros							
	SV 94 CPGS 40x90x87cm.		40	11,8	-	98	3.384
	SV 98 CPGS 80x90x87cm.		40+40	23,6	-	171	5.665
CUECEPASTAS ELÉCTRICO							
	SV 94 CPES 40x90x87cm.		40	9	400/III/50-60	98	3.404
	SV 98 CPES 80x90x87cm.		40+40	18	400/III/50-60	171	5.665
CESTAS DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)							
Esquema de cestas serie 900							
	SV CP/C 3		CESTA DE 1/3 VERTICAL (29x16x20cm)			SIN PORTES PAGADOS	
	SV CP/C 2		CESTA DE 1/2 VERTICAL (24x29x20cm)			184	
	SV CP/C 1/3		CESTA DE 1/3 HORIZONTAL (29x16x20cm)			220	
	SV CP/C 6		CESTA DE 1/6 VERTICAL (14x14x20cm)			184	
	SV GC-CPS 74		ESCURRIDOR DE CESTA			123	
	SV 2/3 GR		PARRILLA DE FONDO DE CUBA			58	
	SV COP/CP1		TAPA DE CUBA			95	
BAÑO MARÍA A GAS DE MUEBLE ABIERTO							
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros							
	SV 94 BMG 40x90x87cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	3	-	55	2.074
	SV 98 BMG 80x90x87cm.		2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	6	-	101	2.674



COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
BAÑO MARÍA A GAS DE SOBREMESA						
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros						
	SV 94 BMG-T 40x90x25cm.	1 x GN 1/1 + GN 1/3	3	-	40	1.693
	SV 98 BMG-T 80x90x25cm.	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	6	-	51	2.169
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE MUEBLE ABIERTO						
	SV 94 BME 40x90x87cm.	1 x GN 1/1 + GN 1/3	2,2	240/50-60	52	2.284
	SV 98 BME 80x90x87cm.	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	4,4	400/III/50-60	76	3.010
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE SOBREMESA						
	SV 94 BME-T 40x90x25cm.	1 x GN 1/1 + GN 1/3	2,2	240/50-60	40	1.754
	SV 98 BME-T 80x90x25cm.	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	4,4	400/III/50-60	51	2.501
SARTÉN MULTI-FUNCIÓN						
	SV 94 BMFE 40x90x87cm.	12	4,5	400/III/50-60	100	4.416
	SV 98 BMFE 80x90x87cm.	26	9	400/III/50-60	200	6.321
SARTENES BASCULANTES A GAS						
	SV 98 BRGI 80x90x87cm.	80 CUBA INOX MANUAL 72,6x73x17cm.	20	240/50-60	201	7.311
	SV 98 BRGIM 80x90x87cm.	80 CUBA INOX MOTORIZADA 72,6x73x17cm.	20	240/50-60	201	8.530
	SV 912 BRGI 120x90x87cm.	120 CUBA INOX MANUAL 112,6x73x17cm.	24	240/50-60	211	9.567
	SV 912 BRGIM 120x90x87cm.	120 CUBA INOX MOTORIZADA 112,6x73x17cm.	24	240/50-60	211	10.085



COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS

	SV 98 BREI 80x90x87cm.	⚡	80 CUBA INOX MANUAL 72,6x73x17cm.	15	400/III/50-60	201	7.598
	SV 98 BREIM 80x90x87cm.	⚡	80 CUBA INOX MOTORIZADA 72,6x73x17cm.	15	400/III/50-60	201	8.321
	SV 912 BREI 120x90x87cm.	⚡	120 CUBA INOX MANUAL 112,6x73x17cm.	19	400/III/50-60	211	9.716
	SV 912 BREIM 120x90x87cm.	⚡	120 CUBA INOX MOTORIZADA 112,6x73x17cm.	19	400/III/50-60	211	10.907

MARMITAS A GAS

	SV 98 PGD100 80x90x87cm.	🔥	100 CALENTAMIENTO DIRECTO	21	240/50	136	6.010
	SV 98 PGI100 80x90x87cm.	🔥	100 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21	240/50	153	8.269
	SV 98 PGD150 80x90x87cm.	🔥	150 CALENTAMIENTO DIRECTO	24	240/50	140	6.213
	SV 98 PGI150 80x90x87cm.	🔥	150 CALENTAMIENTO INDIRECTO	24	240/50	153	8.625



COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

MARMITA ELÉCTRICA

	SV 98 PEI100 80x90x87cm.	⚡	100 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21,3	400/III/50-60	167	8.013
	SV 98 PEI150 80x90x87cm.	⚡	150 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21,3	400/III/50-60	167	8.327

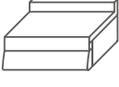
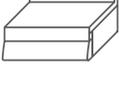
ACCESORIOS MARMITAS

SIN PORTES PAGADOS

	SV CCP100	CESTO ARROZ/PASTA 1 SECTOR 100 LITROS	803
	SV CCV100	CESTO VERDURAS 1 SECTOR 100 LITROS	803
	SV CCP100 2S	CESTO ARROZ/PASTA 2 SECTORES 100 LITROS	1.040
	SV CV100 2S	CESTO VERDURA 2 SECTORES 100 LITROS	1.040
	SV CCP100 3S	CESTO ARROZ/PASTA 3 SECTORES 100 LITROS	1.215
	SV CCV100 3S	CESTO VERDURA 3 SECTORES 100 LITROS	1.215
	SV CCP150	CESTO ARROZ/PASTA 1 SECTOR 150 LITROS	803
	SV CCV150	CESTO VERDURA 1 SECTOR 150 LITROS	803
	SV CCP150 2S	CESTO ARROZ/PASTA 2 SECTORES 150 LITROS	1.052
	SV CCV150 2S	CESTO VERDURA 2 SECTORES 150 LITROS	1.052
	SV CCP150 3S	CESTO ARROZ/PASTA 3 SECTORES 150 LITROS	1.228
	SV CCV150 3S	CESTO VERDURA 3 SECTORES 150 LITROS	1.228
	SV IMB 100	EMBUDO DE DESAGÜE DE MARMITA DE 100 LITROS	142
	SV IMB 150	EMBUDO DE DESAGÜE DE MARMITA DE 150 LITROS	172
	SV SCC PI	KIT DE DESCARGA AUTOMÁTICA DE CONDENSADOS PARA MARMITAS INDIRECTAS	531



COCINAS SERIE 900

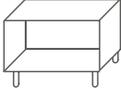
MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
ELEMENTOS NEUTROS DE MUEBLE			
	SV 94 PL 40x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	50 1.137
	SV 98 PL 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	75 1.430
	SV 94 PLC 40x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	50 1.234
	SV 98 PLC 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	75 1.702
	SV 98 LA 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO CON FREGADERO Y GRIFO	50 2.221
ELEMENTOS NEUTROS DE SOBREMESA			
	SV 94 PL-T 40x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	40 602
	SV 98 PL-T 80x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	55 821
	SV 94 PLC-T 40x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	40 823
	SV 98 PLC-T 80x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	55 1.158



COCINAS SERIE 900

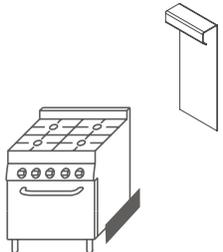
MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	-------------	-----------	-------------------------

ELEMENTOS DE APOYO

	SV 94 B 40x90x62cm.	BASE ABIERTA	25	425
	SV 98 B 80x90x62cm.	BASE ABIERTA	39	561
	SV 912 B 120x90x62cm.	BASE ABIERTA	51	882
	SV 98 BE 80x90x62cm.	BASE CALIENTE GN 1/1	49	1.700

ACCESORIOS

SIN PORTES PAGADOS

	SV 40/ZFT 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 40CM.	-	80
	SV 80/ZFT 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 80CM.	-	118
	SV 120/ZFT 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 120CM.	-	149
	SV 40/ZF 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 40CM.	-	150
	SV 80/ZF 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 80CM.	-	163
	SV 120/ZF 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 120CM.	-	182
	SV 160/ZF 160cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 160CM.	-	194
	SV 200/ZF 200cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 200CM.	-	206
	SV 240/ZF 240cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 240CM.	-	223
	SV GZ 70cm.	UNIÓN DE ZÓCALOS	-	53
	SV 90/ZL	ZÓCALO LATERAL	-	134
	SV 180/ZLP 180cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 180CM.) PASANTE	-	19



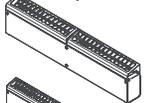
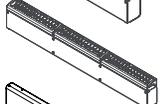
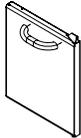
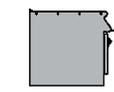
rovemah modular

COCINAS SERIE 900

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €	
ACCESORIOS				
SIN PORTES PAGADOS				
	SV 90 ZVT1	CIERRE DEL ESPACIO TÉCNICO TOP+BASE	-	114
	SV 98 ZVT2	CIERRE DEL ESPACIO TÉCNICO MONOBLOCK	-	114
	SV 90/PL 1F	PLACA LISA DE 1 FUEGO	-	264
	EM 90/PL 1F	PLACA LISA DE 1 FUEGO para modelos PW	-	287
	SV 90/PR 1F	PLACA RANURADA DE 1 FUEGO	-	310
	EM 90/PR 1F	PLACA RANURADA DE 1 FUEGO para modelos PW	-	336
	SV RG 1/1 10x60x32cm.	KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 1/1	-	225
	SV RG 2/1 15x60x32cm.	KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 2/1	-	261
	SV KC 1/1 15x60x32cm.	KIT DE 2 CAJONES GN 1/1 150h	-	897
	SV KR 2+2	KIT DE RUEDAS (2 CON FRENO, 2 SIN FRENO). <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	324
	SV KR 3+3	KIT DE RUEDAS (3 CON FRENO, 3 SIN FRENO). <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	485
	SV PA/40 40x17x4cm.	SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 40CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	235
	SV PA/80 80x17x4cm.	SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 80CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	277
SV PA/120 120x17x4cm.	SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 120CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	315	



COCINAS SERIE 900

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €	
ACCESORIOS				
SIN PORTES PAGADOS				
	SV CA/SB	GRIFO DE AGUA PARA COCINA	-	505
	SV 40 PRCAM	PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 40CM.	-	239
	SV 80 PRCAM	PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 80CM.	-	265
	SV 120 PRCAM	PROLOGACIÓN DE CHIMENEA DE 120CM.	-	294
	SV 40P 39,5x46cm.	PUERTA DERECHA E IZQUIERDA PARA MÓDULOS DE 40 Y 80CM.	-	221
	SV 90 PL DX	PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES, LADO DERECHO	-	995
	SV 90 PL SX	PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES. LADO IZQUIERDO	-	995
	SV PCA	PANEL DE COBERTURA DE CONEXIÓN DE GAS O ELÉCTRICA PARA MODELOS DE MUEBLE ABIERTO EXCEPTUANDO FREIDORAS, CUECEPASTAS, BARBACOAS Y MARMITAS. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.	-	58



COCCIÓN AUXILIAR

Índice *páginas*

328	BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS
330	BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL
331	ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS
332	ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR
334	BARBACOAS A GAS DE AGUA CON DEFLECTORES FONDO 700
335	HORNILLOS A GAS
336	COCINAS A GAS LÍNEA 600
337	COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700
338	COCINAS A GAS SERIE 550
340	COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700
342	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES
343	FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA POTENCIADAS
344	FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE
345	FREIDORAS A GAS FONDO 700 SERIE ESPECIAL
346	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES RM GASTRO
347	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA
348	FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600
349	PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK
350	PLANCHAS A GAS DE 6mm
351	PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO
352	PLANCHAS A GAS CON FUEGO
353	FRY-TOP A GAS SERIE SNACK
354	BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA
355	GRILLS ELÉCTRICOS
356	GRILL ELÉCTRICO DE VITROCERÁMICA
357	PLACAS DE INDUCCIÓN
358	ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS
359	ASADORES DE POLLO VERTICALES ELÉCTRICOS
360	ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS
361	HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA

363	HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA KOMPACT
364	HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN
366	HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR CON BOILER ELÉCTRICOS Y GAS TECNOLOGÍA QUBI
370	FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS
371	CARROS CALIENTES
372	HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN
373	HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES
374	PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE
376	MÁQUINAS PARA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES
378	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK
379	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE
380	CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS
381	MESAS CALIENTES
382	CUECEPASTAS Y OLLAS CALIENTASOPAS
383	MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS
384	TOSTADORES DE PAN
385	TOSTADORES DE PAN DE TÚNEL Y SERIE BUFFET
386	SALAMANDRAS
387	HORNOS MINI PIZZA
388	HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS
389	HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS
390	HORNO DE LEÑA Y GAS TITAN
392	HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS
394	HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL
396	HORNOS DE PIZZA A GAS
397	HORNOS DE PIZZA A GAS XL
398	AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON 1 Y 2 VELOCIDADES
399	AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD
400	LAMINADORA PARA PIZZA
401	FORMADORA PARA PIZZA

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS



GGSD 1C



GGSD 4C



GGSD 2C



GGSD 5C



BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS



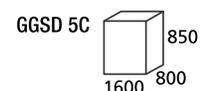
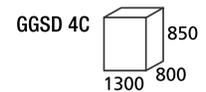
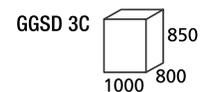
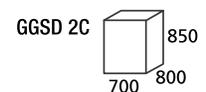
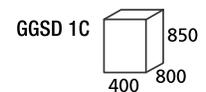
GGSD 3C



BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

MODELO	Nº CÁMARAS	SUPERFICIE DE PARRILLA ancho fondo	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31) NATURAL (G20)	PVP €
GGSD 1C	1	300 520	14,7	1,142 kg/h 1,554 m3/h	5.047
GGSD 2C	2	2x300 520	29,4	2,284 kg/h 3,108 m3/h	6.769
GGSD 3C	3	3x300 520	44,1	3,426 kg/h 4,662 m3/h	8.502
GGSD 4C	4	4x300 520	58,8	4,568 kg/h 6,216 m3/h	12.284
GGSD 5C	5	5x300 520	73,5	5,710 kg/h 7,770 m3/h	14.028

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA INOX. PERFIL REDONDO	235
PARRILLA INOX. PERFIL CUADRADO	317
KIT 4 RUEDAS, Ø 100 mm, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	136

Características

- Barbacoas a gas simples con deflectores.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Asa rápidamente cualquier tipo de carne o pescado, evitando los humos nocivos para la salud, con quemadores de alta potencia, para facilitar el asado de alimentos que necesitan de mucho calor evitando que se cuezan.
- Estas barbacoas consumen poco gas, ya que para la mayoría de los alimentos, basta ponerlo a potencia media o incluso mínima.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Quemadores rectos y dobles con sistema de protección antigrasa.
- Al empezar a trabajar se debe poner a funcionar 5 minutos a máxima potencia.
- La barbacoa debe contener siempre el agua suficiente para crear humedad y evitar humos.
- De serie se suministra con parrillas redondas (para carne y pescado). Bajo pedido se pueden suministrar parrillas cuadradas sólo para pescado. Dimensiones de cada parrilla 300x520mm.

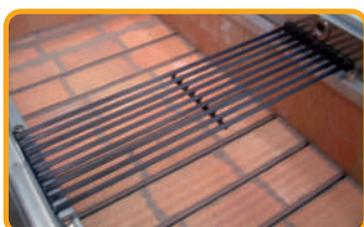




BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL



PARRILLA ESTÁTICA
EN ACERO INOX



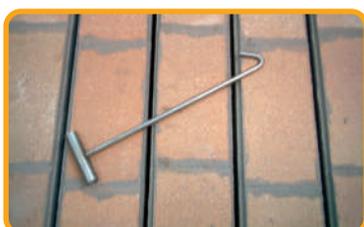
PARRILLA EST. HIERRO



PARRILLA EST. INTERIOR



RASTRO PARA CENIZA



GANCHO PARA PARRILLAS



CAVE 600-125

SERIE 600

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº CAJONES		Nº PARRILLAS	PVP €
	ancho	fondo	alto	INF.	SUP.		
CAVE 600-100	1000	600	900	1	1	4	2.894
CAVE 600-125	1250	600	900	1	1	5	3.168
CAVE 600-150	1500	600	900	2	2	6	3.500
CAVE 600-175	1750	600	900	2	2	7	3.852
CAVE 600-200	2000	600	900	2	2	8	4.183

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado.
Altura cámara de pollos: 240mm.
Altura de cámaras de carne/pescados: 120mm.

PORTES PAGADOS

SERIE 800

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº CAJONES		Nº PARRILLASA	PVP €
	ancho	fondo	alto	INF.	SUP.		
CAVE 800-100	1000	800	900	1	1	4	3.224
CAVE 800-125	1250	800	900	1	1	5	3.707
CAVE 800-150	1500	800	900	2	2	6	4.201
CAVE 800-175	1750	800	900	2	2	7	4.506
CAVE 800-200	2000	800	900	2	2	8	5.015

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado.
Altura cámara de pollos: 240mm.
Altura de cámaras de carne/pescados: 120mm.

PORTES PAGADOS

DE SERIE

Características

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- La cámara de combustión está recubierta exteriormente con lana de roca e interiormente con ladrillos refractarios fácilmente sustituibles.
- De serie se suministran con altura de cámara de 120mm para carne y pescado y parrilla de hierro.
- Sin ventilación.
- El fondo dispone de algunas ranuras por donde pasan las cenizas al correspondiente cajón.
- Cajón superior para recogida de cenizas. Cajón inferior para almacenaje.
- Todos los modelos disponen de ruedas.



ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS



CCVR-1650-S



CCVR-1900-D

LÍNEA SIMPLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº DE POLLOS	PVP €
	ancho	fondo	alto					
CCVR-900-S	900	900	900	3	1	1	9	6.794
CCVR-1150-S	1150	900	900	4	1	1	12	7.574
CCVR-1400-S	1400	900	900	5	2	2	15	8.353
CCVR-1650-S	1650	900	900	6	2	2	18	9.139
CCVR-1900-S	1900	900	900	7	2	2	21	9.914
CCVR-2150-S	2150	900	900	8	2	2	24	10.988
CCVR-2400-S	2400	900	900	9	3	3	27	13.028
CCVR-2650-S	2650	900	900	10	3	3	30	13.828

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parrilla rotativa pollos abiertos	263
Espada de pollos	299
Espada de cochinitos	299
Parrilla rotativa patatas	322
Parrilla rotativa multiusos	299
Parrilla estática para carne y pescado de hierro	184
Parrilla estática para pollo de acero	196
Parrilla interior 268x400 CAVE 600	153
268x600 CAVE 800 y CCVR	153
Gancho para parrillas	69
Rastro para cenizas	78

LÍNEA DOBLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº DE POLLOS	PVP €
	ancho	fondo	alto					
CCVR-900-D	900	900	1120	5	1	1	15	9.678
CCVR-1150-D	1150	900	1120	7	1	1	21	10.810
CCVR-1400-D	1400	900	1120	9	2	2	27	11.929
CCVR-1650-D	1650	900	1120	11	2	2	33	13.029
CCVR-1900-D	1900	900	1120	13	2	2	39	14.158
CCVR-2150-D	2150	900	1120	15	2	2	45	15.304

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos en acero inoxidable.
- Cámara revestida en ladrillo refractario de alta densidad.
- Se suministran con parrillas rotativas para pollos abiertos. Para cambio para otro tipo de espadas y parrillas consultar precios.
- Fondo con ranura para que las cenizas evacúen en el cajón.
- Cajón superior para recogida de cenizas. Cajón inferior para almacenaje.
- Ladrillos fácilmente sustituibles.
- Un motorreductor monofásico para los asadores simples. Dos para los asadores dobles.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Permiten asar al mismo tiempo diferentes tipos de alimentos, sin necesidad de manipular constantemente la parrilla, porque tienen una gran variedad de espadas y parrillas diferentes.
- Bajo pedido se pueden suministrar trifásicos: 400V/50Hz.
- Bajo pedido se pueden suministrar combinadas con parrillas estáticas.
- LAS ESPADAS PARA POLLOS SOPORTAN HASTA 3 POLLOS DE 1kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO.
- LAS ESPADAS PARA COCHINILLO SOPORTAN HASTA 10Kg. DE PESO MÁXIMO.

ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR



RODIZIO AG 29



ASADOR ROTATIVO
A GAS MULTIUSOS AG 20-900



ESPADA DE POLLOS



ESPADA DE COCHINILLOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Espadas (finas, medias o gruesas)	54
Parrilla estática acero inox.	196
Parrillas estática hierro	196
Espada de pollos	299
Espada de cochinitos	299
Parrilla rotativa multiusos	299
Parrilla rotativa pollos abiertos	299
Parrilla rotativa patatas	322



PARRILLA ROTATIVA
MULTIUSOS



PARRILLA ROTATIVA
POLLOS



PARRILLA ROTATIVA
PATATAS



ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR



RODIZIO



ASADOR DOBLE

RODIZIOS DOBLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AG 13	5	13 (7+6)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	17.017
AG 15	6	15 (8+7)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	17.625
AG 17	7	17 (9+8)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	18.208
AG 19	8	19 (10+9)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	18.814
AG 21	9	21 (11+10)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	19.397
AG 23	10	23 (12+11)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	20.024

PORTES PAGADOS

RODIZIOS TRIPLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AGT 20	5	20 (7+6+7)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	19.136
AGT 23	6	23 (8+7+8)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	19.819
AGT 26	7	26 (9+8+9)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	20.701
AGT 29	8	29 (10+9+10)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	21.523
AGT 32	9	32 (11+10+11)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	22.342
AGT 35	10	35 (12+11+12)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	23.095

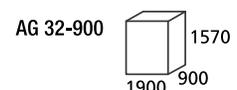
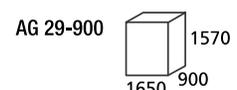
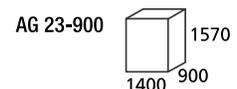
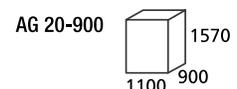
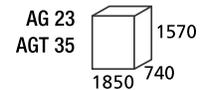
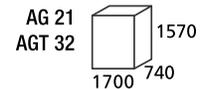
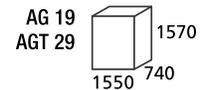
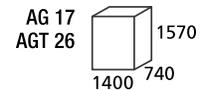
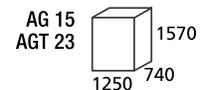
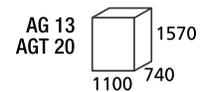
PORTES PAGADOS

DOBLES 900 PARA POLLOS

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº PARRILLAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AG 20-900	3	5	22,2	1,590 kg/h	2,145 m³/h	15.088
AG 23-900	4	7	30	2,260 kg/h	2,860 m³/h	16.573
AG 29-900	5	9	37,5	2,650 kg/h	3,575 m³/h	18.058
AG 32-900	6	11	45	3,520 kg/h	4,020 m³/h	19.566

PORTES PAGADOS

RODIZIO



Características

- Asador construido en acero inoxidable con un sistema de giro de las espadas simple y silencioso, y con muy poco mantenimiento
- Se trata de un aparato especialmente indicado para asar carnes y pollos de forma intensa y continua.
- Equipado con quemadores de calor radiante que permite la obtención de los mejores asados con poco consumo de gas.
- Movimiento de las espadas por motorreductor trifásico. Sobre pedido se suministra con motor monofásico.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Potencia del motorreductor 180 W/1,5 amperios. (monofásico)
- Potencia motorreductor trifásico: 120W consultar precios y plazos de entrega.
- Espadas de serie. (Indicar modelo).
- Se pueden combinar con accesorios opcionales.
- Nota: Para cambio de inyectores a otro tipo de gas consultar manual de instalación.
- **LAS ESPADAS PARA COCHINILLO SOPORTAN HASTA 5Kg. DE PESO MÁXIMO.**
- **OPCIONAL: MODELOS CON ARMARIO CALIENTE.**





BARBACOAS A GAS DE AGUA CON DEFLECTORES FONDO 700



GVD 3G



GVD 4G



GVD 1G



SGVD 2G

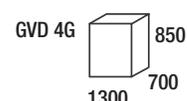
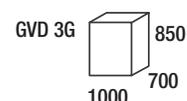
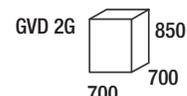
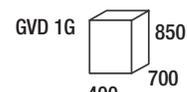


SGVD 3G

ALTURA 850

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (mm)	QUEMADORES	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
GVD 1G	1x(300x510)	1	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	2.539
GVD 2G	2x(300x510)	2	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	3.874
GVD 3G	3x(300x510)	3	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	5.217
GVD 4G	4x(300x510)	4	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	7.127

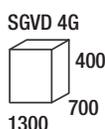
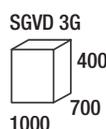
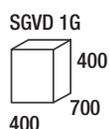
PORTES PAGADOS



ALTURA 400

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (mm)	QUEMADORES	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
SGVD 1G	1x(300x510)	1	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	2.215
SGVD 2G	2x(300x510)	2	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	3.388
SGVD 3G	3x(300x510)	3	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	4.531
SGVD 4G	4x(300x510)	4	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	6.134

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CARBÓN VOLCÁNICO 3,5 kg	94
KIT 4 RUEDAS, Ø 100 mm, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	136
VARILLA SOPORTE CARBÓN VOLCÁNICO	39

Características

- Barbacoas a gas de agua construidas totalmente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores modulares (una por quemador) fáciles de desmontar.
- Seguridad por termopar.
- Encendido piezoeléctrico.
- Estas barbacoas se suministran de serie para utilizar con agua. Si se desean utilizar con carbón volcánico se deben solicitar las varillas (10 unidades por parrilla) y 3,5 Kg. de carbón volcánico por parrilla.



HORNILLOS A GAS



HG-2

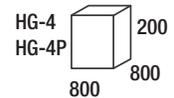
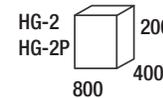
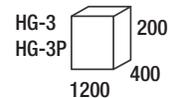
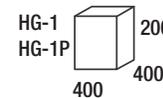


HG-4

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
HG-1	80	1x2	1720	195 g/h	0,260 m³/h	290
HG-2	80+100	1x2+1x3, 10	4386	347 g/h	0,460 m³/h	420
HG-3	100+80+100	1x2+2x2,5	6048	542 g/h	0,720 m³/h	681
HG-4	2x100+2x80	2x2+2x2,5	7768	740 g/h	1,060 m³/h	928

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA LISA GRANULADA 275x370 mm PARA HG-1/HG-1P	159
PLACA LISA GRANULADA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P	229
PLACA RANURADA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P	229
PARRILLA REDUCTORA	22



HG-2P

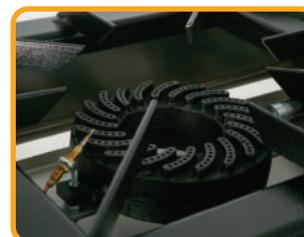


HG-4P

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
HG-1P	165	1x6	5160	338 g/h	0,50 m³/h	319
HG-2P	2x165	2x6	10320	676 g/h	1,00 m³/h	493
HG-3P	3x165	3x6	15480	1014 g/h	1,50 m³/h	768
HG-4P	4x165	4x6	20640	1352 g/h	2,00 m³/h	1.043

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS



DET. QUEMADOR ALTO RENDIMIENTO

Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar.
- Parrilla en hierro.
- Encendido manual.

- Modelos P: con quemadores de alto rendimiento (6Kw).
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable AISI 304.
- Preparadas para gas propano (G31) butano (G30). Gas natural (con kit de conversión incluido).



COCINAS A GAS LÍNEA 600



CG-2F

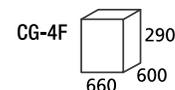
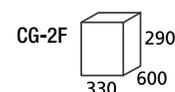


CG-4F

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
					BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)		
CG-2F	2	1x3+1x3,6	6,6	5695	0,48	0,62	10,5	767
CG-4F	4	2x3+2x3,6	13,2	11391	0,96	1,258	21	1.365

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90mm de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad y encendido piezo eléctrico.
- Cubeta recoge grasas en acero.

- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Chimenea de 160mm de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

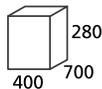


COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700



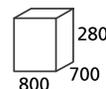
OCH 700-1

OCH 700-1



OCH 700-2

OCH 700-2



COCINAS CHINAS SERIE 700

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
OCH 700-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m³/h	1.237
OCH 700-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m³/h	2.104

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS



DETALLE ARO WOK

Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores de hierro fundido.
- Aro de Wok en acero fundido desmontable para su limpieza.
- Bandeja recoge-grasas bajo los quemadores para facilitar la limpieza.
- Dotado de llama piloto y válvula de gas de seguridad con termopar.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Diseño ergonómico.
- De serie se suministra predispuesta para gas propano/butano. Se suministran inyectores para cambio a gas natural.

COCINAS A GAS SERIE 550



CHP-112



CHP-224

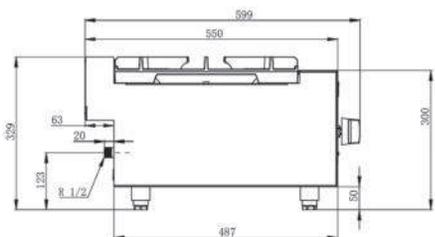
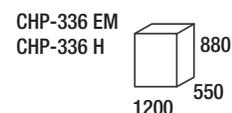
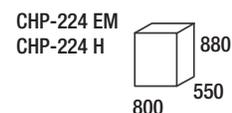
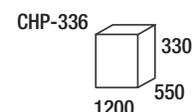
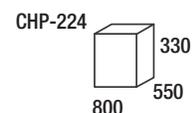
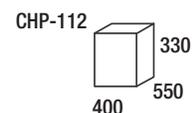


CHP-336

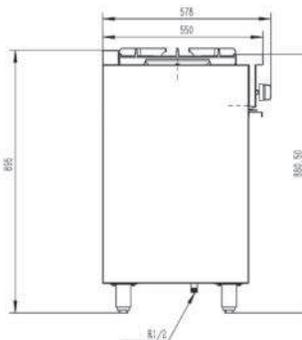
MODELO	POTENCIA QUEMADORES (KW) 8 Kw	POTENCIA QUEMADORES (KW) HORNO 10 Kw	POTENCIA TOTAL Kw	PESO NETO Kg	PVP €
CHP-112 550	1	-	8	22,7	629
CHP-224 550	2	-	16	39,7	973
CHP-336 550	3	-	24	56,8	1.339
CHP-224 EM 550	2	-	16	70,0	1.365
CHP-336 EM 550	3	-	24	102,0	1.902
CHP-224 H 550	2	1	22	102,0	2.030
CHP-336 H 550	3	1	30	133,0	2.477

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS



ESQUEMA LATERAL MODELOS
CHP-112/224/336



ESQUEMA LATERAL MODELOS
CHP-224/336 EM/H

Características

- Estructura construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Uno, dos y tres fuegos abiertos, con micropiloto de encendido y válvula termpoar de seguridad.
- Hornos a gas estático dotados de válvula termostática con regulación de temperatura de 100° a 300°C. Una parrilla INOX GN 1/1 en dotación.
- Bandeja recoge-grasas en acero inoxidable.
- Parrillas y esparcellamas en hierro fundido. Diámetro de esparcellamas de 120mm. Parrilla de 40x40cm.
- Dimensiones interiores del horno: 535x400x375mm. Con capacidad para tres bandejas GN1/1.
- Se suministran preinstaladas para gas natural con dotación de inyectores para gas butano/propano.



COCINAS A GAS SERIE 550



CHP-224 EM



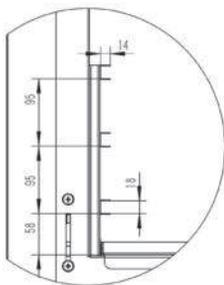
CHP-336 EM



CHP-224 H



CHP-336 H



DISTANCIA ENTRE GUIAS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA LISA 1 FUEGO	133
PLACA RANURADA 1 FUEGO	144
PUERTA IZQUIERDA/DERECHA (1 UDAD.)	108



DETALLE QUEMADORES



COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700



CHP-774-T



CHP-1056-T



CHP-774-MA



CHP-1056-MA



CHP-774-H



CHP-1056-H



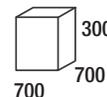
COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700

MODELO	NÚMERO DE FUEGOS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	HORNO	PVP €
CHP-774-T	4x7	-	28	NO	1.831
CHP-1056-T	6x7	-	42	NO	2.600
CHP-774-M	4x7	-	28	NO	2.206
CHP-1056-MA	6x7	-	42	NO	2.847
CHP-774-H	4x7	6	34	SI	3.300
CHP-1056-H	6x7	6	48	SI	4.250

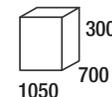
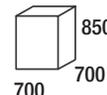
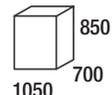
CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS

CHP-774-T

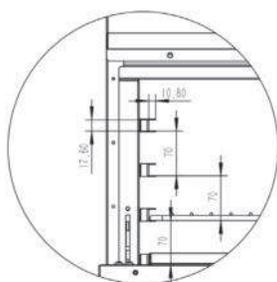
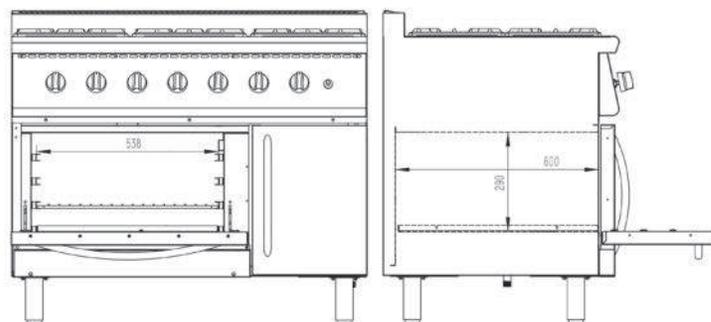
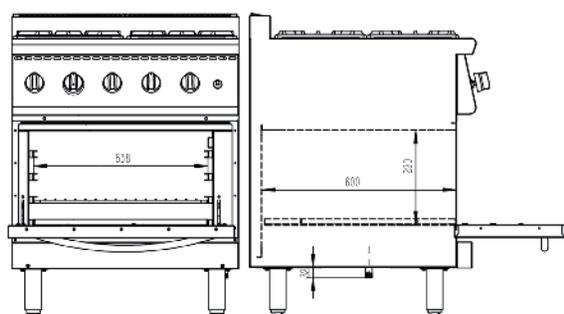


CHP-1056-T

CHP-774-MA
CHP-774-HCHP-1056-MA
CHP-1056-H

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE HORNO EN ACERO INOX. DE 535x548	58
KIT DE PUERTAS PARA COCINA CHP-774-MA	364
KIT DE PUERTAS PARA COCINA CHP-1056-MA	546
65/PL 1F PLACA LISA UN FUEGO	163



DISTANCIA ENTRE GUIAS



DETALLE QUEMADOR



DETALLE PUERTA HORNO ABIERTA

Características

- Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Horno a gas estático con interior en acero inoxidable dotados de válvula termostática con regulación de temperatura de 100° a 300° C. Una parrilla inox de 535x548mm en dotación. Las dimensiones interiores de horno son: 538x600x290mm. Admite tres bandejas GN1 con una separación de 70mm.
- Cuatro y seis fuegos abiertos con llama piloto y termopar de seguridad.
- Bandeja recoge-grasas en acero inoxidable.
- Parrillas y esparcellamas en hierro fundido. Diámetro de esparcellamas de 128mm. Parrilla de 34x28,5cm.
- De serie se suministra para gas natural. Contiene dotación de inyectores para cambiar a gas propano/butano.

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES



FREP-4



FREP-4+4



FREP-7



FREP-7+7



FREP-7
CON GRIFO



FREP-7+7
CON GRIFO

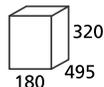


FREP-10T
CON GRIFO

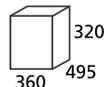
MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
	ancho	fondo	alto						
FREP-4 sin grifo	118	235	110	4	3	NO	4	230/50	253
FREP-4+4 sin grifo	118	235	110	4+4	3	NO	8	230/50	398
FREP-7 sin grifo	205	224	110	7	3,5	SI	7	230/50	298
FREP-7+7 sin grifo	205	224	110	7+7	2x3,5	SI	14	230/50	598
FREP-7 con grifo	205	224	110	7	3,5	SI	7,5	230/50	384
FREP-7+7 con grifo	205	224	110	7+7	2x3,5	SI	15	230/50	676
FREP-10M con grifo	253	263	110	10	6	SI	7,9	230/50	535
FREP-10T con grifo	253	263	110	10	7,5	SI	7,9	400/50	546
FREP-10+10T con grifo	253	263	110	10+10	2x7,5	SI	15,7	400/50	1.045

PORTES PAGADOS

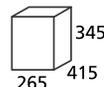
FREP-4 sin grifo



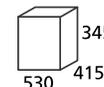
FREP-4+4 sin grifo



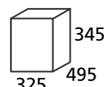
FREP-7 sin grifo
FREP-7 con grifo



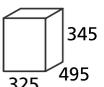
FREP-7+7 sin grifo
FREP-7+7 con grifo



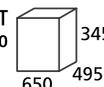
FREP-10M con grifo



FREP-10T con grifo



FREP-10+10T con grifo



Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Temperatura máxima 195°C.
- Cabezal desmontable.
- Termostato de temperatura cerámico.
- Termostato de seguridad.
- Dotadas de contactor, excepto FREP-4 y FREP-4+4.



FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA POTENCIADAS



FRE-8 PLG

**CONTACTOR DE
25 AMPERIOS**

**FABRICADAS EN
EUROPA**

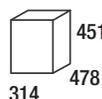


FRE-10+10 PLG TRI

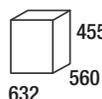
MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD	POTENCIA	DIMEN.	CONTACTOR	PESO	TENSIÓN	PVP €
	ancho	fondo	alto	(Litros)	(Kw)	CUBA		(Kg)	(V/Hz)	
FRE-8 PLG	195	215	120	8	4,5	GN 1/2 200	SI	8	230/50	661
FRE-8+8 PLG	2x / 195	215	120	2x8	2x4,5	2x GN 1/2 200	SI	14	230/50	1.260
FRE-10 PLG TRI	255	255	120	10	8,5	GN 2/3 200	SI	11	400/III/50	833
FRE-10-10 PLG TRI	2x / 255	255	120	2x10	2x8,5	2x GN 2/3 200	SI	20	400/III/50	1.664

PORTES PAGADOS

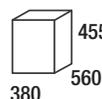
FRE-8 PLG



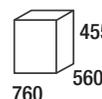
FRE-8+8 PLG



FRE-10 PLG TRI



FRE-10+10 PLG TRI



Características

- Construcción en acero inoxidable de uso alimentario.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Termostato de temperatura regulable desde 0°C a 190°C.
- Termostato seguridad.
- Cabezal desmontable (con micro-switch) para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de seguridad TRIFÁSICO.
- Piloto de puesta en marcha luminoso.
- Piloto de temperatura luminoso.
- **CONTACTOR DE 25A.**
- Protección de resistencia en acero.
- Grifo de vaciado de 3/4' con sistema de seguridad.
- Modelos de mueble con patas regulables en altura.



FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE



FRE-10TM

**CONTACTOR DE
25 AMPERIOS**



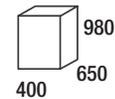
FRE-10+10TM

FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE

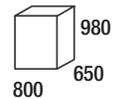
MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
	ancho	fondo	alto						
FRE-10TM	253	273	110	10	7,5	Sí	18	400/50	1.117
FRE-10+10TM	253	273	110	10+10	2x7,5	Sí	32	400/50	1.847

PORTES PAGADOS

FRE-10TM



FRE-10+10TM



Características

- Construidas en acero inoxidable de uso alimentario.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Termostato de temperatura de 0°C a 180°C.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Señalizador luminoso de temperatura.
- Botón ON/OFF con protección.
- Cuba en acero inox AISI 304 con tapa en acero inox.
- Pies regulables.
- Dotadas de contactor.



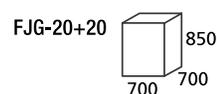
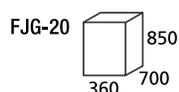
FREIDORAS A GAS FONDO 700 SERIE ESPECIAL



FJG-20



FJG-20+20



FREIDORAS A GAS SERIE 700

MODELO	NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	DOTACIÓN CESTAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (kg)	PVP €
FJG-20	1	20	1 1/1	15,5	53	2.395
FJG-20+20	2	20+20	1 1/1 + 1 1/2	15,5+15,5	107	4.118

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 1/1 (230x315x150mm)	80
CESTA 1/2 (110x320x150mm)	52

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304, salvo laterales y puertas en acero inoxidable.
- Llama piloto.
- Válvula termostática con termopar y termostato de seguridad.

- Encendido por piezoeléctrico.
- Grifo para recuperación de aceite.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES



FREIDORA CON CESTA
LARGO ESPECIAL
(320mm) PARA PESCADO
DOTADA DE AMPLIA
ZONA FRÍA



FES-8LG PESC



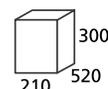
FES-4+8LG

FES-8LG TRI
FES-8LG MONO

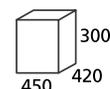
FES-8+8LG TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto						
FES-8LG PESC	150	320	120	8	3,4	NO	230V/50Hz	8	567
FES-4+8LG	130/210	235	100	4/5+7/8	2,1+3	NO	230V/50Hz	14	795
FES-8LG TRI	210	235	100	7/8	6	SI	400V III 50Hz	8	768
FES-8LG MONO	210	235	100	7/8	6	SI	230V/50Hz	8	829
FES-8+8LG TRI	210	235	100	2x 7/8	2x6	SI	400V III 50Hz	15,5	1.450

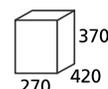
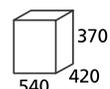
PORTES PAGADOS



FES-8LG PESC



FES-4+8LG

FES-8LG TRI
FES-8LG MONO

FES-8+8LG TRI

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 150x320x120	73
CESTA 130x235x100	64
CESTA 210x235x100	88

Características

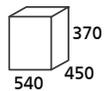
- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- **Dotadas de contactor**, excepto FES-8LG PESC y FES-4+8LG
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".



FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA



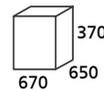
FES-16LG TRI



FES-16LG TRI

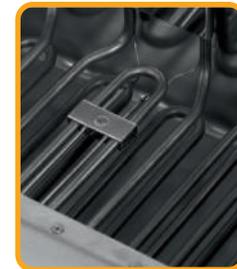


FES-30LG TRI



FES-30LG TRI

DETALLE RESISTENCIA EN DOBLE PLANO



DETALLE GRIFO VACIADO



MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
FES-16LG TRI	455	245	80	16	9	400V III 50 HZ	14	1.086
FES-30LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50 HZ	21	1.537

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 455x245x80	134
CESTA 570x440x80	189
ESTANTE CESTA FES-16	167
ESTANTE CESTA FES-30	209

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Los termostatos de trabajo y de seguridad, son mecánicos con la carcasa cerámica.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".





rovemah modular

FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600

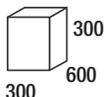


SV 63 FRG

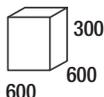


SV 66 FRG

SV 63 FRG



SV 66 FRG



FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600

MODELO	CESTA (mm) ancho fondo alto	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
SV 63 FRG	230 250 110	8	6,8	24,5	1.557
SV 66 FRG	230 250 110	8+8	2x6,8	42	2.584

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

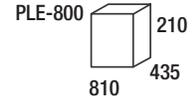
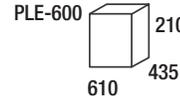
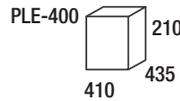
DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA PEQUEÑA DE 110x250x110	79
CESTA GRANDE DE 230x250x110	95

Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Grifo de vaciado del aceite colocado en el frontal, con prolongación de descarga en dotación.
- Quemadores en acero con llama horizontal.
- Tapa para cubas de serie.
- Dotadas de llama piloto y encendido piezo-eléctrico.
- Válvula termostática con termopar.
- Regulación de la temperatura hasta 190°C.
- Termostato de seguridad.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.
- Quemadores de llama horizontal en la cuba.



PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK



PLANCHAS ELÉCTRICAS

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	MANDOS	RESISTENCIAS	PVP €
PLE-400	400x400	3	1	1	412
PLE-600	600x400	3,5	1	1	530
PLE-800	800x400	3+3	2	2	665

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa de acero laminado de 6mm.
- Mandos de baquelita.
- Bandeja recoge grasas extraíble de gran capacidad.
- Termostato de temperatura hasta 300°C.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Interruptor de puesta en marcha e indicadores de encendido y funcionamiento.
- Voltaje 230V/50Hz.



FEL-1



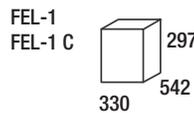
FEL-2 C

FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
FEL-1	320x480	3	230V/50Hz	22	648
FEL-1 C	320x480	3	230V/50Hz	22	881
FEL-2 TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	1.073
FEL-2 MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	1.134
FEL-2 C TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	1.425
FEL-2 C MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	1.486

C = LISA CROMO DURO

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	21

MODELOS CROMADOS CON SUPERFICIE DURADERA MICRODENTADA RECOMENDAMOS VISUALIZAR VÍDEO QR



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero especial fundido de 10mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30 micras de espesor.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recoge grasas.
- Temperatura de trabajo de 50°-300°C.
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.



PLANCHAS A GAS DE 6mm



PLG-600/06



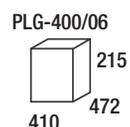
PLG-400/06



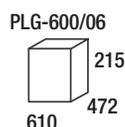
PLG-800/06



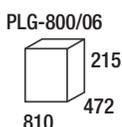
PLG-1000/06



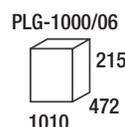
PLG-400/06



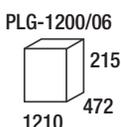
PLG-600/06



PLG-800/06



PLG-1000/06



PLG-1200/06

DETALLE PLANCHA DESMONTABLE

PLANCHAS A GAS PLACA DE 6 mm

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	DIMENSIONES PLACA (mm)	MANDOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLG-400/06	3,2	400x400	1	1	14,5	404
PLG-600/06	6,4	600x400	2	2	20	514
PLG-800/06	8,9	800x400	2	3	27	657
PLG-1000/06	9,6	1000x400	3	3	33	741
PLG-1200/06	12,1	1200x400	3	4	40	936

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	PLG-400	PLG-600	PLG-800	PLG-1000	PLG-1200
GRASERA POSTERIOR	87	104	120	139	162



DETALLE GRASERA MONTADA

Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA EXTRAIBLE para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Placa de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Placa monoblock de 6mm de espesor con peto de 36mm.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Mandos de bakelita.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Toma de gas a la izquierda. Bajo pedido se pueden suministrar con toma de gas a la derecha.
- Piezoelectrico de encendido.
- Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Posibilidad de colocar la placa de cocción en sentido inverso y colocar grasera (opcional) posterior.



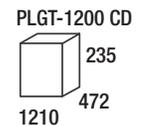
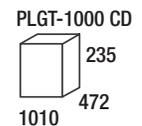
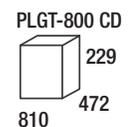
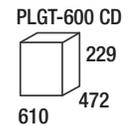
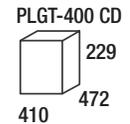
PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO



PLGT-800 CD



PLGT-1000 CD



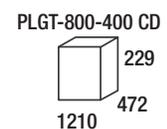
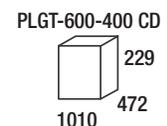
PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS	GRIFOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLGT-400 CD	400x400	3,2	1	1	1	30	998
PLGT-600 CD	600x400	5,7	1	1	2	39	1.246
PLGT-800 CD	800x400	8,9	2	2	3	61	1.702
PLGT-1000 CD	1000x400	12,1	3	3	4	82	2.461
PLGT-1200 CD	1200x400	14,6	3	3	5	103	3.136

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros PORTES PAGADOS



PLGT-800-400 CD



PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO DE 10 MM. CON PETO INTERMEDIO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS	GRIFOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLGT-600-400 CD	600x400 + 400x400	8,9	1+1	1+1	2+1	42	2.073
PLGT-800-400 CD	800x400 + 400x400	12,1	2+1	2+1	3+1	83	2.630

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Provistas de VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS, consiguiendo un mayor ahorro de energía.
- Placa de 10mm de espesor de CROMO DURO de 50 micras soldada a peto de acero inoxidable de 3mm. **Placa de 15mm de espesor de CROMO DURO de 50 micras soldada a peto de acero inoxidable en los modelos PLGT-1000 CD y PLGT-1200 CD**
- Mandos de bakelita.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Tomas de gas a la izquierda.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Bandeja recoge grasas extraíble. Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.

PLANCHAS A GAS CON FUEGO



PLG-800/1



PLG-1000/1



PLG-1200/1

PLANCHAS A GAS DE ACERO LAMINADO CON FUEGO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA PLANCHA (Kw)	POTENCIA FUEGO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	NÚMERO QUEMADORES	PVP €
PLG-800/1	400x400	3,2	5,7	8,9	2	1+1	855
PLG-1000/1	600x400	6,4	5,7	12,1	3	2+1	1.020
PLG-1200/1	800x400	9,6	5,7	15,3	3	3+1	1.193

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

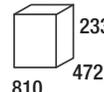
PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA DE ACERO LAMINADO DE 6 mm (40x40 cm)	187
RECOGE-GRASAS PARA PLACA	62
PARRILLA REDUCTORA INCLUIDA	27

PLG-800/1

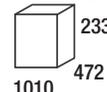
PLG-800/1 CD



810

PLG-1000/1

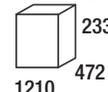
PLG-1000/1 CD



1010

PLG-1200/1

PLG-1200/1 CD



1210



PLG-800/1 CD



PLG-1000/1 C

PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO CON FUEGO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA PLANCHA (Kw)	POTENCIA FUEGO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	NÚMERO QUEMADORES	PVP €
PLG-800/1 CD	400x400	3,2	5,7	8,9	2	1+1	1.416
PLG-1000/1 CD	600x400	6,4	5,7	12,1	3	2+1	1.693
PLG-1200/1 CD	800x400	9,6	5,7	15,3	3	3+1	2.185

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, fácil limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA EXTRAÍBLE para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Placa de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Placa monoblock de 6mm de espesor con peto de 36mm.
- Modelos de CROMO DURO: placa de 10mm de espesor de CROMO DURO de 50 micras soldada a peto de acero inoxidable de 3mm.
- Bandeja recoge grasas extraíble de gran capacidad.
- Mandos de bakelita. Pies regulables en altura.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Parrilla reductora de quemador de serie.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Tomas de gas a izquierda.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Fogón de gran poder calorífico, 5,7Kw. Girando la parrilla podemos acoplar una placa de 40x40cm. de acero laminado de 6mm. y así ampliar la zona de plancha (placa de 40x40cm y grasera para placa opcional).



FRY-TOP A GAS SERIE SNACK



FGL-1



FGL-2



FGL-1 C



FGL-2 C

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
				BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m3/h)		
FGL-1	320x480	4	3476	0,546	0,74	22	940
FGL-1 C	320x480	4	3476	0,546	0,74	22	1.179
FGL-2	650x480	8	6952	1,092	1,48	44	1.570
FGL-2 C	650x480	8	6952	1,092	1,48	44	1.915

C = LISA CROMO DURO CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros PORTES PAGADOS

FGL-1
FGL-1 C  338
330 598

FGL-2
FGL-2 C  338
660 598

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	21

MODELOS CROMADOS CON SUPERFICIE DURADERA MICRODENTADA RECOMENDAMOS VISUALIZAR VÍDEO QR



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30 micras de espesor
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recogegrasas.
- Termopar de seguridad.
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido piezo-eléctrico.
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA



BG-60



BG-35



BG-90



DETALLE PARRILLA VASCA Y PETO PERIMETRAL

BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	QUEMADORES	BOLSA PIEDRA VOLCÁNICA (Kg)	PESO (Kg)	PVP €
BG-35	280x500	6,3	1	2	4	13,5	913
BG-60	530x500	12,6	2	4	8	21	1.309
BG-90	830x500	18,9	3	6	12	28,5	1.731
BG-120	1130x500	25,2	4	8	12	36	2.299

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

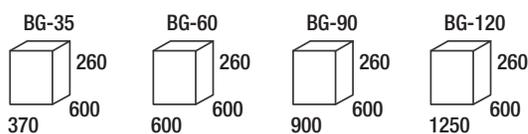
PORTES PAGADOS



DETALLE PARRILLA INOX

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-35	106
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-60	166
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-90	219
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-120	265
PARRILLA VASCA	144
BOLSA DE 3Kg. PIEDRA VOLCÁNICA	46



DESCRIPCIÓN	PVP €	DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE ACERO INOX BG-35	199	PETO PERIMETRAL BG-35	150
PARRILLA DE ACERO INOX BG-60	285	PETO PERIMETRAL BG-60	181
PARRILLA DE ACERO INOX BG-90	364	PETO PERIMETRAL BG-90	211
PARRILLA DE ACERO INOX BG-120	478	PETO PERIMETRAL BG-120	265

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores tubulares italianos de acero inoxidable especialmente diseñados para barbacoas, de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- De serie se suministra con parrilla acanalada de acero recubierto protegido para carne. Opcional parrilla de varillas de acero recubierto para pescado o parrilla acanalada de acero inox para carne.
- Mandos de bakelita de gran calidad.
- Parrilla interior extraíble, soporta piedra volcánica, que soporta altas temperaturas.
- Bandeja recograsas frontal extraíble de gran calidad.
- De serie se suministran con 4kgs. de piedra volcánica por grifo.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectoros para cambio a gas natural.
- Pies niveladores regulables en altura.



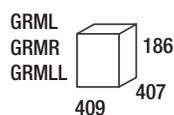
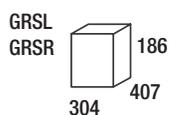
GRILLS ELÉCTRICOS



MODELO	TIPO DE SUPERFICIE INFERIOR	DIMENSIONES PLACAS (mm)	TAMAÑO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PVP €
GRSL	lisa	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	727
GRSR	ondulada	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	751
GRML	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20	793
GRMR	ondulada	365x240	media	3	230V/50Hz	20	821
GRMLL	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20	768
GRDL*	lisa	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	1.324
GRDR*	ondulada	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	1.354

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



Características

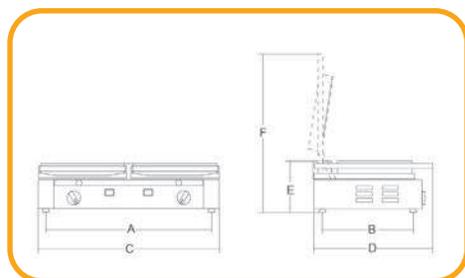
- Grills eléctricos con carrocería en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 0°-300°C.
- En todos los modelos la placa superior es ondulada, SALVO EN EL MODELO GRMLL CUYAS DOS PLACAS SON LISAS.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Bandeja recoge desperdicios delantera.
- Planchas de hierro fundido soldadas a mano de 8mm. de espesor.



GRILL ELÉCTRICO DE VITROCERÁMICA



PD VC



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PD VC: A 542 - B 330 - C 592 - D 441 - E 166 - F 565



DETALLE CAJÓN RECOGE LÍQUIDOS Y RESIDUOS

MODELO	DIMENSIONES PLACA INF. (mm)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	VOLUMEN (m³)	PVP €
PD VC	530x255	3000	30	0,12	1.864

PORTES PAGADOS

Características

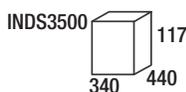
- Estructura en acero inoxidable.
- Superficie de cocción en vitrocerámica Ceran®.
- Control de temperatura mediante termostato.
- Plano de cocción unido a la estructura fácil de limpiar.
- Práctico cajón recoge líquidos y residuos de cocción.
- Placas superiores auto-balanceadas y regulables a gusto del operador.
- Patas regulables en altura para una mejor instalación sobre el plano de trabajo.
- Aconsejable cuando necesitamos que las placas alcancen la temperatura deseada rápidamente.



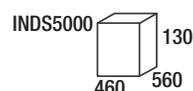
PLACAS DE INDUCCIÓN



INDS3500



INDS5000



PLACAS DE INDUCCIÓN

MODELO	DIÁMETRO COCCIÓN (mm)	POTENCIA (W)	Nº NIVELES POTENCIA	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	Nº NIVELES TEMP.	PESO NETO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
INDS3500	120-260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50	397
INDS5000	120-460	500-5000	10	60°-240°C	10	9,8	230/50	610

PORTES PAGADOS



DETALLE

Características

- Placa de cocción con sistema de inducción.
- Estructura de acero inoxidable con placa en material vitrocerámico.
- Panel de mandos "TOUCH CONTROL" con pantalla LCD.
- Temporizador de 0 a 180 minutos.



ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS



APSG-4



APSG-6

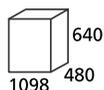


APSG-8

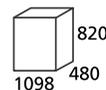
MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PVP €
APSG-2	2	10/12	11,8	10148	0,92	0,98	1,16	66	2.295
APSG-3	3	15/18	17,7	15222	1,38	1,47	1,74	86	2.871
APSG-4	4	20/24	23,6	20296	1,84	1,96	2,32	103	3.354
APSG-6	6	30/36	35,4	30444	2,76	2,94	3,48	170	4.460
APSG-7	7	35/42	41,3	35518	3,22	2,94	4,55	180	5.166
APSG-8	8	40/48	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	193	5.402
APDG-8	15	75/90	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	230	7.356

PORTES PAGADOS

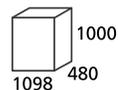
APSG-2



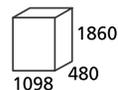
APSG-3



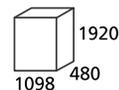
APSG-4



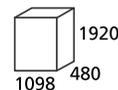
APSG-6



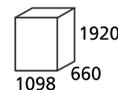
APSG-7



APSG-8



APDG-8



Características

- Asadores a gas.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360.
- Modelo APSG-7 con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).
- Incorpora 4 ruedas en los modelos de 6, 7 y 8 espadas de 10cm. de diámetro y dos de ellas incorporan freno.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50mm) especial para asado de patatas, guarniciones, etc.
- Opcional: luz interior.
- Las chapas entre quemadores de gas son inox. extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- Modelo APDG-8 de doble espada. Disponen de luz interior incorporada.
- De serie se suministran preinstaladas para gas propano pero se proporcionan inyectores para gas natural.



ASADORES DE POLLO VERTICALES ELÉCTRICOS



3EE



4EE

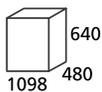


6EE

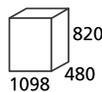
MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)		PESO (Kg)	PVP €
			MOD. EE	MOD. EEN		
2EE/2EEN	2	10/12	6,6	9,6	63	2.295
3EE/3EEN	3	15/18	9,9	14,4	80	2.871
4EE/4EEN	4	20/24	13,2	19,2	95	3.354
6EE/6EEN	6	30/36	19,8	28,8	160	4.460
7EE/7EEN	7	25/42	23,1	33,6	170	5.166
8EE/8EEN	8	40/48	26,4	38,4	183	5.402

PORTES PAGADOS

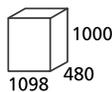
2EE/2EEN



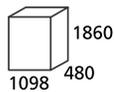
3EE/3EEN



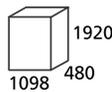
4EE/4EEN



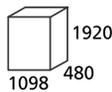
6EE/6EEN



7EE/7EEN



8EE/8EEN



8EEN

Características

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360mm.
- Modelo 7EE/7EEN, con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).
- Los modelos 6 y 7 EE/EEN incorporan 4 ruedas, 2 con freno y 8 espadas de 10cm. de diámetro.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50mm.) especial para asado de patatas, guarniciones, etc...
- Opcional: luz interior.
- Resistencias de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir la dilatación en todos los sentidos.
- Las chapas entre quemadores son inox. extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- Tensión 400V/III/50Hz.



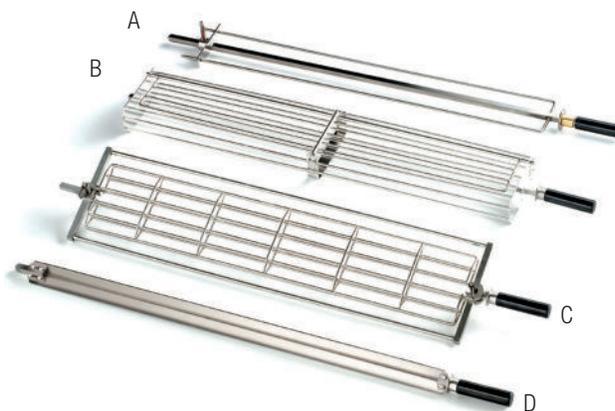
ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS

DESCRIPCIÓN	PVP €
BT- Bandeja de troceo 1098x480x160 mm.	691
Bandeja especial para trocear pollos de gran capacidad. Diseñada también para guardar las espadas.	



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Espada INOX sin pinchos	110
Espada INOX con 6 pinchos	172
Espada de pincho (A)	172
Espada panel o parrilla INOX con multiposición (B)	345
Espada pollo abierto (sólo para APSG-7) (C)	345
Espada en V (D)	181
Pincho doble	13
Pincho sencillo sin tornillo	13
Tornillo de pincho INOX	6
Mango de espada	15
Gancho para sacar espadas	53



VITRINAS CALEFACTORAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP €
VC-4E	2	230/50	73	1.942
VC-4ED	2	230/50	73	1.942

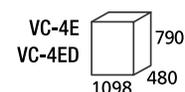
PORTES PAGADOS



VC-4E



VC-4ED



Características

- Vitrinas calefactoras totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 o pintada en epoxy rojo.
- Con 4 estantes de rejilla inoxidable.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90°C.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Resistencias de 2000W.
- Termómetro digital.
- Modelo VC-4ED con doble frente (cristales a ambos lados).



HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



HPE-750



HPE-750 GRILL



HPE-930



HPE-960 / HPE-960 TRI

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
HPE-750	4	435x315	NO	2x1335	-	38	230/50	641
HPE-750 GRILL	4	435x315	SÍ	2x1335	2000	39	230/50	998
HPE-930	3	600x400	NO	2x1700	-	50	230/50	1.247
HPE-960	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/50	1.603
HPE-960 TRI	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/III/50	1.675

PORTES PAGADOS

HPE-750
HPE-750 GRILL

HPE-930

HPE-960
HPE-960 TRI

dotación

DESCRIPCIÓN

3 bandejas planas en modelo HPE-930

4 bandejas planas en modelos HPE-750, HPE-750 GRILL, HPE-960 y HPE-960 TRI

Características

- Horno de convección eléctrico.
- Construidos en acero inoxidable.
- Interior esmaltado, excepto modelo HPE-930 cuyo interior está fabricado en acero inoxidable.
- Todos los modelos disponen de 2 ventiladores.
- Puerta fría con doble cristal.
- En modelo HPE-750 GRILL, el grill funciona con los ventiladores.
- Ventilador de altas prestaciones. Modelo HPE-960 con dos ventiladores con inversión de ciclo.
- Temporizador de 120'. Temperatura de 50°/300°C.





HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



SHEL-404



SHEL-404 HG



SHEL-603



SHEL-604 PLUS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DOTACIÓN SERIE PARRILLAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SHEL-404	4	4	480x340/GN 2/3	NO	3100	-	230/50	1.073
SHEL-404 HG	4	4	480x340/GN 2/3	SI	3100	1400	230/50	1.611
SHEL-603	3	3	600x400/GN 1/1	NO	3900	-	230/50-60	1.692
SHEL-604 PLUS H	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	400/50-60	2.446
SHEL-604 PLUS H MONO	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	230/50-60	2.497

PORTES PAGADOS

MEDIDAS EXTERIORES

SHEL-404
SHEL-404 HG

SHEL-603

SHEL-604 PLUS H
SHEL-604 PLUS H MONO

MEDIDAS INTERIORES

SHEL-404
SHEL-404 HG

SHEL-603

SHEL-604 PLUS H
SHEL-604 PLUS H MONO

accesorio

DESCRIPCIÓN

PVP €

Bandeja de aluminio de 480x340mm

Características

- Construidos interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Luz interior halógena.
- Micro de puerta, salvo en modelos SHEL-404 y SHEL-404 HG.
- Alarma de fin de ciclo.
- Temporizador de 0 a 60 minutos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 250°C
- Funcionamiento en modo continuo.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro en modelo SHEL-604 PLUS H.
- Puerta con doble cristal con tirador y apertura batiente.





HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA

KOMPACT

517mm de ancho



SVFDEK 0623 P WA



SVFDEK 061 P WA



SVFDEK 101 P WA

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDEK 0623 P WA	SÍ	75	6400	6 GN 2/3	400/III/50-60	6.237
SVFDEK 061 P WA	SÍ	80,2	7900	6 GN 1/1	400/III/50-60	6.795
SVFDEK 101 P WA	SÍ	108	15700	10 GN 1/1	400/III/50-60	8.461

PORTES PAGADOS

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
N001309900000	SONDA AL CORAZÓN DE PUNTO SIMPLE. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	314
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER PEDIDO).	553
N001301600030	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNO SVFDEK 0623 P WA	1.723
N001301600010	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNOS SVFDEK 061/101 P WA	1.723
N01991300000	KIT DE DUCHA EXTERIOR CON SOPORTE	259

SVFDEK 0623 P WA
517 770 715

SVFDEK 061 P WA
517 770 925

SVFDEK 101 P WA
517 1010 890

Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro y dos velocidades para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Control automático de la válvula de vapor.
- Modelos digitales con posibilidad de grabar hasta 99 recetas, cocción en ΔT° . Cada programa se puede grabar con 3 fases de cocción diferentes.
- Función de enfriamiento rápido de la cámara.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Iluminación interior de la cámara de cocción.
- Burlate de silicona insertado en el marco de la puerta, fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Termostato de temperatura de 30°/280°C.
- Termómetro digital para visualizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzios de serie.
- Selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Lavado automático de serie.
- Separación entre bandejas de 60mm.
- Desagüe con filtro.





nevemoh modular

HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN



SVFDE 051 V
SVFDG 051 V



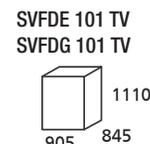
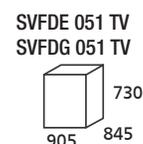
SVFDE 101 V
SVFDG 101 V



ELECTROMECAÑICOS ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 V	ELÉCTRICO	115	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	4.985
SVFDE 101 V	ELÉCTRICO	150	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	6.462
SVFDG 051 V	GAS	120	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	7.717
SVFDG 101 V	GAS	156	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	8.189

PORTES PAGADOS



accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
N001991300000	KIT DE DUCHA CON SOPORTE	259
N001209900010	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO).	553
N001201600000	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA MODELOS ELÉCTRICOS	2.145

**CAMBIO DE INYECTORES:
+90 EUROS**

Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas. Cierre de la puerta a presión y apertura mediante giro lateral.
- Modelos electromecánicos sólo con posibilidad de Kit de ducha con soporte.
- Bandeja recoge líquidos y condensados, fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 compatible con bandejas GN 1/1 o 600x400mm. y desmontable. Separación entre bandejas de 74mm.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara. Quemador atmosférico.
- Burllete de silicona insertado en el marco de la puerta. fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Iluminación interior de la cámara de cocción (LED).
- **Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzios de serie.**
- Doble velocidad del ventilador y selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Preparada para gas propano ó gas natural. Especificar tipo de gas al hacer el pedido.

Modelos digitales TOUCH SCREEN:

- Pantalla táctil capacitiva de 5". Libro de recetas pregrabado y posibilidad de personalizarlas con hasta 16 fases por receta. Posibilidad de cocción multinivel.
- Válvula de descarga de vapor con apertura electrónica.
- Termostato de temperatura de 30° a 280°C.





HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECAÑICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN



SVFDE 051 TV
SVFDG 051 TV



SVFDE 101 TV
SVFDG 101 TV



DIGITALES TOUCH SCREEN ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 TV	ELÉCTRICO	115	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	5.980
SVFDE 101 TV	ELÉCTRICO	150	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	8.105
SVFDG 051 TV	GAS	120	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	8.331
SVFDG 101 TV	GAS	156	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	9.871

PORTES PAGADOS

MODELOS TOUCH SCREEN DOTADOS DE SONDA DE PUNTO SIMPLE Y AUTO-LAVADO DE SERIE.

CAMBIO DE INYECTORES: +90 EUROS



El diseño ergonómico del tirador del sistema de apertura asegura comodidad de uso y altos niveles de seguridad incluso en el caso de cocciones al vapor.



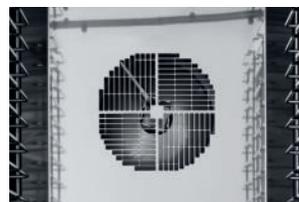
Estructuras portabandejas extraíbles, fabricadas en acero inoxidable AISI 304, que permiten introducir bandejas GN 1/1 y 600x400mm. Distancia entre bandejas: 74mm.



Iluminación interna con lámpara LED a 280° Kelvin que permite un control óptimo de la comida que se cocina.



El compartimento de cocción está fabricado en acero inoxidable AISI 304 con acabado de espejo y esquinas redondeadas. La base de diamante permite el drenaje de condensados y el agua de lavado.



El rápido enfriamiento de la cámara agiliza los flujos de trabajo y permite realizar cocciones consecutivas a diferentes temperaturas. Una vez finalizada la última cocción del día el horno se puede enfriar y lavar inmediatamente.



3 modelos de lavado disponibles en los hornos digitales TOUCH SCREEN: Aclarado, manual y automático con tres intensidades.



nevemah modular

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR CON BOILER ELÉCTRICOS Y GAS

TECNOLOGÍA QUBI



QUBI6
QUBI6G



QUBI10
QUBI10G



QUBI20
QUBI20G



HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR CON BOILER ELÉCTRICOS Y GAS

TECNOLOGÍA QUBI



GRACIAS AL SIMPLE E INTUITIVO CONTROL "TOUCH SCREEN" (PANTALLA TÁCTIL CAPACITIVA), TENDRÁ EL PLENO CONTROL DE SU HORNO Y ESTARÁ INFORMADO DE TODAS LAS PRINCIPALES FUNCIONES ACTIVAS.



COSMO ES LA INNOVADORA TECNOLOGÍA WI-FI QUE TE PERMITE CONECTAR APARATOS DE COCCIÓN ENTRE SI Y MONITORIZARLOS DE FORMA REMOTA. GRACIAS A COSMO PUEDES GESTIONAR TODA LA COCINA DESDE TU SMARTPHONE Y ESTAR SEGURO DE QUE TODOS LOS APARATOS FUNCIONAN CORRECTAMENTE.



CÁMARA CON SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE "BRILLO INOX LINEN" QUE HACE MÁS EFECTIVA LA ACCIÓN HIGIENIZANTE DEL DETERGENTE Y NO REQUIEREN EL USO DE ABRILLANTADOR. LA CÁMARA DE COCCIÓN MANTENDRÁ SU BRILLO INDEPENDIEMENTE DE LA DUREZA DEL AGUA.



LAVADO QUBI. LIMPIEZA DE UNA SOLA VEZ SIN ABRILLANTADOR. EL SISTEMA DE CIRCUITO CERRADO DE LAVADO QUBI CLEAN GARANTIZA UNA CÁMARA DE COCCIÓN PERFECTAMENTE LIMPIA Y DESINFECTADA CON UNA ÚNICA DOSIS DE UN DETERGENTE ALTAMENTE EFECTIVO. QUBI CLEAN ESTÁ DESARROLLADO PARA ESTAR FUNCIONANDO CON EL MÍNIMO USO DE AGUA TANTO EN LA FASE DE LAVADO COMO EN LA DE ACLARADO.



LAS DOS CHIMENEAS (CÁMARA Y CUBA) MANTIENEN LA PRESIÓN CORRECTA DURANTE LA COCCIÓN Y REGULAN EL PORCENTAJE DE HUMEDAD PRESENTE.

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR CON BOILER ELÉCTRICOS Y GAS

TECNOLOGÍA QUBI

MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR	PVP €
QUBI6	6 GN 1/1	145	14,1	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	11.201
QUBI10	10 GN 1/1	170	19,2	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	12.763
QUBI20	20 GN 1/1	340	39	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	24.485

PORTES PAGADOS

MODELOS A GAS

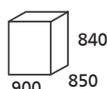
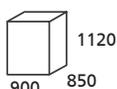
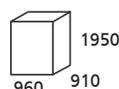
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR	PVP €
QUBI6G	6 GN 1/1	146	9	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	13.441
QUBI10G	10 GN 1/1	169	20	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	15.525
QUBI20G*	20 GN 1/1	340	40	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	28.758

*DISPONIBLE PRÓXIMAMENTE

PORTES PAGADOS



**MODELOS A GAS:
INDICAR EL TIPO DE GAS
REQUERIDO AL
REALIZAR EL PEDIDO**

QUBI6
QUBI6GQUBI10
QUBI10GQUBI20
QUBI20G

Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico.
- Horno multifunción con pantalla táctil "TOUCH SCREEN".
- Modalidades de cocción: Convección (30°-300°C), Vapor (30°-130°C), Mixto vapor más convección (30°-300°C), Mantenimiento, Deshidratación, Multinivel, Cocción lenta y cocción ΔT^a , FINISHING (terminación), regeneración y pasteurización.
- Combinación equilibrada de vapor directo e indirecto con Boiler en el mismo horno.
- Sonda multipunto de serie. 3 puntos de medición de la temperatura. Utilizable incluso en alimentos de escaso espesor.
- Ventilador auto-reverse, ajuste de la velocidad del 20% al 100%.
- Recetario: Amplia gama de programas de cocina perfeccionados por los chefs corporativos de Nevo. Una gran experiencia siempre disponible que garantiza excelentes resultados incluso para los menos experimentados. Cada ciclo de cocción se puede personalizar según tus necesidades.
- Excelente uniformidad de cocción (0/100%).
- Bandeja recoge líquidos y condensados fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- La filosofía de trabajo de Cook&Chill encuentra la máxima expresión en la tecnología Qubi multinivel. La cocción simultánea de alimentos con diferentes tiempos de cocción permite organizar los ciclos de producción obteniendo altos niveles de economía y eficiencia. Durante el servicio podremos regenerar alimentos.
- Sistema de auto-lavado automático de serie de una sola vez sin abrillantador. El sistema de circuito cerrado de lavado Qubi Clean garantiza una cámara de cocción perfectamente limpia y desinfectada, con una única dosis de un detergente altamente efectivo. Qubi Clean está desarrollado para estar funcionando con el mínimo uso de agua tanto en la fase de lavado como en la de aclarado. Las superficies de acero inoxidable Linen hacen más efectiva la acción higienizante del detergente y no requieren el uso de abrillantador. Tres programas de lavado: Suave, medio y fuerte. El ciclo de aclarado, utilizado después de una cocción rápida, evita el uso de detergente y elimina pequeños restos y olores. Cada ciclo de lavado requiere una o dos dosis de detergente Qubi Clean, lo que evita el desperdicio de detergente y reduce el impacto medio ambiental.
- Modelos QUBI20 y QUBI20G estructura y carro porta-bandejas incluidos.
- Fácil actualización de los programas y del software mediante USB colocado bajo el panel de mandos.
- Distancia entre bandejas: 70mm. En modelos QUBI20 y QUBI20G 63mm.
- Tecnología Cosmo: Sistema de control remoto vía Wi-Fi.



accesorios

	N001401600010 CAMPANA DE CONDENSACIÓN PREMONTADA EN EL HORNO PARA MODELOS QUBI6/10 ELÉCTRICOS	2.226€		N001401600000 CAMPANA DE CONDENSACIÓN PARA INSTALACIÓN EN DESTINO PARA MODELOS QUBI6/10 ELÉCTRICOS	2.110€
	N001401000040 BASE CON PUERTAS Y GUIAS 6 BAN. Dim. 898x782x835mm	1.723€		N001401000070 BASE ABIERTA CON GUIAS QUBI6 Dim. 898x782x835mm	1.361€
	N001401000050 BASE CON PUERTAS Y GUIAS 10 BAN. Dim. 898x782x685mm	1.972€		N001401000080 BASE ABIERTA CON GUIAS QUBI10 Dim. 898x782x685mm	1.610€
	N001401000000 BASE CON ESTANTE DESMONT. QUBI6 Dim. 480x650x835mm	811€		N001401300030 KIT PORTA BANDEJAS 9+9 UDS. PARA BASE CON ESTANTE QUBI6	467€
	N001401000010 BASE CON EST. DESMONT. QUBI10 Dim. 825x670x685mm	811€		N001401300000 KIT PORTA BAND. 6-6 UDS. PARA BASE CON ESTANTE QUBI10	467€
	N001401000030 BASE ABIERTA DESM. SIN ESTANTE Dim. 480x650x835mm	804€		N001401300010 KIT PORTA BANDEJAS 9+9 UDS. PARA BASE SIN ESTANTE QUBI6	467€
	N001401000020 BASE ABIERTA DESM. SIN ESTANTE Dim. 825x670x685mm	804€		N001401300010 KIT PORTA BAND. 6-6 UDS. PARA BASE SIN ESTANTE QUBI10	467€
	N001401000060 SOPORTE PARA HORNO DE 6 BANDEJAS Dim. 898x675x960mm	861€		N001409900000 PUERTA CON TIRADOR AL LADO IZQUIERDO 6/10 BANDEJAS (BAJO PEDIDO)	791€
	N001400400000 KIT DE APILAMIENTO PARA HORNOS DE 6/10 BANDEJAS	1.219€		N001990400020 DETERGENTE MONODOSIS, KIT DE 50 UNIDADES	139€
	N001991000010 SONDA MONOPUNTO PARA COCCIÓN AL VACÍO Ø3mm	267€		N001990700020 DESCALCIFICADOR MONODOSIS, KIT DE 12 UNIDADES	56€
	N001401900000 FILTRO PARA GRASAS DE HORNOS DE 6 Y 10 BANDEJAS	256€		N001402500000 CARRÓ CON ESTRUCTURA 20 BANDEJAS GN 1/1	2.527€
	N001401900010 FILTRO PARA GRASAS DE HORNO DE 20 BANDEJAS	512€			



FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS



SV LM8T43



SV LM8T64



SV LM12T64



SV LM16T64

FERMENTADORAS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIM. BANDEJAS (mm)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP €
SV LM8T43	8	GN 2/3 o 433x333	1500	230/50-60	55	1.830
SV LM8T64	8	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	70	1.941
SV LM12T64	12	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	73	2.119
SV LM16T64	16	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	78	2.227

BANDEJAS NO INCLUIDAS

PORTES PAGADOS



Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de insertar bandejas GN o 600x400mm.
- Temperatura de trabajo de 30°/60°C.
- Distancia entre bandejas 75mm.
- Tensión 230V/50-60Hz.

SOPORTES



MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
SGSVFDEK623	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas GN 2/3, para HORNO COMPACT SVFDEK0623 PW A. Dimensiones 480x575x835mm.	1.217
SGSVFDEK061/101	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas, para HORNO COMPACT de 6/10 bandejas. Dimensiones 480x650x835mm.	1.358
SGSVFDG/E051	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas. Para modelos de 5 bandejas. Dimensiones 835x580x835mm.	1.409
SGSVFDG/E101	Soporte en acero inoxidable con guías para 5 bandejas. Para modelos de 10 bandejas. Dimensiones 835x580x685mm.	1.409
SH885**	Mesa soporte de horno con estructura para 12 bandejas GN 1/1. Dimensiones 850x850x700mm.	645

** CONSULTAR MESAS SOPORTE DE HORNOS EN APARTADO MOBILIARIO E INOXIDABLE.

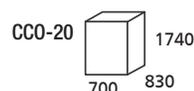
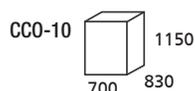
PORTES PAGADOS

CARROS CALIENTES



MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS GN	DIST. ENTRE GUÍAS (mm)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
CCO-10	10 2/1-20 1/1	61	3000	108	2.792
CCO-20	20 2/1-40 1/1	61	3000	125	3.329

PORTES PAGADOS



Características

- Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Doble pared con aislamiento de lana de roca para reducir el consumo eléctrico y reducir la pérdida de calor.
- Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, termostato digital de temperatura de 0°C a 90°C.
- Piloto indicador del funcionamiento de la resistencia.
- Bloque calórico extraíble y conjunto de guías monoblock, para facilitar la limpieza interior del carro.
- Resistencia ventilada.
- Sistema de humidificación mediante cubeta (incluida).
- Bultete de silicona en todo el marco de la puerta.
- Apertura de la puerta 270°.
- Asas posteriores verticales y tacos protectores de goma situados en cada esquina (anti-choque).
- Tiradores de cierre con llave incorporada.
- 4 ruedas giratorias de diámetro 150mm, 2 con freno.
- Tensión 230V/50Hz.

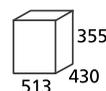


HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN



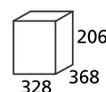
DIMENSIONES EXTERIORES

AG925EBY



DIMENSIONES INTERIORES

AG925EBY



MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) GRILL	PESO (kg)	PVP €
AG925EBY	25	1450	900	1000	15,9	293

PORTES PAGADOS

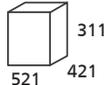
Características

- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Control digital con grill.
- 5 niveles de potencia.
- Función descongelación (por peso y por tiempo).
- Función combinada grill-microondas.
- Plato giratorio de 31cm de diámetro.
- Cierre de seguridad infantil.
- Temporizador de 95 minutos.
- Tensión 230V/50Hz.



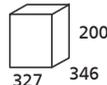
DIMENSIONES EXTERIORES

EM025FDN



DIMENSIONES INTERIORES

EM025FDN



MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORBIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	Nº PROGRAMAS	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	PVP €
EM025FDN	1000/1550	digital	11	10	230/50	25	13,5	558

PORTES PAGADOS

Características

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Programable.
- Sin plato giratorio.
- Reloj digital con temporizador de 60 minutos.
- Función de descongelación.
- Función de cocción rápida.
- Función multi-cantidad
- Cierre de seguridad infantil.



HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES



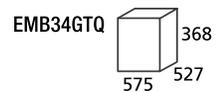
EMB34GTQ

MICROONDAS DE DOBLE MAGNETRÓN

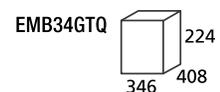
MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORBIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	Nº PROGRAMAS	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PVP €
EMB34GTQ	2100/3500	digital	10	120	230/50	34	1.918

PORTES PAGADOS

DIM. EXTERIORES



DIM. INTERIORES



Características

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Programable.
- Sin plato giratorio.
- Reloj digital con temporizador de 60 minutos.
- 2 magnetrones.
- Dotado de ventilador.
- Función de descongelación y función de cocción rápida.
- Función multi-cantidad
- Cierre de seguridad infantil.
- 3 etapas de cocción.



ECO34AFK

MICROONDAS MULTIFUNCIÓN

MODELO	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) CONVECCIÓN	POTENCIA (W) GRILL	NIVELES POTENCIA	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PVP €
ECO34AFK	1000	2500	1100	5	230/50	32	558

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES

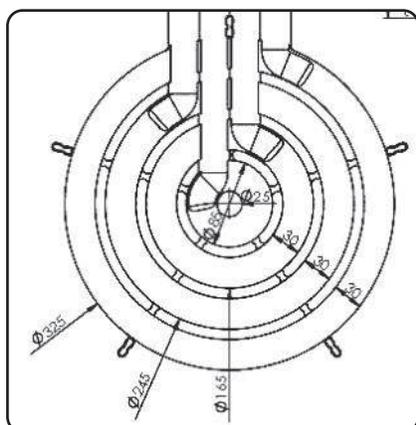
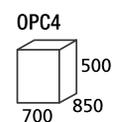


Características

- Construido interiormente en acero inoxidable y exteriormente en plástico plateado.
- Control digital programable.
- Cocción combinada: microondas, grill y convección.
- Plato giratorio de 315mm de diámetro.
- Reloj digital con temporizador de 99'.
- Función de descongelación.
- Función de cocción rápida y función multi-cantidad.
- Cierre de seguridad infantil.



PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE



**ESQUEMA
DIMENSIONES
QUEMADOR**

**DETALLE QUEMADOR
ALTO RENDIMIENTO 4 CORONAS**



PAELLERO PROFESIONAL DE 4 CORONAS

MODELO	POTENCIA (Kw)		POTENCIA (KCal/h)		CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
	G30/31	G20	G30/31	G20			
OPC4	24	32	20640	27520	1,88 Kg/h	3,38 m ³ /h	1.759

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS

Características

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Quemador de 4 coronas de hierro fundido.
- Diseño ergonómico.
- Dotado de llama piloto y válvula de gas de seguridad con termopar.
- Diámetro del quemador: 325mm.
- De serie se suministra predispuesta para gas propano/butano. Se suministran inyectores para cambio a gas natural.



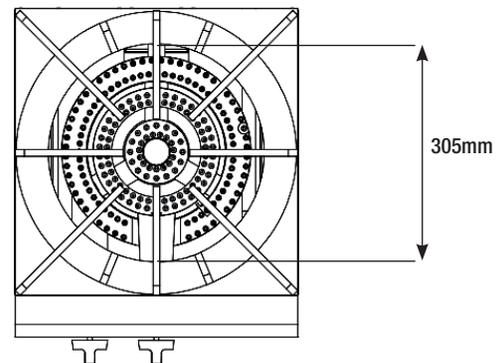
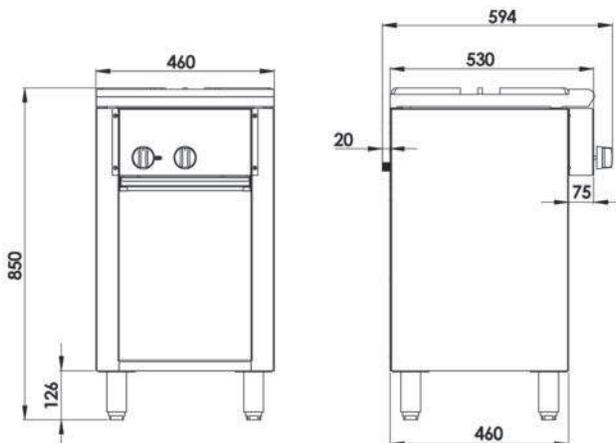
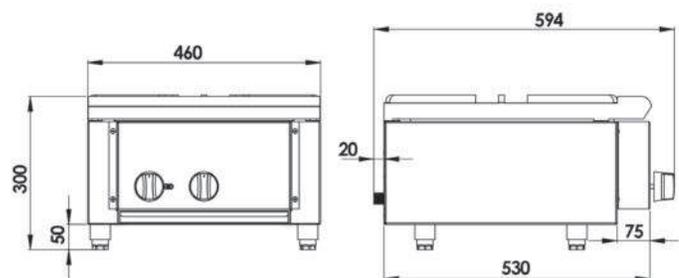
PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE



CSP-850



CSP-300

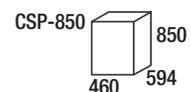
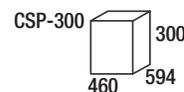


PAELLERO PROFESIONAL DE 3 CORONAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
CSP-300	26	22464	1,89 Kg/h	2,75 m³/h	1.015
CSP-850	26	22464	1,89 Kg/h	2,75 m³/h	1.131

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS



Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 de 1,2mm de espesor; con sistema de seguridad con termopar y termoválvula.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.
- Encendido eléctrico.
- Parrilla en hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable.
- Diámetro del quemador: 305mm.



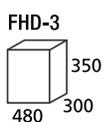
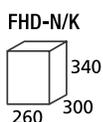
MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES



FHD-N/K



FHD-3



MODELO	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (°C)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PVP €
FHD-N/K	1,1	30-90	230V/50Hz	5	517
FHD-3	1,1	30-90	230V/50Hz	9	696

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Depósito de cristal	174
Cesta FHD	107

PORTES PAGADOS

Características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Depósito en cristal de 19,35cm de diámetro x 24cm. de alto.
- Cesta interior
- Cuece salchichas a vapor con falso fondo.
- 2 niveles de potencia.
- Interruptor y luz de encendido.



MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES



WEV-12

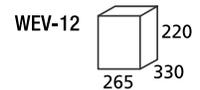
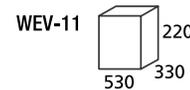


WEV-11

COCCIÓN AL VAPOR DE SALCHICHAS O VEGETALES

MODELO	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES INTERIORES	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)	PVP €
WEV-12	1	1xGN 1/2 150	30-90	7	364
WEV-11	2	2xGN 1/2 150	30-90	12	649

PORTES PAGADOS



DETALLE FALSO FONDO PERFORADO

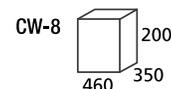


DETALLE MÁQUINA ABIERTA



Características

- Fabricados en acero inoxidable.
- Interruptor de puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Cuece salchichas o vegetales al vapor con falso fondo.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Tensión 230V/50Hz.



PARRILLA DE RODILLOS PARA PERRITOS CALIENTES

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	DIMENSIÓN RULOS (cm)	VELOCIDAD RULOS (rpm)	PESO (Kg)	PVP €
CW-8	1,8	230V/50Hz	32	2,1	13	1.841

PORTES PAGADOS

Características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Rulos de 32cm. de largo en acero inoxidable.
- Interruptor y luz de encendido.
- Regulador de temperatura de 3 posiciones. Temperatura máxima 300°C en 35-40 minutos.



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK



BM-S



BM-L

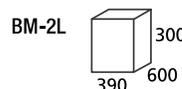
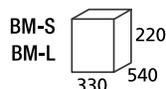


BM-2L

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK SIMPLE

MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BM-S	NO	GN1/1 150	1,5	9	155
BM-L	SI	GN1/1 150	1,5	9	187
BM-2L	SI	GN1/1 200	1,5	13	268

PORTES PAGADOS



2/3 + 1/3



1/2 + 1/4 + 1/4

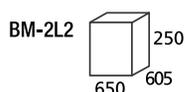


3 x 1/3

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK DOBLE

MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BM-2L2	SI	GN1/1 150	1,5+1,5	19	755

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Modelo BM-2L cuba embutida de doble pared.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Patas en plástico.



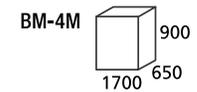
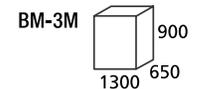
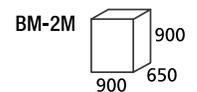
BM-2L2

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Termostato regulable hasta 90°C.
- Interruptor de puesta en marcha luminoso.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Grifo con sistema de seguridad.
- Patas en goma.
- Voltaje 230V/50Hz.



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE



BAÑO MARÍA CON CARRO

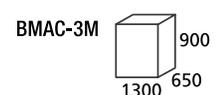
MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BM-2M	2	2	2 (GN1/1 200)	1,4	39	1.815
BM-3M	3	3	3 (GN1/1 200)	2,1	54	2.504
BM-4M	4	4	4 (GN1/1 200)	2,8	69	3.166

PORTES PAGADOS



BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	GUIAS GN 1/1	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BMAC-2M	2	3	2 (GN1/1 200)	8	2,4	52	2.901
BMAC-3M	3	4	3 (GN1/1 200)	12	3,1	68	3.829



PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Mandos de control en el fondo (parte estrecha).
- Cubas embutidas de doble pared con aislamiento.
- Armarios calientes sin aporte de humedad.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- 4 ruedas, 2 con freno.
- Voltaje 230V/50Hz.



CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS



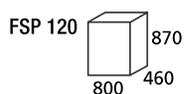
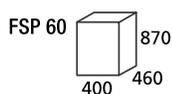
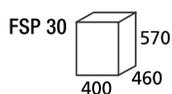
FSP 30

FSP 60

FSP 120

MODELO	CAPACIDAD PLATOS	DIÁMETRO DE PLATOS (mm.)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
FSP 30	30	350	400	19	742
FSP 60	60	350	750	25,5	861
FSP 120	120	350	1500	44	1.458

PORTES PAGADOS



Características

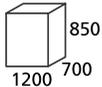
- Construidas en acero inoxidable.
- Estante interior ajustable.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- Doble pared con aislamiento.
- Sentido de apertura de la puerta de derecha a izquierda en modelos FSP 30 y FSP 60.
- Resistencia blindada.
- Interruptor ON/OFF.
- Termostato de temperatura.
- Voltaje 230V/50Hz.



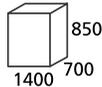
MESAS CALIENTES



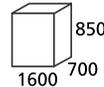
MM-1200
MC-1200



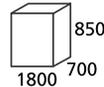
MM-1400
MC-1400



MM-1600
MC-1600



MM-1800
MC-1800



MURALES

MODELO	POTENCIA (W)	TERMOSTATO DIGITAL	PVP €
MM-1200	2025	SI	1.750
MM-1400	2025	SI	1.940
MM-1600	2025	SI	2.132
MM-1800	2025	SI	2.351

PORTES PAGADOS

CENTRALES PASANTES

MODELO	POTENCIA (W)	TERMOSTATO DIGITAL	PVP €
MC-1200	2025	SI	1.909
MC-1400	2025	SI	2.028
MC-1600	2025	SI	2.272
MC-1800	2025	SI	2.529

PORTES PAGADOS



DETALLE
TERMOSTATO DIGITAL

Características

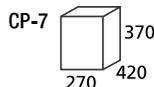
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Puertas correderas reforzadas, con ruedas en nylon y cierre automático al final del recorrido.
- Control de temperatura mediante termostato digital de 0°/80°C.
- Calentamiento del interior mediante resistencia ventilada de 2000 W.
- Plano de trabajo redondeado e insonorizado.
- En modelos Murales, peto posterior anticorte de 100mm. de altura.
- Guías de doble espesor.
- Estante interior intermedio ranurado regulable en altura y reforzado.
- Patas INOX regulables en altura.
- Tensión 230V/50Hz.



CUECEPASTAS Y OLLAS CALIENTASOPAS

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

MODELO	NÚMERO CUBAS	DIMENSIONES CUBA	LITROS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
CP-7	1	GN 1/2 200	7	3,4	7	649



PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA DE 210x235x100	146
CESTA DE 138x100x135	92



CAPACIDAD 3 CESTAS PEQUEÑAS O 1 GRANDE

Características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Resistencia en acero INCOLOY 820 resistente a la corrosión de la sal.
- Dotado de grifo de vaciado de agua.
- Termostato de temperatura de 30° a 110°C.
- Termostato de seguridad a 130°C.
- Tensión 230V/50Hz.

CESTAS NO INCLUIDAS



DETALLE FONDO CUBA

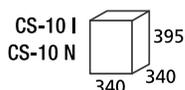
OLLAS CALIENTASOPAS

MODELO	CAPACIDAD LITROS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
CS-10 I	10	400	4,4	141
CS-10 N	10	400	4,6	114

PORTES PAGADOS

Características

- CS-10 I acabado en acero inoxidable.
- CS-10 N esmaltada color negro.
- Termostato manual EGO.
- Termostato de seguridad.



CS-10 I



CS-10 N



MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS



MP-1

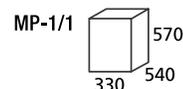
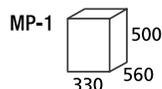


MP-1/1

MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
MP-1	GN 1/1 65	0,5	5,5	371
MP-1/1	GN 1/1 150	1,5+0,85	13	715

PORTES PAGADOS



Características modelo MP-1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor principal.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz.

Características modelo MP-1/1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Temperatura de trabajo 30°-90°C.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz
- Lámpara construida en acero inoxidable con resistencias cerámicas.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".



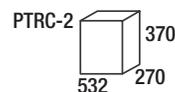
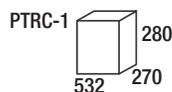


TOSTADORES DE PAN



PTRC-1 CON TEMP.

PTRC-2 CON TEMP.



TOSTADOR RESISTENCIA DE CUARZO

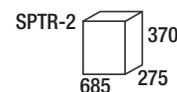
MODELO	Nº PISOS	CAPACIDAD TOSTADAS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
PTRC-1	1	6	6	2	217	232
PTRC-2	2	12	9	3	276	291

PORTES PAGADOS

TOSTADOR DOBLE ESPECIAL SUPER RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
SPTR-2	2	6	3,6	333	348

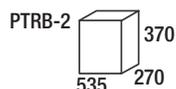
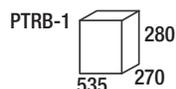
PORTES PAGADOS



SPTR-2 CON TEMP.

Características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubos de cuarzo reforzados en los extremos.
- Interruptores bipolares.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Dimensiones útiles: 400x220x55mm en cada piso en modelos PTRC y 500x220x55mm en modelo SPTR-2.
- Voltaje 230V/50Hz.



PTRB-1 CON TEMP.



PTRB-2 CON TEMP.

TOSTADORES RESISTENCIA BLINDADA

MODELO	Nº PISOS	CAPACIDAD TOSTADAS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
PTRB-1	1	6	2	2,1	217	232
PTRB-2	2	12	3	3,3	276	291

PORTES PAGADOS

Características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubo de cromo-niquel.
- Interruptores bipolares.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Dimensiones útiles: 400x220x55mm en cada piso.
- Voltaje 230V/50Hz.



TOSTADORES DE PAN DE TÚNEL Y SERIE BUFFET



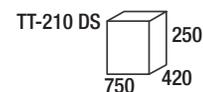
TT-210 DS

TOSTADORES DE TÚNEL

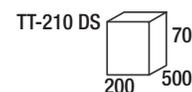
MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	POTENCIA (W)		PESO (Kg)	PVP €
				RES. INF	RES. SUP		
TT-210 DS	3	230/50	200	1500	1500	20	1.578

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



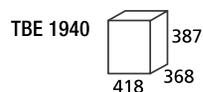
Características

- Construidos en acero inoxidable.
- Velocidad de avance de la cinta regulable.
- Resistencias blindadas con regulación independiente de potencia.
- Selector de 4 posiciones.
- Bandeja inferior recoge migas extraíble.
- Tostador de doble sentido de desplazamiento de la cinta.

TOSTADOR SERIE BUFFET

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	PRODUCCIÓN (Uds./h)	RESISTENCIA	PVP €
TBE 1940	1,94	230/50	260	300-350	blindada	625

PORTES PAGADOS



Características

- Construido en acero inoxidable.
- Recorrido de cinta.
- Bandeja recoge pan inox.
- Parrilla de carga de pan.
- Utilizar sólo pan de molde.
- Motor de giro de altas prestaciones.
- Motor ventilado de velocidad regulable.
- Altura útil: 8cm.

SALAMANDRAS



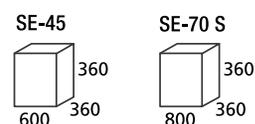
SE-70 S

SALAMANDRAS

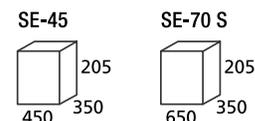
MODELO	DIMENSIONES INTERNAS (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	RESISTENCIA INFERIOR	RESISTENCIA SUPERIOR	TENSIÓN	PESO (Kg)	PVP €
SE-45	450x350	3,5	SI	SI	230V/50Hz	15	384
SE-70 S	650x350	4,5	SI	SI	230V/50Hz	18	539

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



NOTA: ALTURA ÚTIL MEDIDA DESDE LA POSICIÓN MÁS BAJA DE LA PARRILLA

Características

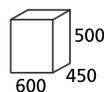
- Fabricados en acero inoxidable.
- Resistencias de hierro
- Termostato de temperatura.
- Piloto de encendido.
- Parrillas desmontables y regulables en 5 niveles en modelos SE-45/SE-70 S.
- Modelo SE-70 SM pasante.
- Modelos SE-45 y SE-70 S, dotadas de cajón recoge-migas y parrilla desmontable.

SALAMANDRA PLANO MÓVIL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	TENSIÓN	ALTURA MÁXIMA (mm)	PESO (Kg)	PVP €
SPM-4000 MONO	4	230V/50Hz	220	49	896
SPM-4000 TRI	4	400V/III/50Hz	220	49	963

PORTES PAGADOS

SPM-4000



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Rejilla inferior desmontable para su limpieza.
- Resistencia blindada.
- Regulable en altura.
- Sistema de engranaje que permite un ajuste perfecto de la altura deseada.



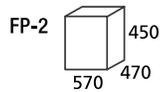
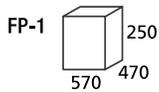
HORNOS MINI PIZZA



FP-1



FP-2



HORNO MINI PIZZA

MODELO	CAPACIDAD PIZZA (uds.)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	PESO (Kg)	PVP €
FP-1	1 x 35 cm	2	410x370x90	17	940
FP-2	2 x 35 cm	3,4	2 (410x370x90)	29	1.683

PORTES PAGADOS

Características

- Construido en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo de 50° a 300°C.
- Auto-temporizador.
- Válidos para cocción de pizzas frescas.
- Luz interior.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Regulación de dos temperaturas (superior e inferior) en cada cámara.





HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS



DET. HORNOS APILADOS

HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			POT. TOTAL (Kw)	POT. RESIST SUPERIOR (Kw)	POT. RESIST INFERIOR (Kw)	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
C40	400	540	100	7,8	2 x 1,5	2 x 2,2	101	7.302
C50	500	750	100	14,2	2 x 2,8	2 x 4,1	255	10.796
C65	650	1000	100	18,4	2 x 3,6	2 x 5,4	284	14.031
C80	800	1100	100	24,4	2 x 6	2 x 6	411	16.667

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE

C40		C50	
C65		C80	

DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE

C40		C50	
C65		C80	

accesorios

SOPORTES		PVP €
SC40	PARA MODELO C40/C40 G	899
SBC40/50/65/80	BASE CON RUEDAS	775



PRODUCCIÓN (VALORES PURAMENTE INDICATIVOS)

DIÁMETRO PIZZA CM	SC40 UDS/hora	SC50 UDS/hora	SC65 UDS/hora	SC80 UDS/hora
25	43	86	137	206
32	26	43	103	120
40	23	29	51	86
45	-	26	40	57

Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Puerta de cristal para inspección de la cocción.
- Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superficie externa del horno no superior a 40°C.
- Panel de control digital eléctrico, con pantalla táctil de 7" simple e intuitivo. Permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura de las resistencias superiores e inferiores.
- Soporte en acero inoxidable de serie en modelos C50, C65 y C80.
- Los hornos pueden ser apilados, esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Tensión 400V/III/50Hz.

Características ESPECIALES

- Estos hornos consiguen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- No requiere personal con experiencia. No hace falta controlar el horno durante su uso, ni abrir y cerrar la puerta para hornear.
- No SÓLO PIZZA, es excelente para cocinar diferentes alimentos: PIZZA, PAN, BOLLOS, VERDURAS, PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y MUCHO MÁS.
- AHORRO DE ENERGÍA del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electroestáticos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 350°C



VISTA CENTRAL



INNOVADOR SISTEMA DE VENTILACIÓN



HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS



HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			POT. TOTAL (Kw)	POT. TOTAL (Kcal)	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto				
C40 G	400	540	100	10,40	8900	140	7.802
C50 G	500	750	100	20,10	17300	275	11.438
C65 G	650	1000	100	22,60	19400	304	14.673
C80 G	800	1100	100	22,60	19400	421	17.189

PORTES PAGADOS

accesorios

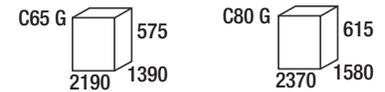
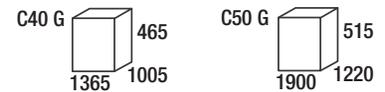
SOPORTES		PVP €
SC40 G	PARA MODELO C40/C40 G	899
SBC40/50/65/80 G	BASE CON RUEDAS	775



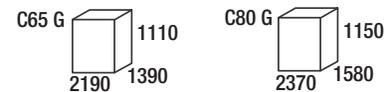
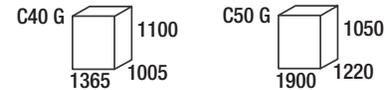
PRODUCCIÓN (VALORES PURAMENTE INDICATIVOS)

DIÁMETRO PIZZA CM	C40 G UDS/hora	C50 G UDS/hora	C65 G UDS/hora	C80 G UDS/hora
25	43	86	137	206
32	26	43	103	120
40	23	29	51	86
45	-	26	40	57

DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE



DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE

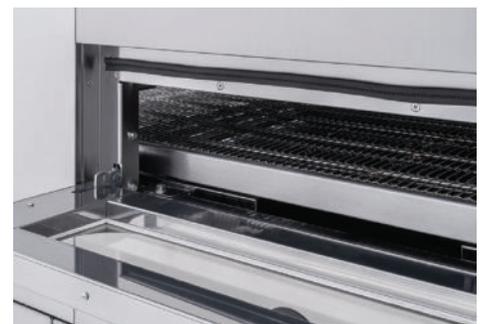


Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Los ajustes se realizan directamente en fábrica antes de la entrega al cliente. Indicar para que gas se requieren los ajustes.
- Puerta de cristal para inspección de la cocción.
- Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superficie externa del horno no superior a 40°C.
- Panel de control digital eléctrico, con pantalla táctil de 7" simple e intuitivo. Permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura de las resistencias superiores e inferiores.
- Soporte en acero inoxidable de serie en modelos C50 G, C65 G y C80 G.
- Los hornos pueden ser apilados, esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Tensión: 230V/50Hz.

Características ESPECIALES

- Estos hornos consiguen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- No requiere personal con experiencia. No hace falta controlar el horno durante su uso, ni abrir y cerrar la puerta para hornear.
- No SÓLO PIZZA, es excelente para cocinar diferentes alimentos: PIZZA, PAN, BOLLLOS, VERDURAS, PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y MUCHO MÁS.
- AHORRO DE ENERGÍA del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 350°C



FÁCIL ACCESO PARA UNA CUIDADOSA LIMPIEZA DEL INTERIOR.



HORNO DE PIZZA DE LEÑA Y GAS TITAN

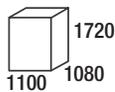


TITAN ha sido diseñado para satisfacer plenamente a los expertos de la pizza que desean un horno profesional para uso tanto en interiores como al aire libre. El horno es compacto y se adapta fácilmente a espacios reducidos. TITAN ofrece la máxima movilidad gracias a su soporte equipado con ruedas de 10cm de diámetro.

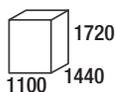
Su estructura, su forma y los materiales empleados garantizan una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad. La superficie de cocción es de piedra refractaria y debajo de ésta hay una superficie especial de hormigón celular de gran grosor que garantiza el mantenimiento constante de la temperatura.



TITAN WOOD 4
TITAN GAS 4



TITAN WOOD 6
TITAN GAS 6



TITAN WOOD es un horno de leña que ofrece una gran calidad de construcción y permite una cocción rápida y uniforme. Fácil de trasladar, se adapta a cualquier espacio, tanto en exteriores como interiores. Es capaz de alcanzar hasta 500°C en 30 minutos.

TITAN GAS es un horno a gas cuya puesta en marcha es muy sencilla. No se requiere ningún trabajo de albañilería, solo hay que quitar el embalaje, conectar la bombona de gas a la válvula y el horno está listo para ser utilizado. Alcanza 450°C en pocos minutos.



HORNO DE PIZZA DE LEÑA Y GAS TITAN



El compartimento para las brasas está colocado de manera que asegure una perfecta uniformidad en la distribución del calor dentro de la cámara.



Superficie de cocción de piedra refractaria de 2,5cm de espesor. Dispone de una superficie de hormigón celular de 8cm de grosor debajo de la base de cocción.



Bandeja lateral extraíble para ajustar el tiro y la llama de la leña.



Dispone de una palanca para regular la salida de humos.

HORNOS PIZZA DE LEÑA TITAN

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto				
TITAN WOOD 4	720	720	175	4	173	156	3.935
TITAN WOOD 6	720	1080	175	6	245	220	5.123

PORTES PAGADOS

HORNOS PIZZA A GAS TITAN

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	POTENCIA (KW)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
TITAN GAS 4	720	720	175	4	24	173	156	4.293
TITAN GAS 6	720	1080	175	6	34	245	220	5.448

PORTES PAGADOS



CAJÓN PARA LEÑA.

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
STW4	SOPORTE CON RUEDAS PARA TITAN 4	1.382
STW6	SOPORTE CON RUEDAS PARA TITAN 6	1.614
EST4	KIT DE ESTANTES TITAN 4 (2 UDS.)	328
EST6	KIT DE ESTANTES TITAN 6 (2 UDS.)	476
WH4	CAJÓN PARA LEÑA TITAN 4	253
WH6	CAJÓN PARA LEÑA TITAN 6	357



ESTANTE.

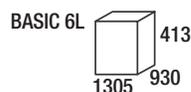
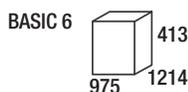
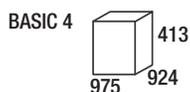
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 4



BASIC 6L

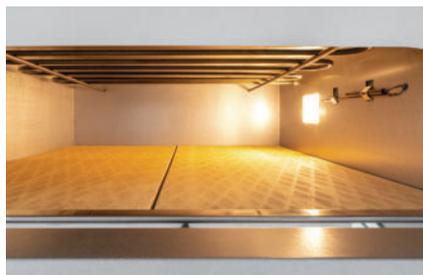


HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto							
BASIC 4*	660	660	140	4	1x2350	1x2350	400/III/50	75	4700	1.214
BASIC 6	660	990	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	100	7200	1.586
BASIC 6L	990	660	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	115	7200	1.786

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



campanas neutras

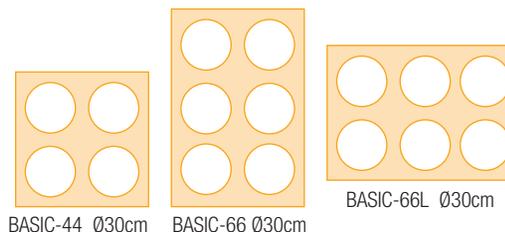
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN 4	975x965x120	357
CN 6	975x1255x120	412
CN 6L	1305x965x120	441



soportes

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S 4	818x978x960	317
S 6	1108x978x960	336
S 6L	1305x815x960	336

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45°/455°C.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.



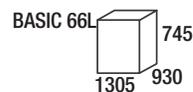
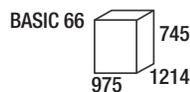
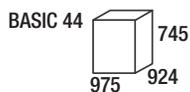
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 44



BASIC 66L



HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto							
BASIC 44*	660	660	140	4+4	2x2350	2x2350	400/III/50	122	9400	2.017
BASIC 66	660	990	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	181	14400	2.655
BASIC 66L	990	660	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	196	14400	3.038

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



campanas neutras

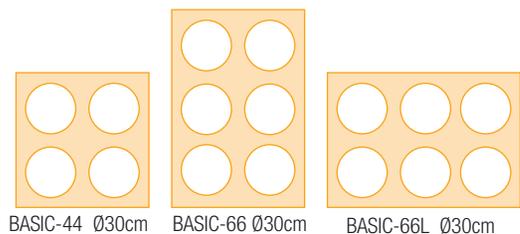
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN 4	975x965x120	357
CN 6	975x1255x120	412
CN 6L	1305x965x120	441



soportes

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S 44	818x978x860	317
S 66	1108x978x860	336
S 66L	1305x815x860	336

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45º/455ºC.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.



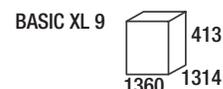
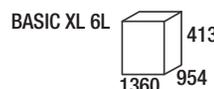
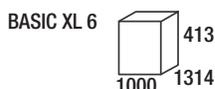
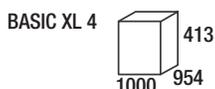
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



BASIC XL 4



BASIC XL 3L



HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
BASIC XL 3 L*	1080	410	140	3	400/III/50	72,1	6000	1.369
BASIC XL 4*	720	720	140	4	400/III/50	77,0	6000	1.438
BASIC XL 6	720	1080	140	6	400/III/50	110	9000	1.807
BASIC XL 6L	1080	720	140	6	400/III/50	123	9000	2.002
BASIC XL 9	1080	1080	140	9	400/III/50	156	13200	2.189

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



accesorios

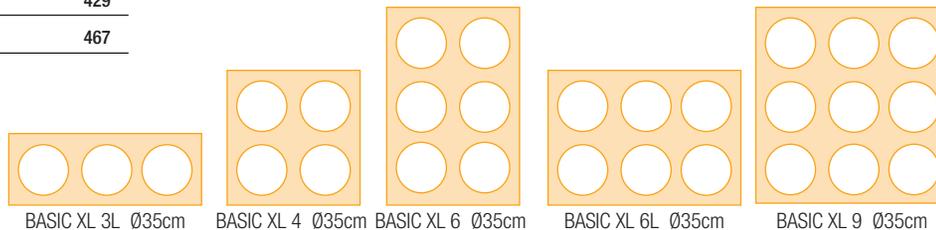
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S BASIC XL 3L	1305x489x960	343
S BASIC XL 4	1000x845x960	343
S BASIC XL 6	1003x1208x960	429
S BASIC XL 6L	1363x876x960	429
S BASIC XL 9	1363x1236x960	467



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN XL 3L	1305x640x120	408
CN XL 4	1000x1015x120	408
CN XL 6	1000x1375x120	460
CN XL 6L	1360x1015x120	503
CN XL 9	1360x1375x120	590

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 3L y 45º/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.



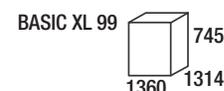
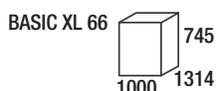
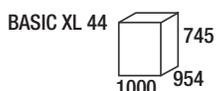
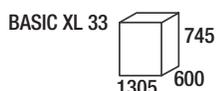
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



BASIC XL 44



BASIC XL 33L



HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
BASIC XL 33 L*	1080	410	140	6	400/III/50	124,9	12000	2.224
BASIC XL 44*	720	720	140	8	400/III/50	139	12000	2.236
BASIC XL 66	720	1080	140	12	400/III/50	198	18000	2.844
BASIC XL 66L	1080	720	140	12	400/III/50	176	18000	3.339
BASIC XL 99	1080	1080	140	18	400/III/50	269	26400	3.880

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S BASIC XL 33L	1305x489x860	343
S BASIC XL 44	1000x845x860	343
S BASIC XL 66	1003x1208x860	429
S BASIC XL 66L	1363x876x860	429
S BASIC XL 99	1363x1236x860	467

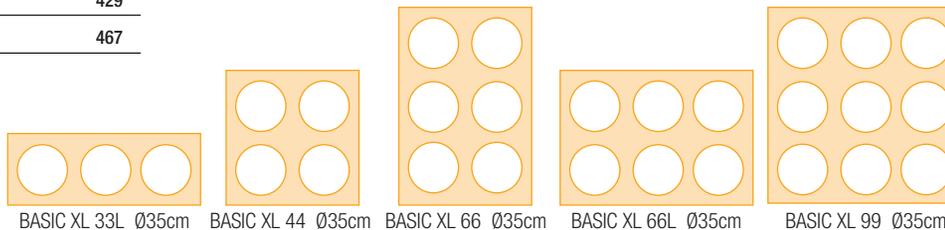


campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN XL 3L	1305x640x120	408
CN XL 4	1000x1015x120	408
CN XL 6	1000x1375x120	460
CN XL 6L	1360x1015x120	503
CN XL 9	1360x1375x120	590



ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 33L y 45°/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.



HORNOS DE PIZZA A GAS



G 4

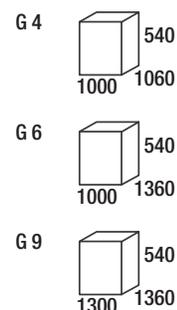


HORNO DE PIZZA A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
G 4	620	620	150	4	96	16,10	13800	3.799
G 6	620	920	150	6	123	21,5	18500	4.676
G 9	920	920	150	9	156	27	23200	5.473

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Chimenea anti-viento	401
Pieza conexión de hornos	381



CHIMENEA ANTI-VIENTO



PIEZA CONEXIÓN HORNOS



CONEXIÓN + CHIMENEA

soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)	PVP €
SG 4	100x84,5x96	349
SG 6	100,3x120,8x96	427
SG 9	130,8x120,8x96	497



Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0°/450°C.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



HORNOS DE PIZZA A GAS XL



G 6 XL

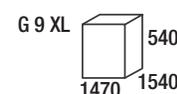
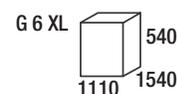
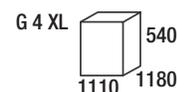


HORNO DE PIZZA A GAS XL

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
G 4 XL	720	720	150	4	113	18	15500	4.211
G 6 XL	720	1080	150	6	145	23	19800	4.904
G 9 XL	1080	1080	150	9	184	31	26700	6.222

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Chimenea anti-viento	401
Pieza conexión de hornos	381



CHIMENEA ANTI-VIENTO



PIEZA CONEXIÓN HORNOS



CONEXIÓN + CHIMENEA

soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)	PVP €
SG 4 XL	110x96,5x96	399
SG 6 XL	110x132x96	458
SG 9 XL	147x132x96	515



Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0°/450°C.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.





AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON 1 Y 2 VELOCIDADES



IBM 20



IMR 30



CABEZAL Y CUBA FIJAS DE 1 Y 2 VELOCIDADES

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	VELOCIDAD (rpm)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	AMASADO (Kg/h)	POTENCIA (HP)	PVP €
IBM 5	5	7	98	24	16	230/50	29	0,5	1.172
IBM 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5	1.266
IBM 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1	1.486
IBT 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/III/50	56	1,5	1.801
IBM 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5	1.804
IBT 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/III/50	88	1,75	2.110
IBM 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5	2.022
IBT 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/III/50	112	2,3	2.332
IBM 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2	2.167
IBT 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/III/50	128	2,5	2.485

CAMBIO DE VOLTAJE: +135€

PANEL DE CONTROL DIGITAL (SOLO MODELOS 2V): +325€

PORTES PAGADOS

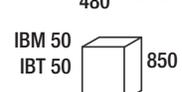
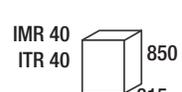
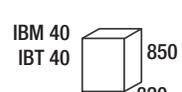
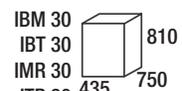
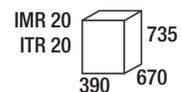
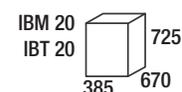
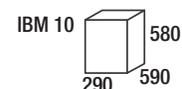
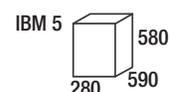
CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE 1 Y 2 VELOCIDADES

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	VELOCIDAD (rpm)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	AMASADO (Kg/h)	POTENCIA (HP)	PVP €
IMR 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5	1.676
IMR 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1	1.951
ITR 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/III/50	56	1,5	2.264
IMR 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5	2.309
ITR 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/III/50	88	1,75	2.623
IMR 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5	2.430
ITR 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/III/50	112	2,3	2.743
IMR 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2	2.539
ITR 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/III/50	128	2,5	2.853

CAMBIO DE VOLTAJE: +135€

PANEL DE CONTROL DIGITAL (SOLO MODELOS 2V): +325€

PORTES PAGADOS



Características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.

- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Modelos de 1 y 2 velocidades.



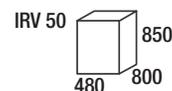
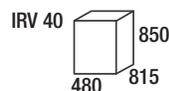
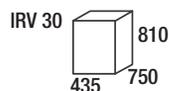
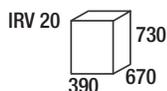
AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD



CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE VELOCIDAD VARIABLE

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PVP €
IRV 20	17	22	56	36	21	230/50	81	1	2.401
IRV 30	25	32	88	40	26	230/50	95	1,5	2.809
IRV 40	35	41	102	45	26	230/50	114	1,5	2.938
IRV 50	42	48	128	45	30	230/50	120	2	3.027

PORTES PAGADOS



Características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Estos modelos de amasadoras están equipadas con variador de velocidad.
- Velocidad variable regulable entre 70 rpm y 152 rpm.



LAMINADORA PARA PIZZA

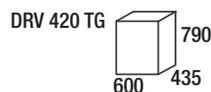


DRV 420 TG



DRV 420 RP TG

DETALLE REGULACIÓN DE ESPSOR



LAMINADORAS

MODELO	PESO MASA (g)	Ø PIZZA (cm)	ESPELOR MASA (mm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PVP €
DRV 420 TG	210-700	26-40	0-5	230/50	37	0,25	1.393
DRV 420 RP TG	220-900	26-40	0-5	230/50	38	0,25	1.431

PORTES PAGADOS

Características

- Estas máquinas economizan el tiempo y están estudiadas para resolver el problema de formar uniformemente la masa de pizza, sin personal especializado.
- La máquina trabaja en frío y no altera las características de la pasta.
- El espesor y el diámetro del disco son regulables.
- Disponen de accionamiento automático por sensor en el momento que se introduce la masa en el rulo superior. Posibilidad de regular el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos con el botón "TIME SET".
- DRV 420 TG: Pizza en forma redonda.
- DRV 420 RP TG: Pizza en forma ovalada.
- Tensión 230V/50Hz.



FORMADORA PARA PIZZA



DETALLE ILUMINACIÓN



DETALLE PANEL DE MANDOS



DETALLE PLATO SUPERIOR

FORMADORA

MODELO	PESO MASA (g)	DIÁMETRO PIZZA (cm)	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA RESISTENCIA (W)	PVP €
PRESA 33	250-270	33	4,75	0-170	2000	6.248
PRESA 45	600-650	45	6,10	0-170	2500	7.351
PRESA 50	700-750	50	6,10	0-170	2500	8.699

PRESA 33 825
470 660

PRESA 45 855
PRESA 50 655 750

PORTES PAGADOS

Características

- La formadora es la máquina ideal para modelar uniformemente y en breve tiempo la masa de pizza.
- Su velocidad de ejecución, la simplicidad y la seguridad de uso, la convierten en una ayuda indispensable en la pizzería, en los momentos de más trabajo y de falta de personal especializado.
- Iluminación entre los dos discos.
- Platos cromados lisos. Bajo pedido se pueden suministrar con borde para pizza tradicional.
- Máxima precisión en el ajuste del grosor del disco.
- Rejilla de seguridad metálica.
- Componentes desmontables para una fácil limpieza.
- La particular forma del plato superior de acero inoxidable AISI 304, oportunamente conformado, facilita la característica elevación del borde.
- Mandos manuales que permiten ajustar el grosor de la masa
- Voltaje 400V/50Hz. Bajo pedido se puede suministrar 230V/50Hz.





BUFFET

Índice *páginas*

404	MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES
408	ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES
411	ELEMENTO CALIENTE 1/1 Y TABLA DE CORTE DE MADERA PARA PAN 1/1
412	MÓDULO FRÍO 1/1 Y MÓDULO PARA PAN 1/1
413	MÓDULOS PARA YOGUR 1/1 Y MÓDULO PARA SALADOS/CEREALES 1/1
414	MÓDULO PARA TABLA DE CORTE EN POLIETILENO 1/1 Y MÓDULO PARA BEBIDAS 1/1
415	MÓDULO FRÍO 1/2 Y MÓDULO TABLA DE CORTE EN POLIETILENO 1/2
416	MÓDULO PARA SALADOS/CEREALES 1/3 Y MÓDULO PARA CUBETA GN 1/3
417	MÓDULO PARA BOTELLAS, MÓDULO BOL CILÍNDRICO Y MÓDULO BOL SEMIESFERA
418	MÓDULO PARA CEREALES, MÓDULO PARA ZUMOS Y MÓDULO ESTANTE
419	MÓDULOS ENCASTRABLES



BUFFET





MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES

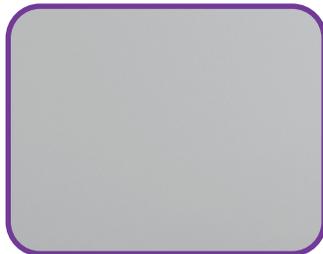


Características

- Muebles fabricados en tablero de partículas de madera melaminizado.
- Sistema de unión de muebles mediante anclajes inferiores.
- Dotados de 4 ruedas, 2 de ellas con freno.



MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES



DETALLE ACABADO CALCIO



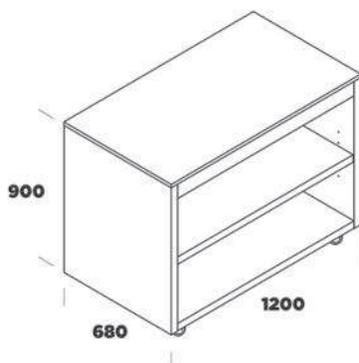
DETALLE ACABADO HADES



BUFFET V1 CALCIO



BUFFET V1 HADES



V1 CALCIO PVP
683 EUROS

V1 HADES PVP
683 EUROS

PORTES PAGADOS



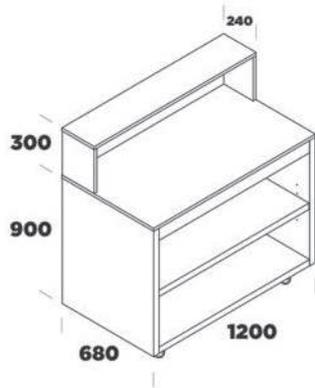
MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES



BUFFET V2 CALCIO



BUFFET V2 HADES



V2 CALCIO PVP
756 EUROS

V2 HADES PVP
756 EUROS

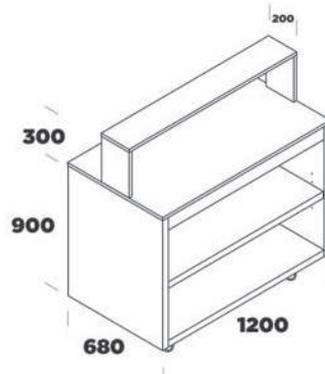
PORTES PAGADOS



BUFFET V3 CALCIO



BUFFET V3 HADES



V3 CALCIO PVP
732 EUROS

V3 HADES PVP
732 EUROS

PORTES PAGADOS



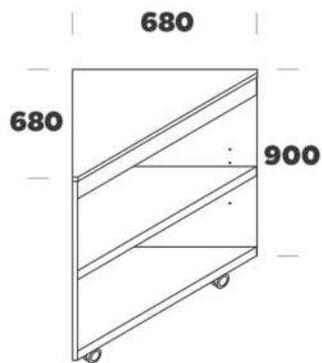
MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES



MÓDULO ÁNGULO CALCIO



MÓDULO ÁNGULO HADES



MÓDULO ÁNGULO CALCIO PVP
506 EUROS

MÓDULO ÁNGULO HADES PVP
506 EUROS

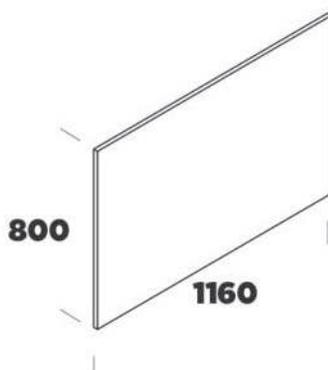
PORTES PAGADOS



PANEL TRASERO CALCIO



PANEL TRASERO HADES

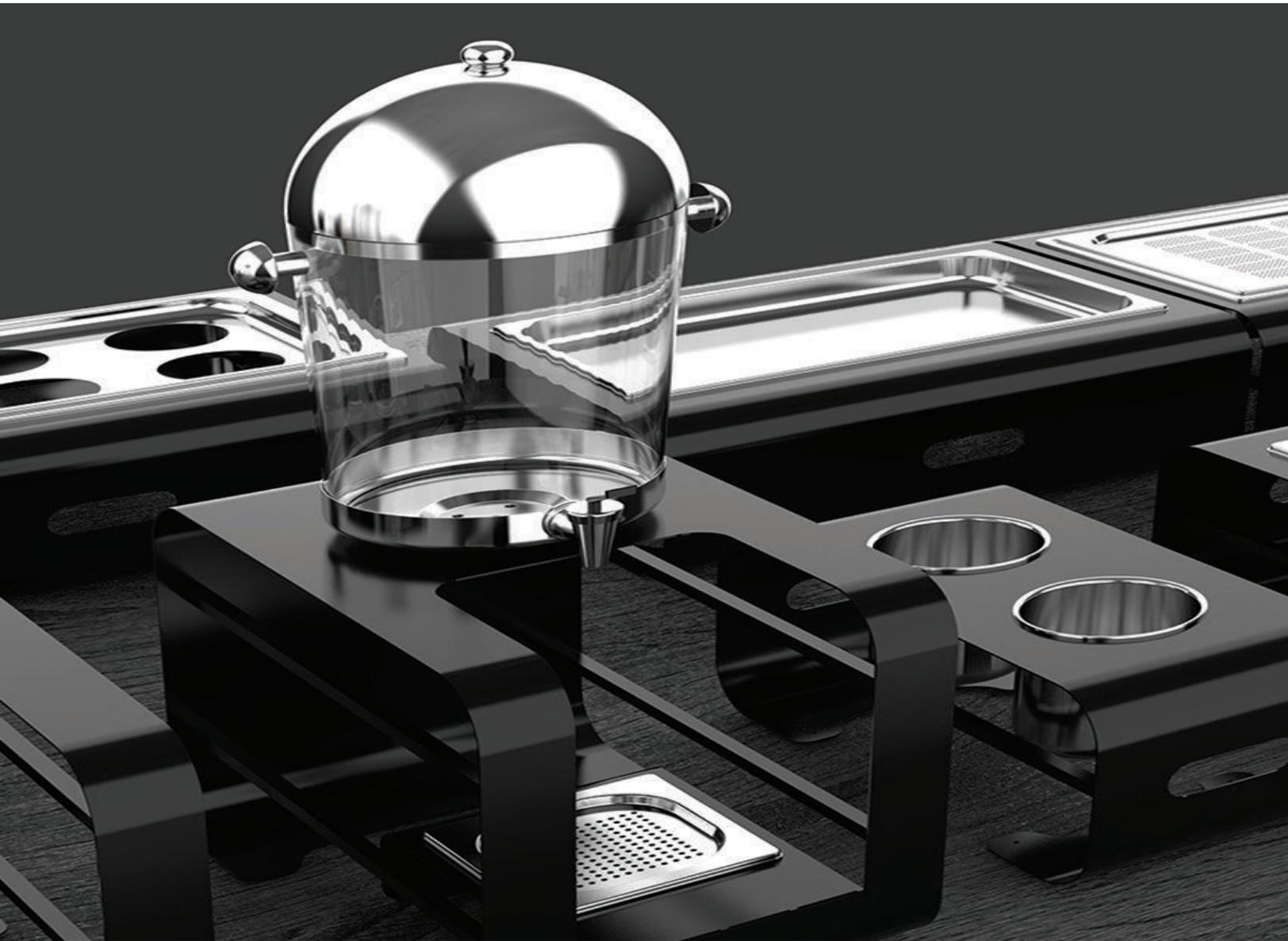


PANEL TRASERO CALCIO PVP
86 EUROS

PANEL TRASERO HADES PVP
86 EUROS



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES

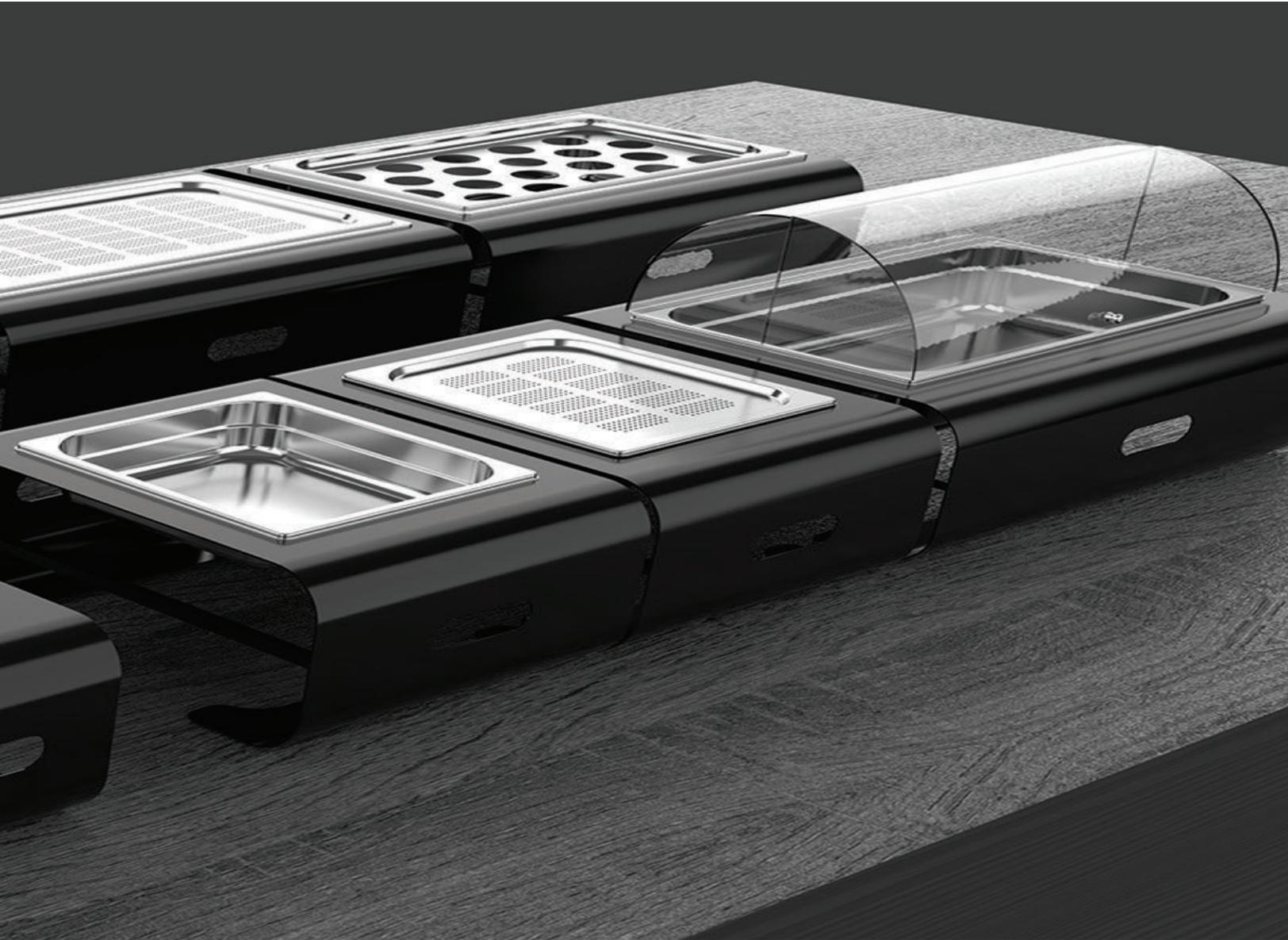


Características

- Elementos de buffet modulares fabricados en acero lacado color blanco o negro basados en las medidas GASTRONORM, para adaptarse a cualquier necesidad de espacio.
- Estos innovadores productos están pensados para integrar los tradicionales elementos GASTRONORM haciendo de la funcionalidad, utilidad y estética los elementos centrales para valorar la experiencia del utilizador en el uso cotidiano.
- Este sistema propone soluciones bellas, eficientes y prácticas, capaces de responder a la restauración contemporánea desde el desayuno a la cena, con elementos fabricados con las mejores materias primas, técnicas de fabricación y detalle.



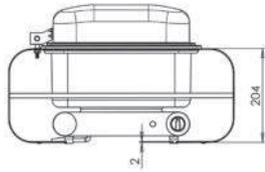
ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES







ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF1.BIA-10 + LBTPST



MOABF1.NER-10

ELEMENTO CALIENTE 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			POTENCIA (W)	PVP €
		ancho	fondo	alto		
MOABF1.BIA-10	BLANCO	595	494	300/573	1500	622
MOABF1.NER-10	NEGRO	595	494	300/573	1500	622

Termostato de temperatura regulable mediante cinco niveles de potencia. Termostato de seguridad con temperatura máxima de 65°C.

PORTES PAGADOS



ELEMENTO CALIENTE INALÁMBRICO 1/1 Y 1/2

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-12	BLANCO	699	390	106	1.119
MOABF1.NER-12	NEGRO	699	390	106	1.119
MOABF2.BIA-10	BLANCO	476	338	106	992
MOABF2.NER-10	NEGRO	476	338	106	992

Estos elementos calientes funcionan con una batería de Ion-Litio que si la máquina trabaja a 60°C la duración de la batería es de 4h y si trabaja a 85°C la duración de la batería es de 3h.

PORTES PAGADOS



MOABF1.BIA-02 + LBTPST



MOABF1.NER-02 + LBTPST

TABLA DE CORTE DE MADERA PARA PAN 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-02	BLANCO	595	494	221	472
MOABF1.NER-02	NEGRO	595	494	221	472

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	156



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF1.BIA-06



MOABF1.NER-06

MÓDULO FRÍO 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-06	BLANCO	595	494	210	431
MOABF1.NER-06	NEGRO	595	494	210	431

PORTES PAGADOS



MOABF1.BIA-03 + LBTAPST



MOABF1.NER-03 + LBTAPST

MÓDULO PARA PAN 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-03	BLANCO	595	494	376	440
MOABF1.NER-03	NEGRO	595	494	376	440

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	156



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF1.BIA-07



MOABF1.NER-07

MÓDULO PARA YOGUR 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-07	BLANCO	595	494	215	442
MOABF1.NER-07	NEGRO	595	494	215	442

PORTES PAGADOS



MOABF1.BIA-08 + LBTAPST



MOABF1.NER-08 + LBTAPST

MÓDULO PARA SALADOS/CEREALES 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-08	BLANCO	595	494	215	409
MOABF1.NER-08	NEGRO	595	494	215	409

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	156



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF1.BIA-04



MOABF1.NER-04

MÓDULO TABLA DE CORTE EN POLIETILENO 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-04	BLANCO	595	494	221	440
MOABF1.NER-04	NEGRO	595	494	221	440

PORTES PAGADOS



MOABF1.BIA-09 - LBTAPST



MOABF1.NER-09 - LBTAPST

MÓDULO PARA BEBIDAS 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-09	BLANCO	595	494	215	454
MOABF1.NER-09	NEGRO	595	494	215	454

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	156



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF2.BIA-02



MOABF2.NER-02

MÓDULO FRÍO 1/2

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF2.BIA-02	BLANCO	338	494	210	344
MOABF2.NER-02	NEGRO	338	494	210	344

PORTES PAGADOS



MOABF2.BIA-03 + LBTPST



MOABF2.NER-03 + LBTPST

MÓDULO TABLA DE CORTE EN POLIETILENO 1/2

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF2.BIA-03	BLANCO	338	494	221	362
MOABF2.NER-03	NEGRO	338	494	221	362

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	156



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF3.BIA-02



MOABF3.NER-02

MÓDULO PARA SALADOS/CEREALES 1/3

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF3.BIA-02	BLANCO	250	494	210	239
MOABF3.NER-02	NEGRO	250	494	210	239

PORTES PAGADOS



MOABF3.BIA-03 + LBTAPST



MOABF3.NER-03 + LBTAPST

MÓDULO PARA CUBETA GN 1/3

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF3.BIA-03	BLANCO	250	494	210	228
MOABF3.NER-03	NEGRO	250	494	210	228

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	156



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MÓDULO PARA BOTELLAS



MOABF4.BIA-01



MOABF4.NER-01

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF4.BIA-01	BLANCO	220	494	210	256
MOABF4.NER-01	NEGRO	220	494	210	256

PORTES PAGADOS

MÓDULO BOL CILÍNDRICO



MOABF5.BIA-02
LBTAPST



MOABF5.NER-02
LBTAPST

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF5.BIA-02	BLANCO	455	494	210	405
MOABF5.NER-02	NEGRO	455	494	210	405

PORTES PAGADOS

MÓDULO BOL SEMIESFERA



MOABF5.BIA-01



MOABF5.NER-01

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF5.BIA-01	BLANCO	450	494	205	361
MOABF5.NER-01	NEGRO	450	494	205	361

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	156





ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES

MOABF6.BIA-01
BTAPALMOABF6.NER-01
LBTAPAL

MÓDULO PARA CEREALES

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF6.BIA-01	BLANCO	450	494	712	560
MOABF6.NER-01	NEGRO	450	494	712	560

PORTES PAGADOS



MOABF7.BIA-01



MOABF7.NER-01

MÓDULO PARA ZUMOS

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF7.BIA-01	BLANCO	297	494	770	377
MOABF7.NER-01	NEGRO	297	494	770	377

PORTES PAGADOS



MOABF8.BIA-01 + LBTAPAL



MOABF8.NER-01 + LBTAPAL

MÓDULO ESTANTE

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF8.BIA-01	BLANCO	1462	494	498	993
MOABF8.NER-01	NEGRO	1462	494	498	993

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPAL	Set de dos laterales con barras y tornillos	480	482	20	292



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MÓDULOS ENCASTRABLES BLANCOS

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF2.BIA-04	BLANCO	338	494	100	99
MOABF2.BIA-05	BLANCO	338	494	140	104
MOABF2.BIA-06	BLANCO	338	494	180	110

PORTES PAGADOS



MÓDULOS ENCASTRABLES NEGROS

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF2.NER-04	NEGRO	338	494	100	99
MOABF2.NER-05	NEGRO	338	494	140	104
MOABF2.NER-06	NEGRO	338	494	180	110

PORTES PAGADOS



CÁMARAS / EQUIPOS DE FRÍO Y ESTANTERÍAS

Índice *páginas*

- | | | |
|-----|--|--|
| 421 | CÁMARAS DE RESIDUOS | |
| 422 | CÁMARAS FRIGORÍFICAS | |
| 429 | CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm | |
| 430 | CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm | |
| 431 | CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm | |
| 432 | CÁMARAS MODULARES PANEL 120mm | |
| 433 | CÁMARAS MODULARES PANEL 140mm | |
| 434 | EQUIPOS MONOBLOCK COLDYFOR | |
| 435 | EQUIPOS MONOBLOCK MOCHILA COLDYFOR | |
| 437 | EQUIPOS MONOBLOCK SPLIT COLDYFOR | |
| 439 | ESTANTERÍAS CON ESTRUCTURA EN DURALUMINIO,
PARRILLAS EN POLIPROPILENO | |



CÁMARA DE RESIDUOS



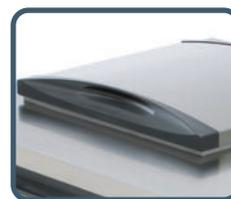
V5-1



V5-2

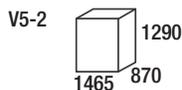
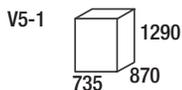
MODELO	ESPESOR DE PANELES (mm)	CARGA DE REFRIG. R134a (g)	VOLUMEN (l)	POTENCIA (W)	PVP €
V5-1	40	180	570	478	4.134
V5-2	40	180	1.190	478	5.739

PORTES PAGADOS

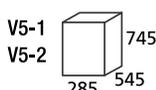


DETALLES PUERTA

DIMENSIONES CÁMARA



DIMENSIONES EQUIPO FRÍO



Características

- Cámara para residuos orgánicos, compuesta por paneles modulares.
- Ideada para garantizar las mejores condiciones sanitarias y evitar la multiplicación bacteriológica.
- Indicada para ser usado en la cocina profesional, puede ser también utilizada en carnicerías y pescaderías.
- Patas regulables en altura.
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- **Disponible en dos versiones, de 1 o 2 cuerpos el interior está preparado para contenedores de 240 litros.**
- Juntas magnéticas de fácil sustitución que garantizan una perfecta estanqueidad.
- Clase climática 4
- Fondo en acero inoxidable reforzado y patas ajustables en altura del interior.
- Temperatura de trabajo: +2°/+8°C
- Puertas redondeadas y tiradores ergonómicos.
- Potencia frigorífica testada desde -10/+32°C.
- Refrigerante R455a/146 con una carga de fluido de 0,09Kg.
- Aislamiento en poliuretano ecológico con cero PAO y cero PCG.
- Grupo frigorífico monoblock acabado en acero inoxidable con termostato electrónico.
- Evaporación del agua de condensación y descongelación automáticas.
- Sistema de encaje a la cámara para una fácil instalación.
- Fácil acceso a los componentes del grupo frigorífico.
- Tensión 230V/50Hz.



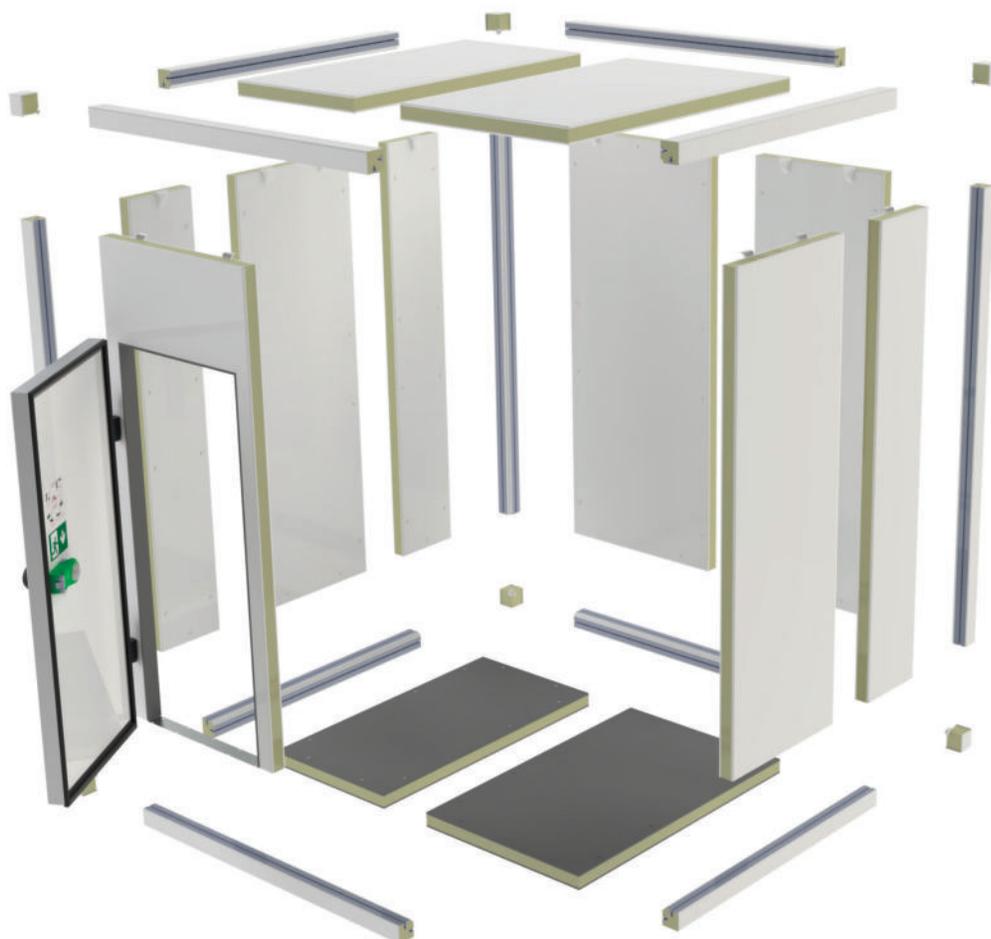


CÁMARAS FRIGORÍFICAS





CÁMARAS FRIGORÍFICAS



LUZ LED



VÁLVULA DE EQUILIBRIO DE PRESIONES (CÁMARAS DE TEMPERATURA NEGATIVA)



CAPUCHÓN DE ÁNGULO



ANGULARES VERTICALES Y HORIZONTALES ESPUMADOS



ESPESOR DE PANELES:
60-80-100-120-140mm.



SISTEMA DE MONTAJE DE PANELES



SOPORTE DE TECHO

Características

- La modularidad que caracteriza a este tipo de cámaras, es la posible realización de pequeñas y medianas combinaciones, fuera de las medidas estándar de tarifa.
- A través del gancho excéntrico “macho-hembra” y los tubillones de unión se monta la cámara con un sistema de ensamblaje de los elementos que permiten un perfecto alineamiento y cerramiento. Durante la fase de aislamiento también se inserta una junta de expansoleno en todo el perímetro que garantiza un excelente sellado entre los paneles y los elementos. El expansoleno es un material especialmente utilizado en el aislamiento de superficies y de puentes térmicos.
- El sistema de unión angular entre los paneles de pared, suelo y techo se realiza mediante angulares especiales aislados de 90°. Estos angulares están revestidos de chapa blanca prelacada zincada antiarañazos y el aislamiento está realizado con una espuma de poliuretano PUR de densidad cercana a 50 Kg/m³. El interior del angular está fabricado con radio 15mm. y está pensado para eliminar la instalación de perfiles sanitarios en PVC respetando los requisitos de higiene y facilitar la necesaria limpieza.
- El montaje de los angulares con el techo está facilitado con soportes predispuestos que garantizan el montaje con extrema seguridad y el mejor acabado final. Entre los angulares verticales y horizontales tanto para el techo como para el suelo, se usan unos capuchones especiales angulares en PUR que evitan la posible rotura del puente térmico entre los elementos.
- En las CÁMARAS SIN SUELO, el montaje al suelo se obtiene por medio de un perfil a “C” sanitario (en PVC) y cuatro ángulos a 90° redondeados, para garantizar el perfecto soporte de la cámara en el suelo (incluidos en el suministro de la cámara).



CÁMARAS FRIGORÍFICAS



PANELES DE PARED Y TECHO

- Espesores de paneles: 60, 80, 100, 120, 140mm.
- Ancho de paneles: 20, 40, 60, 80, 100, 120cm. El paso de 20cm. de anchura, profundidad y altura permite realizar infinitas soluciones de cámaras frigoríficas.
- Los paneles estándar tienen un acabado interno y externo en chapa blanca prelacada zincada antirraladuras, de espesor 0,5mm. El aislante del panel está realizado con espuma de poliuretano PUR con densidad de 43 Kg/m³.
- Clasificación de resistencia al fuego B-s3-d0.
- Boxcold utiliza un sistema exclusivo de unión "lineal" entre los paneles y los angulares que, a diferencia de otros "macho-hembra", permite una alta versatilidad del producto tanto para los paneles de la pared como para los paneles del techo. Esto consiste en que se puede ampliar y/o modificar la cámara frigorífica en cualquier momento, adaptandola a eventuales exigencias.

SUELO

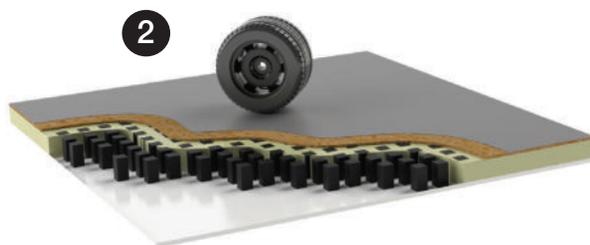
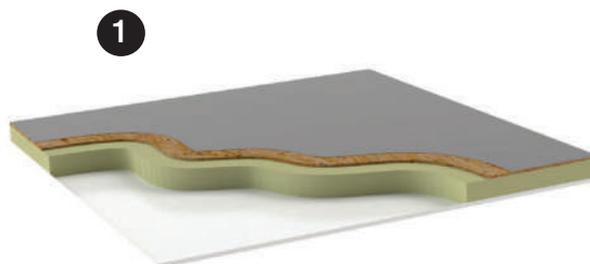
- Todos los suelos estandar BOXCOLD están fabricados con acabado en chapa gris plastificada antideslizante, aislamiento en poliuretano (PUR) con densidad cercana a 43 Kg/m³ y revestimiento externo inferior en chapa prelacada zincada de espesor 0,6mm.
- Clasificación de resistencia al fuego B-s3,d0.

1 SUELO ESTÁNDAR

- Chapa de 0,6mm. encolada en compuesto de madera de 12mm.
- Capacidad de carga estática 4000Kg/m²
- Capacidad de carga dinámica 250kg.
- Capacidad de carga puntual 140Kg.

2 SUELO ESTÁNDAR REFORZADO

- Chapa de 0,6mm. encolada en compuesto de madera de 20mm y tacos de PVC en el interior del aislamiento del panel
- Capacidad de carga estática 6000Kg/m²
- Capacidad de carga dinámica 1500kg.
- Capacidad de carga puntual 300Kg.



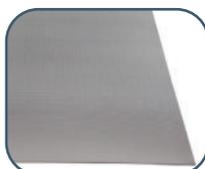
ACABADOS



GRIS PLASTIFICADO
ANTIDESLIZANTE



FENÓLICO GRIS CON
ACABADO ALVEOLAR



INOX TELA DE LINO



ESTRATIFICADO HPL

ACCESORIO



ALUMINIO ALMENDRADO



CÁMARAS FRIGORÍFICAS

PUERTAS EN EL PANEL

- La puerta estándar BOXCOLD tiene características específicas creadas y fabricadas para su mayor resistencia posible. Todas las puertas tienen: batiente con perfil perimetral en aluminio, visagras con ramba y regulación en altura y profundidad, tirador externo con llave e interno con apertura mediante botón de emergencia.

El burlete perimetral de goma siliconada, está pensado específicamente para permitir el uso de la puerta tanto en cámaras con suelo como en cámaras sin suelo. En las puertas para cámaras frigoríficas de espesor 10, 12 o 14cm (opcionalmente en las de 8cm) de serie se suministra resistencia eléctrica anticondensación a lo largo de todo el perímetro de la luz de la puerta.



ACCESORIOS



CORTINA DE LAMAS



OJO DE BUEY EN LA PUERTA



PASO DE CÁMARA CON SUELO



RAMPA EXTERIOR



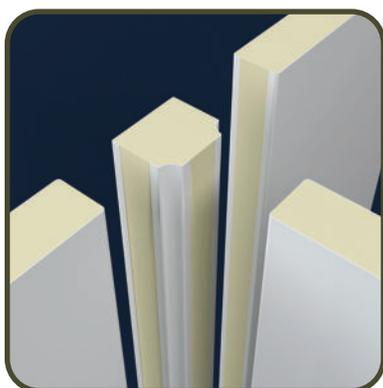
RAMPA INTERIOR



CÁMARAS FRIGORÍFICAS

DIVISORES FIJOS

- Vienen definidos como fijos aquellos divisores compuestos de: paneles verticales y angulares con aislamiento de tres vías en espesores de 6, 8, 10, 12, 14cm que, una vez instalados, a diferencia de los divisores móviles, no pueden ser desplazados si no se modifica la estructura de la propia cámara. Por este motivo su aplicación esta prevista para separar dos o más cámaras frigoríficas con diferencias de temperatura de hasta 20/25°C.



ANGULAR DE TRES VÍAS
PARA DIVISORES FIJOS



DIVISORES MÓVILES

- Vienen definidos como móviles aquellas paredes divisoras compuestas de: paneles verticales, angulares divisores y perfiles en PVC en espesores de solo 6, 8 y 10cm. Su peculiaridad consiste en poder ser instaladas o colocadas en momentos diversos sin tener que modificar la estructura de la cámara frigorífica. Su aplicación está prevista para separar dos o más cámaras frigoríficas con diferencias de temperatura de hasta 6/8°C. Pero su utilización se puede prever para separar cámaras frigoríficas con diferencias de temperatura superiores a 6/8°C efectuando la rotura del puente térmico a lo largo de todo el perímetro de aplicación del divisor de los paneles de suelo y techo.



ESQUEMA DE COMPONENTES
DE DIVISOR MÓVIL



CÁMARAS FRIGORÍFICAS



ARMARIOS MODULARES

- Las exigencias de los clientes se diferencian según la actividad que desarrollan y a la necesidad que su propia empresa valora como fundamental. BOXCOLD trabaja para satisfacer también las necesidades más difíciles y para diversificar los productos. Para esto está ideado el nuevo concepto de cámara frigorífica. Se trata de los armarios modulares para poder ofrecer la máxima funcionalidad teniendo en cuenta un contexto de espacio reducido. Los espesores de los paneles de los armarios modulares pueden ser de 6, 8 o 10cm según las exigencias de temperatura de trabajo y del tipo de conservación que el producto necesita.
- El armario modular prevé diversos tipos de acabado. Se pueden fabricar con una o más puertas grandes o pequeñas y opacas o de cristal. Se pueden también utilizar diferentes elementos específicos (puertas grandes o pequeñas con tiradores diferentes de los estándar) y accesorios (kit de parrillas, kit de soporte de bandeja pastelera) que ofrecen al cliente un producto acabado completo.



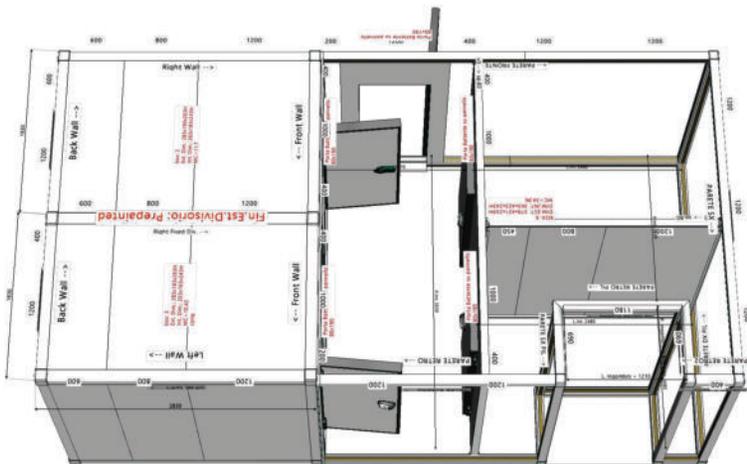


CÁMARAS FRIGORÍFICAS PROYECTOS A MEDIDA PARA AJUSTAR LOS RECINTOS A SUS INSTALACIONES



INFINITAS SOLUCIONES PARA TU CÁMARA

- La modularidad que caracteriza las cámaras frigoríficas BOXCOLD permite realizar soluciones ilimitadas de pequeños y medianos conjuntos, y de estructuras industriales tanto estándar como no estándar.





CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm

Solicitar precio y plazo de entrega



DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	CON SUELO			SIN SUELO		
		ALTO EXT./INT. 2150/2030	ALTO EXT./INT. 2350/2230	ALTO EXT./INT. 2550/2430	ALTO EXT./INT. 2090/2030	ALTO EXT./INT. 2290/2230	ALTO EXT./INT. 2490/2430
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m³	m³	m³	m³	m³	m³
1750x2150	1630x2030	6,7	7,4	8,0	6,7	7,4	8,0
1750x2350	1630x2230	7,4	8,1	8,8	7,4	8,1	8,8
1750x2550	1630x2430	8,0	8,8	9,6	8,0	8,8	9,6
1750x2750	1630x2630	8,7	9,6	10,4	8,7	9,6	10,4
1750x2950	1630x2830	9,4	10,3	11,2	9,4	10,3	11,2
1750x3150	1630x3030	10,0	11,0	12,0	10,0	11,0	12,0
1950x2150	1830x2030	7,5	8,3	9,0	7,5	8,3	9,0
1950x2350	1830x2230	8,3	9,1	9,9	8,3	9,1	9,9
1950x2550	1830x2430	9,0	9,9	10,8	9,0	9,9	10,8
1950x2750	1830x2630	9,8	10,7	11,7	9,8	10,7	11,7
1950x2950	1830x2830	10,5	11,5	12,6	10,5	11,5	12,6
1950x3150	1830x3030	11,3	12,4	13,5	11,3	12,4	13,5
2150x2150	2030x2030	8,4	9,2	10,0	8,4	9,2	10,0
2150x2350	2030x2230	9,2	10,1	11,0	9,2	10,1	11,0
2150x2550	2030x2430	10,0	11,0	12,0	10,0	11,0	12,0
2150x2750	2030x2630	10,8	11,9	13,0	10,8	11,9	13,0
2150x2950	2030x2830	11,7	12,8	14,0	11,7	12,8	14,0
2150x3150	2030x3030	12,5	13,7	14,9	12,5	13,7	14,9

*Otras medidas consultar disponibilidad.

*Oferta de precios a través de presupuesto personalizado.

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm

Solicitar precio y plazo de entrega



DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	CON SUELO			SIN SUELO		
		ALTO EXT./INT. 2190/2030	ALTO EXT./INT. 2390/2230	ALTO EXT./INT. 2590/2430	ALTO EXT./INT. 2110/2030	ALTO EXT./INT. 2310/2230	ALTO EXT./INT. 2510/2430
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³					
1790x2190	1630x2030	6,7	7,4	8,0	6,7	7,4	8,0
1790x2390	1630x2230	7,4	8,1	8,8	7,4	8,1	8,8
1790x2590	1630x2430	8,0	8,8	9,6	8,0	8,8	9,6
1790x2790	1630x2630	8,7	9,6	10,4	8,7	9,6	10,4
1790x2990	1630x2830	9,4	10,3	11,2	9,4	10,3	11,2
1790x3190	1630x3030	10,0	11,0	12,0	10,0	11,0	12,0
1990x2190	1830x2030	7,5	8,3	9,0	7,5	8,3	9,3
1990x2390	1830x2230	8,3	9,1	9,9	8,3	9,1	9,9
1990x2590	1830x2430	9,0	9,9	10,8	9,0	9,9	10,8
1990x2790	1830x2630	9,8	10,7	11,7	9,8	10,7	11,7
1990x2990	1830x2830	10,5	11,5	12,6	10,5	11,5	12,6
1990x3190	1830x3030	11,3	12,4	13,5	11,3	12,4	13,5
2190x2190	2030x2030	8,4	9,2	10,0	8,4	9,2	10,0
2190x2390	2030x2230	9,2	10,1	11,0	9,2	10,1	11,0
2190x2590	2030x2430	10,0	11,0	12,0	10,0	11,0	12,0
2190x2790	2030x2630	10,8	11,9	13,0	10,8	11,9	13,0
2190x2990	2030x2830	11,7	12,8	14,0	11,7	12,8	14,0
2190x3190	2030x3030	12,5	13,7	14,9	12,5	13,7	14,9

*Otras medidas consultar disponibilidad.

*Oferta de precios a través de presupuesto personalizado.

PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm

Solicitar precio y plazo de entrega



DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	CON SUELO			SIN SUELO		
		ALTO EXT./INT. 2230/2030	ALTO EXT./INT. 2430/2230	ALTO EXT./INT. 2630/2430	ALTO EXT./INT. 2130/2030	ALTO EXT./INT. 2330/2230	ALTO EXT./INT. 2630/2430
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³					
1830x2230	1630x2030	6,7	7,4	8,0	6,7	7,4	8,0
1830x2430	1630x2230	7,4	8,1	8,8	7,4	8,1	8,8
1830x2630	1630x2430	8,0	8,8	9,6	8,0	8,8	9,6
1830x2830	1630x2630	8,7	9,6	10,4	8,7	9,6	10,4
1830x3030	1630x2830	9,4	10,3	11,2	9,4	10,3	11,2
1830x3230	1630x3030	10,0	11,0	12,0	10,0	11,0	12,0
2030x2230	1830x2030	7,5	8,3	9,0	7,5	8,3	9,0
2030x2430	1830x2230	8,3	9,1	9,9	8,3	9,1	9,9
2030x2630	1830x2430	9,0	9,9	10,8	9,0	9,9	10,8
2030x2830	1830x2630	9,8	10,7	11,7	9,8	10,7	11,7
2030x3030	1830x2830	10,5	11,5	12,6	10,5	11,5	12,6
2030x3230	1830x3030	11,3	12,4	13,5	11,3	12,4	13,5
2230x2230	2030x2030	8,4	9,2	10,0	8,4	9,2	10,0
2230x2430	2030x2230	9,2	10,1	11,0	9,2	10,1	11,0
2230x2630	2030x2430	10,0	11,0	12,0	10,0	11,0	12,0
2230x2830	2030x2630	10,8	11,9	13,0	10,8	11,9	13,0
2230x3030	2030x2830	11,7	12,8	14,0	11,7	12,8	14,0
2230x3230	2030x3030	12,5	13,7	14,9	12,5	13,7	14,9

*Otras medidas consultar disponibilidad.

*Oferta de precios a través de presupuesto personalizado.

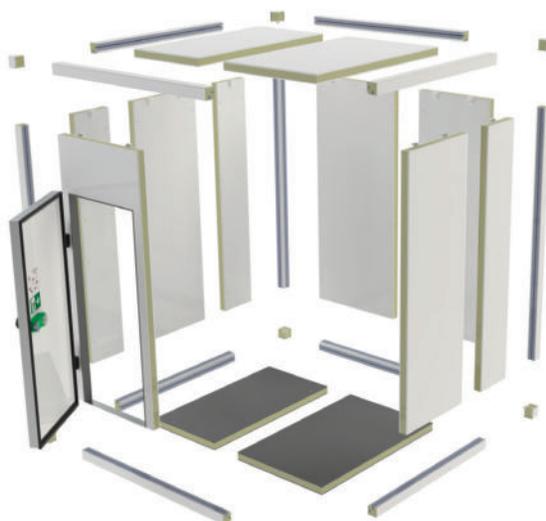
PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 120mm

Solicitar precio y plazo de entrega



CON SUELO								
DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT. 2270/2030	ALTO EXT./INT. 2470/2230	ALTO EXT./INT. 2670/2430	ALTO EXT./INT. 2870/2630	ALTO EXT./INT. 3070/2830	ALTO EXT./INT. 3270/3030	ALTO EXT./INT. 3470/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³						
1870x2270	1630x2030	6,7	7,4	8,0	8,7	9,4	10,0	10,7
1870x2470	1630x2230	7,4	8,1	8,8	9,6	10,3	11,0	11,7
1870x2670	1630x2430	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,8
1870x2870	1630x2630	8,7	9,6	10,4	11,3	12,1	13,1	13,8
1870x3070	1630x2830	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1870x3270	1630x3030	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
2070x2270	1830x2030	7,5	8,3	9,0	9,8	10,5	11,3	12,0
2070x2470	1830x2230	8,3	9,1	9,9	10,7	11,5	12,4	13,2
2070x2670	1830x2430	9,0	9,9	10,8	11,7	12,7	13,6	14,4
2070x2870	1830x2630	9,8	10,7	11,7	12,7	13,6	14,6	15,5
2070x3070	1830x2830	10,5	11,5	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
2070x3270	1830x3030	11,3	12,4	13,5	14,6	15,7	16,8	19,1
2270x2270	2030x2030	8,4	9,2	10,0	10,8	11,7	12,5	13,3
2270x2470	2030x2230	9,2	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
2270x2670	2030x2430	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	14,9	15,9
2270x2870	2030x2630	10,8	11,9	13,0	14,0	15,1	16,2	17,2
2270x3070	2030x2830	11,7	12,8	14,0	15,1	16,3	17,4	18,6
2270x3270	2030x3030	12,5	13,7	14,9	16,2	17,4	18,6	19,9

*Otras medidas consultar disponibilidad.

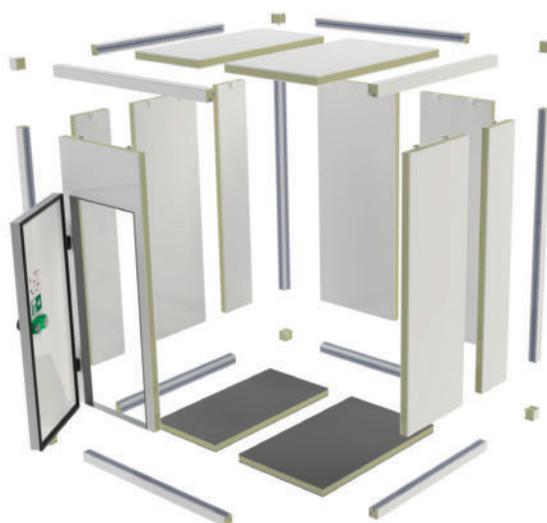
*Oferta de precios a través de presupuesto personalizado.

PORTES PAGADOS



CÁMARAS MODULARES PANEL 140mm

Solicitar precio y plazo de entrega



		CON SUELO						
DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT. 2310/2030	ALTO EXT./INT. 2510/2230	ALTO EXT./INT. 2710/2430	ALTO EXT./INT. 2910/2630	ALTO EXT./INT. 3110/2830	ALTO EXT./INT. 3310/3030	ALTO EXT./INT. 3510/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m³						
1910x2310	1630x2030	6,7	7,4	8,0	8,7	9,4	10,0	10,7
1910x2510	1630x2230	7,4	8,1	8,8	9,6	10,3	11,0	11,7
1910x2710	1630x2430	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,8
1910x2910	1630x2630	8,7	9,6	10,4	11,3	12,1	13,1	13,8
1910x3110	1630x2830	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1910x3310	1630x3030	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
2110x2310	1830x2030	7,5	8,3	9,0	9,8	10,5	11,3	12,0
2110x2510	1830x2230	8,3	9,1	9,9	10,7	11,5	12,4	13,2
2110x2710	1830x2430	9,0	9,9	10,8	11,7	12,7	13,6	14,4
2110x2910	1830x2630	9,8	10,7	11,7	12,7	13,6	14,6	15,5
2110x3110	1830x2830	10,5	11,5	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
2110x3310	1830x3030	11,3	12,4	13,5	14,6	15,7	16,8	19,1
2310x2310	2030x2030	8,4	9,2	10,0	10,8	11,7	12,5	13,3
2310x2510	2030x2230	9,2	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
2310x2710	2030x2430	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	14,9	15,9
2310x2910	2030x2630	10,8	11,9	13,0	14,0	15,1	16,2	17,2
2310x3110	2030x2830	11,7	12,8	14,0	15,1	16,3	17,4	18,6
2310x3310	2030x3030	12,5	13,7	14,9	16,2	17,4	18,6	19,9

*Otras medidas consultar disponibilidad.

*Oferta de precios a través de presupuesto personalizado.

PORTES PAGADOS





- COLDYFOR es un proyecto de vanguardia que se presenta con el mismo objetivo que la cámara frigorífica, es decir, la modularidad y la posibilidad de ser suministrado y montado sobre paneles de cámara de 40/60/80cm.

Y a todos los efectos es una propuesta ecológica porque prevé los nuevos gases de reducido impacto ambiental R290 - A2L, con GWP<150.

El diseño innovador se une a una gran facilidad de instalación y mantenimiento.

- La electrónica permite un control de funcionamiento frigorífico y de su funcionalidad en remoto en la nube.
- COLDYFOR es la pieza que faltaba en un mosaico articulado, puntual y siempre más proyectado al futuro que BOXCOLD alimenta desde hace tiempo con la calidad de un trabajo metódico y reformador al mismo tiempo.





EQUIPOS FRIGORÍFICOS MOCHILA

ECO
R290

Solicitar precio y plazo de entrega

TEMPERATURA POSITIVA

MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 38°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 43°C T CÁMARA = 0°C		TENSIÓN V/Hz
			(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	
IPAM401B	1xNEU6214U	3/4	991	8,0	927	6,3	875	4,5	230/50
IPAM402B	1xNEU6220U	3/4	1307	12,0	1224	9,3	1157	6,6	230/50
IPAM403B	1xNT6224U	1	1645	18,0	1525	13,4	1433	8,7	230/50
IPAM601B	1xNT6230U	1,25	2161	24,0	2011	18,3	1893	12,5	230/50
IPAM801B	2xNEU6220U	3/4	2614	30,0	2448	24,1	2315	18,2	230/50
IPAM802B	2xNT6224U	1	3289	42,0	3051	33,4	2867	24,7	230/50
IPAM803B	2xNT6230U	1,25	4321	55,0	4022	45,1	3786	35,1	230/50

TEMPERATURA NEGATIVA

MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 38°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 43°C T CÁMARA = 0°C		TENSIÓN V/Hz
			(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	
IPAL401B	1xNEU2178U	1	689	4,5	626	3,6	588	2,6	230/50
IPAL402B	1xNT2210U	1	959	8,0	1844	6,3	783	4,5	230/50
IPAL601B	1xNT2213U	1,5	1300	12,0	1178	9,3	1103	6,5	230/50
IPAL801B	2xNT2180U	1	1486	15,0	1293	11,3	1195	7,6	230/50
IPAL802B	2xNT2210U	1	2157	29,0	1939	22,4	1802	15,7	230/50
IPAL803B	2xNT2213U	1,5	2600	38,0	2357	29,7	2206	21,4	230/50



EQUIPO CON TAMPÓN PANEL CON GANCHOS



EQUIPO CON TAMPÓN PANEL

Características

- Compresor hermético **EMBRACO**.
- Válvula de expansión termostática.
- Desescarche por gas caliente.
- Presostato de seguridad de alta.
- Depósito evaporativo de condensación en acero inoxidable y serpentín con tratamiento de cataforesis.
- Luz y micro de puerta incluidos.

OPCIONAL

- Panel remoto con cable de 5/10/15/20.
- Módulo WiFi para control remoto.
- Tratamiento de cataforesis en evaporador y condensador.





EQUIPOS FRIGORÍFICOS MOCHILA

Solicitar precio y plazo de entrega

ECO
A2L

TEMPERATURA POSITIVA

MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 38°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 43°C T CÁMARA = 0°C		TENSIÓN V/Hz
			(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	
IPAM401C	AE4450P-FZ	1/3	873	6,0	796	5,1	728	4,0	230/50
IPAM402C	AE4460P-FZ	1/2	990	8,0	909	6,7	837	5,7	230/50
IPAM403C	AE4470P-FZ	5/8	1180	10,0	1089	9,3	1008	7,8	230/50
IPAM404C	AJ9480P-FZ	3/4	1350	12,0	1229	10,2	1124	8,2	230/50
IPAM405C	AJ9510P-FZ	1	1650	16,0	1498	13,8	1367	11,5	230/50
IPAM602C	AJ9513P-FZ	1	2105	20,0	1908	18,9	1736	15,9	230/50
IPAM603C	AJ4517P-FZ	1,2	2330	24,0	2124	20,6	1946	16,8	230/50
IPAM613C	AJ4517P-TZ	1,2	2300	24,0	2124	20,6	1946	16,8	400/III/50
IPAM604C	AJ4519P-FZ	1,5	2950	32,0	2695	26,6	2468	22,6	230/50
IPAM614C	AJ4519P-TZ	1,5	2950	32,0	2695	26,6	2468	22,6	400/III/50
IPAM802C	FH4524P-XC	2	3970	44,0	3569	34,8	3231	29,3	230/50
IPAM812C	FH4524P-XG	2	3970	44,0	3569	34,8	3231	29,3	400/III/50
IPAM803C	FH4532P-XC	2,5	4730	52,0	4252	42,2	3850	32,5	230/50
IPAM813C	FH4532P-XG	2,5	4730	52,0	4252	42,2	3850	32,5	400/III/50

TEMPERATURA NEGATIVA

MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 38°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 43°C T CÁMARA = 0°C		TENSIÓN V/Hz
			(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	
IPAL401C	AJ2440P-FZ	1,15	717	5,0	653	3,8	594	3,2	230/50
IPAL402C	AJ2446P-FZ	1,25	915	7,0	825	6,2	746	4,9	230/50
IPAL403C	AJ2464P-FZ	1,5	1108	9,0	1011	7,6	924	6,0	230/50
IPAL601C	AJ2464P-FZ	1,5	1302	12,0	1184	10,6	1079	8,9	230/50
IPAL602C	FH2480P-XC	2	1822	19,0	1571	14,9	1415	10,9	230/50
IPAL612C	FH2480P-XG	2	1822	19,0	1571	14,9	1415	10,9	400/III/50
IPAL801C	FH2480P-XC	2	2126	29,0	1870	22,3	1686	19,5	230/50
IPAL811C	FH2480P-XG	2	2126	29,0	1870	22,3	1686	19,5	400/III/50
IPAL802C	FH2511P-XC	3	2544	38,0	2201	32,8	1974	26,8	230/50
IPAL812C	FH2511P-XG	3	2544	38,0	2201	32,8	1974	26,8	400/III/50

Características

- Compresor hermético **EMBRACO**.
- Válvula de expansión termostática.
- Desescarche por gas caliente.
- Presostato de seguridad de alta.
- Depósito evaporativo de condensación en acero inoxidable y serpentín con tratamiento de cataforesis.
- Luz y micro de puerta incluidos.

OPCIONAL

- Panel remoto con cable de 5/10/15/20.
- Módulo WiFi para control remoto.
- Tratamiento de cataforesis en evaporador y condensador.



EQUIPOS FRIGORÍFICOS SPLIT PLAFÓN

Solicitar precio y plazo de entrega

R452a
R448a
R449a

TEMPERATURA POSITIVA

MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 43°C T CÁMARA = 0°C		VENTILADOR EVAPORADOR		TENSIÓN V/Hz
			(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	(Ø)	(Nº)	
ISSM011AET	AE4450Z-FZ	1/3	844	4,6	712	3,5	250	1	230/50
ISSM021AET	AE4460Z-FZ	1/2	1035	6,9	869	5,1	250	1	230/50
ISSM031AET	AE4470Z-FZ	5/8	1149	7,7	975	5,7	250	1	230/50
ISSM041AET	CAJ9480Z-FZ	3/4	1399	10,7	1170	7,8	250	2	230/50
ISSM051AET	CAJ9510Z-FZ	1	1716	14,2	1432	10,2	250	2	230/50
ISSM061AET	CAJ9513Z-FZ	1	2232	18,9	1844	13,8	250	3	230/50
ISSM071AET	CAJ4517Z-FZ	1,2	2389	21,8	1989	15,9	250	3	230/50
ISSM072AET	TAJ4517Z-TZ	1,2	2389	21,8	1989	15,9	250	3	400/III/50
ISSM081AET	CAJ4519Z-FZ	1,5	3112	30,6	2599	22,6	300	2	230/50
ISSM082AET	TAJ4519Z-TZ	1,5	3112	30,6	2599	22,6	300	2	400/III/50
ISSM091AET	FH4524Z-XC	2	3558	35,0	2886	25,0	300	2	230/50
ISSM092AET	TFH4524Z-XG	2	3558	35,0	2886	25,0	300	2	400/III/50
ISSM101AET	FH4532Z-XC	2	4411	40,3	3645	29,3	300	2	230/50
ISSM102AET	TFH4532Z-XG	3	4411	40,3	3645	29,3	300	2	400/III/50
ISSM111AET	FH4538Z-XC	3	5793	70,9	4804	52,4	300	3	230/50
ISSM112AET	TFH4538Z-XG	3	5793	70,9	4804	52,4	300	3	400/III/50

TEMPERATURA NEGATIVA

MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 43°C T CÁMARA = 0°C		VENTILADOR EVAPORADOR		TENSIÓN V/Hz
			(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	(Ø)	(Nº)	
ISSL011AET	CAJ2440Z-FZ	1,15	743	4,5	615	3,2	250	1	230/50
ISSL021AET	CAJ2446Z-FZ	1,25	1026	7,5	841	4,9	250	2	230/50
ISSL031AET	CAJ2464Z-FZ	1,5	1269	10,3	1051	7,0	250	2	230/50
ISSL041AET	FH2480Z-XC	2	1992	23,9	1546	14,9	300	2	400/III/50
ISSL042AET	TFH2480Z-XG	2	1992	23,9	1546	14,9	300	2	230/50
ISSL051AET	FH2511Z-XC	3	2654	32,8	2041	20,8	300	2	400/III/50
ISSL052AET	TFH2511Z-XG	3	2654	32,8	2041	20,8	300	2	230/50

Características

- Compresor hermético TECUMSEH.
- Cargados con nitrógeno.
- Preparados para cargar con refrigerante R452a/R448a/R449a.
- Insonorización residencial y silenciador en descarga.
- Válvula de expansión.
- Variador de velocidad.

OPCIONAL

- Separador de aceite.
- Separador de líquido.
- Filtro de aspiración.
- Resistencia de carter.



EQUIPOS MONOBLOCK SPLITS CÚBICO

Solicitar precio y plazo de entrega

R452a
R448a
R449a

TEMPERATURA POSITIVA

MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 43°C T CÁMARA = 0°C		VENTILADOR EVAPORADOR		TENSIÓN V/Hz
			(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	(Ø)	(Nº)	
ISSM011ASD	H80CC	0,8	2445	22,3	2079	16,7	250	3	400/III/50
ISSM021ASD	H101CC	1	3037	30,2	2612	22,7	300	2	400/III/50
ISSM031ASD	H151CC	1,5	3622	35,6	3043	26,4	300	2	400/III/50
ISSM041ASD	H181CC	1,8	3851	37,8	3248	28,2	300	2	400/III/50
ISSM051ASD	H201CC	2	4338	47,5	4128	35,8	300	2	400/III/50
ISSM061ASD	H221CC	2,2	5580	68,3	4724	51,5	300	3	400/III/50
ISSM071ASD	H251CC	2,5	5993	73,4	5075	55,3	300	3	400/III/50
ISSM081ASD	H281CC	2,8	6257	80,1	5340	60,1	300	3	400/III/50
ISSM091ASD	H300CC	3	7956	106,1	6718	79,3	350	2	400/III/50
ISSM101ASD	H350CC	3,5	8864	118,2	7547	89,1	350	2	400/III/50
ISSM111ASD	H380CC	3,8	9724	129,7	8308	98,0	350	3	400/III/50

CARGADOS CON NITROGENO

TEMPERATURA NEGATIVA

MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 43°C T CÁMARA = 0°C		VENTILADOR EVAPORADOR		TENSIÓN V/Hz
			(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	(Ø)	(Nº)	
ISSL011ASD	H80CS	0,8	1406	12,9	1158	8,4	250	2	400/III/50
ISSL021ASD	H101CS	1	1580	14,5	1301	9,5	250	2	400/III/50
ISSL031ASD	H151CS	1,5	1723	15,9	1455	10,6	250	2	400/III/50
ISSL041ASD	H181CS	1,8	2190	26,3	1785	17,2	300	2	400/III/50
ISSL051ASD	H201CS	2	2341	27,8	1886	18,2	300	2	400/III/50
ISSL061ASD	H221CS	2,2	2501	30,9	2029	20,7	300	2	400/III/50
ISSL071ASD	H251CS	2,5	2612	32,3	2110	21,5	300	2	400/III/50
ISSL081ASD	H281CS	2,8	2905	41,4	2335	27,9	300	2	400/III/50
ISSL091ASD	H290CS	2,9	3619	51,6	2896	34,6	300	3	400/III/50
ISSL101ASD	H300CS	3	3856	56,0	3070	44,0	300	3	400/III/50

Características

- Compresor hermético DORIN.
- Cargados con nitrógeno.
- Preparados para cargar con refrigerante R452a/R448a/R449a.
- Insonorización residencial y silenciador en descarga.
- Válvula de expansión.
- Variador de velocidad.

OPCIONAL

- Separador de aceite.
- Separador de líquido.
- Filtro de aspiración.
- Resistencia de carter.



ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO



Características

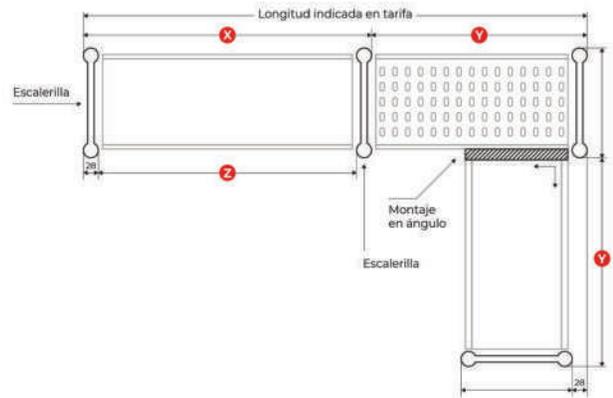
- Especialmente diseñadas para uso alimentario.
- Fáciles de montar, sin necesidad de herramientas.
- Estructura robusta en duraluminio anodizado de 20 micras.
- Capacidad de carga: 150kg por estante, repartidos uniformemente.
- Tornillería en acero inoxidable.
- Parrillas autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas, fabricadas en polipropileno.
- Estantes regulables en altura cada 150mm.
- Composiciones modulares adaptables a todos los espacios.
- Modulación en longitud cada 8cm.
- 3 profundidades: 370, 470 y 570mm (proporcionales GASTRONORM).
- Homologación NF de higiene alimentaria.
- Especialmente aptas para uso en cámaras frigoríficas tanto con temperaturas positivas (conservación) como negativas (congelación).



ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO

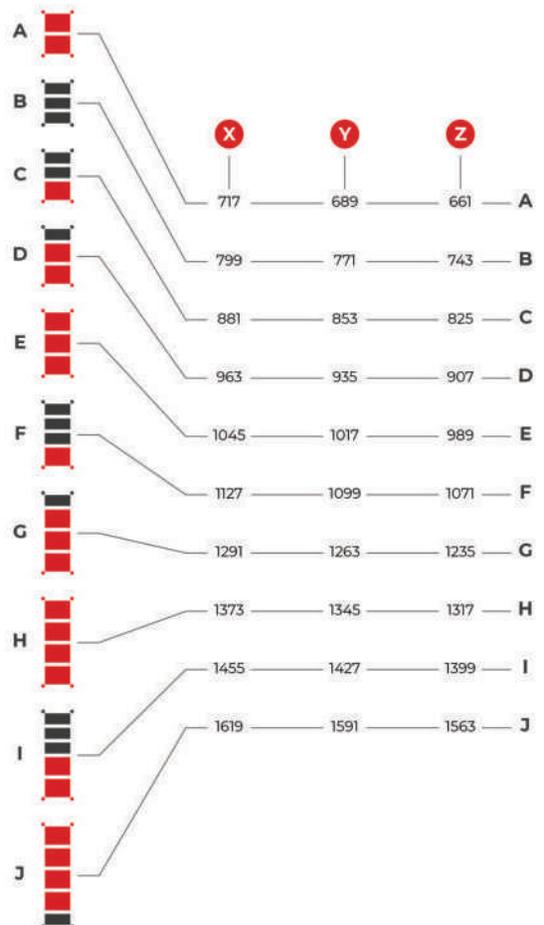


DETALLE ENGANCHE



Dimensiones de las parrillas en milímetros

Fondo	370	470	570
Grande	325	445	525
Pequeña	245	245	245



SOPORTE LATERAL PARA MONTAJE EN ÁNGULO



ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO

ALTURA 1700

LONGITUD	COMPOSICIÓN	370 mm			470 mm			570 mm		
		3 niveles	4 niveles	5 niveles	3 niveles	4 niveles	5 niveles	3 niveles	4 niveles	5 niveles

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 2 SOPORTES LATERALES

717	717	302,33	351,59	400,86	311,71	361,08	410,45	342,72	400,25	457,78
799	799	322,37	378,32	434,27	331,91	388,01	444,11	370,11	436,76	503,42
881	881	334,46	394,43	454,41	344,00	404,12	464,25	383,88	455,12	526,37
963	963	348,38	413,00	477,62	357,92	422,69	487,46	399,48	475,93	552,38
1045	1045	362,00	431,15	500,31	371,54	440,84	510,15	414,78	496,33	577,88
1127	1127	380,51	455,84	531,17	390,20	465,73	541,26	440,64	530,81	620,98
1291	1291	408,36	492,97	577,58	418,05	502,86	587,67	471,85	572,42	673,00
1373	1373	418,91	507,04	595,17	428,60	516,94	605,27	484,09	588,74	693,40
1455	1455	437,12	531,32	625,52	446,96	541,42	635,87	509,64	622,81	735,98
1619	1619	465,58	569,26	672,95	475,42	579,36	683,30	541,47	665,24	789,02

PORTES PAGADOS

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 3 SOPORTES LATERALES

1734	2x881	591,65	711,60	831,56	606,19	726,44	846,70	682,69	825,18	967,67
1816	881+963	605,57	730,17	854,76	620,11	745,01	869,91	698,29	845,99	993,68
1898	2x963	619,50	748,73	877,97	634,03	763,57	893,11	713,90	866,80	1.019,69
1980	963+1045	633,11	766,89	900,66	647,65	781,73	915,81	729,20	887,20	1.045,19
2062	2x1045	646,73	785,04	923,36	661,27	799,88	938,50	744,50	907,60	1.070,69
2144	1045+1127	665,24	809,73	954,21	679,93	824,77	969,61	770,36	942,07	1.113,79
2226	2x1127	683,76	834,41	985,07	698,60	849,66	1.000,72	796,21	976,55	1.156,88
2308	1045+1291	693,09	846,86	1.000,62	707,78	861,90	1.016,02	801,57	983,69	1.165,81
2390	1127+1291	711,60	871,54	1.031,48	726,44	886,79	1.047,13	827,42	1.018,16	1.208,90
2472	1127+1373	722,16	885,62	1.049,07	737,00	900,86	1.064,73	839,66	1.034,48	1.229,30
2554	2x1291	739,45	908,67	1.077,89	754,29	923,92	1.093,54	858,64	1.059,78	1.260,92
2636	1291+1373	750,01	922,74	1.095,48	764,85	937,99	1.111,14	870,88	1.076,10	1.281,32
2718	2x1373	760,56	936,82	1.113,08	775,40	952,07	1.128,73	883,12	1.092,42	1.301,72
2800	1373+1455	778,77	961,10	1.143,42	793,76	976,55	1.159,33	908,67	1.126,49	1.344,31
2882	2x1455	796,98	985,37	1.173,77	812,12	1.001,03	1.189,93	934,22	1.160,56	1.386,89
2964	1373+1619	807,23	999,04	1.190,85	822,22	1.014,49	1.206,76	940,49	1.168,92	1.397,35
3046	1455+1619	825,44	1.023,32	1.221,20	840,58	1.038,97	1.237,36	966,04	1.202,99	1.439,93
3210	2x1619	853,89	1.061,26	1.268,63	869,04	1.076,92	1.284,79	997,87	1.245,42	1.492,97

PORTES PAGADOS

PARA OTRAS MEDIDAS Y PARA COMPOSICIONES EN FORMA DE ÁNGULO O "U", CONSULTAR PRECIOS





ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO

ALTURA 1700

LONGITUD	COMPOSICIÓN	370 mm			470 mm			570 mm		
		3 niveles	4 niveles	5 niveles	3 niveles	4 niveles	5 niveles	3 niveles	4 niveles	5 niveles

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 4 SOPORTES LATERALES

3325	2x1045+1291	977,82	1.200,74	1.423,67	997,51	1.220,94	1.444,37	1.131,28	1.394,95	1.658,62
3407	1045+1127+1291	996,34	1.225,43	1.454,52	1.016,18	1.245,83	1.475,48	1.157,14	1.429,43	1.701,72
3489	2x1127+1291	1.014,85	1.250,11	1.485,38	1.034,84	1.270,72	1.506,59	1.183,00	1.463,90	1.744,81
3571	1045+2x1291	1.024,18	1.262,56	1.500,93	1.044,02	1.282,96	1.521,89	1.188,35	1.471,04	1.753,74
3653	1127+2x1291	1.042,70	1.287,24	1.531,79	1.062,69	1.307,84	1.553,00	1.214,21	1.505,52	1.796,83
3735	1127+1291+1373	1.053,25	1.301,32	1.549,38	1.073,24	1.321,92	1.570,60	1.226,45	1.521,84	1.817,23
3817	3x1291	1.070,24	1.324,37	1.578,20	1.090,53	1.344,97	1.599,41	1.245,42	1.547,14	1.848,85
3899	2x1291+1373	1.081,10	1.338,44	1.595,79	1.101,09	1.359,05	1.617,01	1.257,66	1.563,46	1.869,25
3981	1291+2x1373	1.091,66	1.352,52	1.613,39	1.111,65	1.373,12	1.634,60	1.269,90	1.579,78	1.889,65
4063	3x1373	1.102,21	1.366,60	1.630,98	1.122,20	1.387,20	1.652,20	1.282,14	1.596,10	1.910,05
4145	2x1373+1455	1.120,42	1.390,87	1.661,33	1.140,56	1.411,68	1.682,80	1.307,69	1.630,16	1.952,64
4227	1373+2x1455	1.138,63	1.415,15	1.691,67	1.158,92	1.436,16	1.713,40	1.333,24	1.664,23	1.995,22
4309	3x1455	1.156,83	1.439,42	1.722,02	1.177,28	1.460,64	1.744,00	1.358,79	1.698,30	2.037,81
4391	1373+1455+1619	1.167,08	1.453,09	1.739,10	1.187,38	1.474,10	1.760,83	1.365,07	1.706,66	2.048,26
4473	2x1455+1619	1.185,29	1.477,37	1.769,45	1.205,74	1.498,58	1.791,43	1.390,62	1.740,73	2.090,85
4555	1373+2x1619	1.195,54	1.491,04	1.786,53	1.215,84	1.512,05	1.808,26	1.396,89	1.749,10	2.101,30
4637	1455+2x1619	1.213,75	1.515,31	1.816,88	1.234,20	1.536,53	1.838,86	1.422,44	1.783,16	2.143,89
4801	3x1619	1.242,21	1.553,26	1.864,31	1.262,66	1.574,47	1.886,29	1.454,27	1.825,60	2.196,93

PORTES PAGADOS

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 5 SOPORTES LATERALES

4916	1127+3x1291	1.373,79	1.702,94	2.032,10	1.398,93	1.728,90	2.058,87	1.600,99	1.992,88	2.384,76
4998	1127+2x1291+1373	1.384,34	1.717,02	2.049,69	1.409,49	1.742,98	2.076,47	1.613,23	2.009,20	2.405,16
5080	4x1291	1.401,63	1.740,07	2.078,51	1.426,78	1.766,03	2.105,28	1.632,20	2.034,49	2.436,78
5162	3x1291+1373	1.412,19	1.754,15	2.096,10	1.437,33	1.780,10	2.122,88	1.644,44	2.050,81	2.457,18
5244	2x1291+2x1373	1.422,75	1.768,22	2.113,70	1.447,89	1.794,18	2.140,47	1.656,68	2.067,13	2.477,58
5326	1291+3x1373	1.433,30	1.782,30	2.131,29	1.458,45	1.808,26	2.158,07	1.668,92	2.083,45	2.497,98
5408	4x1373	1.443,86	1.797,37	2.148,89	1.469,00	1.822,33	2.175,66	1.681,16	2.099,77	2.518,38
5490	3x1373+1455	1.462,07	1.820,65	2.179,23	1.487,36	1.846,81	2.206,26	1.706,72	2.133,84	2.560,97

PORTES PAGADOS

PARA OTRAS MEDIDAS Y PARA COMPOSICIONES EN FORMA DE ÁNGULO O "U", CONSULTAR PRECIOS



ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO

ALTURA 2000

LONGITUD	COMPOSICIÓN	370 mm		470 mm		570 mm	
		4 niveles	5 niveles	4 niveles	5 niveles	4 niveles	5 niveles

PRECIO € COMPOSICIÓN CON 2 SOPORTES LATERALES

717	717	397,19	446,45	415,04	464,41	452,68	510,20
799	799	423,91	479,86	441,97	498,07	489,19	555,85
881	881	440,03	500,00	458,08	518,21	507,55	578,80
963	963	458,59	523,21	476,65	541,42	528,36	604,81
1045	1045	476,75	545,90	494,80	564,11	548,76	630,31
1127	1127	501,43	576,76	519,69	595,22	583,24	673,40
1291	1291	538,56	623,17	556,82	641,63	624,85	725,42
1373	1373	552,64	640,76	570,89	659,23	641,17	745,82
1455	1455	576,91	671,11	595,37	689,83	675,24	788,41
1619	1619	614,86	718,54	633,32	737,26	717,67	841,45

PORTES PAGADOS

PRECIO € COMPOSICIÓN CON 3 SOPORTES LATERALES

1734	2x881	779,99	899,95	807,38	927,64	903,82	1.046,32
1816	881+963	798,56	923,15	825,95	950,84	924,63	1.072,33
1898	2x963	817,12	946,36	844,51	974,05	945,44	1.098,34
1980	963+1045	835,28	969,05	862,67	996,74	965,84	1.123,84
2062	2x1045	853,43	991,75	880,82	1.019,44	986,24	1.149,34
2144	1045+1127	878,12	1.022,60	905,71	1.050,55	1.020,71	1.192,43
2226	2x1127	902,80	1.053,46	930,60	1.081,66	1.055,19	1.235,53
2308	1045+1291	915,25	1.069,01	942,84	1.096,96	1.062,33	1.244,45
2390	1127+1291	939,93	1.099,87	967,73	1.128,08	1.096,81	1.287,55
2472	1127+1373	954,01	1.117,46	981,80	1.145,66	1.113,13	1.307,95
2554	2x1291	977,06	1.146,28	1.004,85	1.174,48	1.138,42	1.339,57
2636	1291+1373	991,13	1.163,87	1.018,93	1.192,07	1.154,74	1.359,97
2718	2x1373	1.005,21	1.181,47	1.033,01	1.209,67	1.171,06	1.380,37
2800	1373+1455	1.029,49	1.211,81	1.057,49	1.240,27	1.205,13	1.422,95
2882	2x1455	1.053,73	1.242,16	1.081,97	1.270,87	1.239,20	1.465,54
2964	1373+1619	1.067,43	1.259,24	1.095,43	1.287,70	1.247,56	1.475,99
3046	1455+1619	1.091,71	1.289,59	1.119,91	1.318,30	1.281,63	1.518,58
3210	2x1619	1.129,65	1.337,02	1.157,85	1.365,73	1.324,06	1.571,62

PORTES PAGADOS

PARA OTRAS MEDIDAS Y PARA COMPOSICIONES EN FORMA DE ÁNGULO O "U", CONSULTAR PRECIOS





ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO

ALTURA 2000

LONGITUD	COMPOSICIÓN	370 mm		470 mm		570 mm	
		4 niveles	5 niveles	4 niveles	5 niveles	4 niveles	5 niveles

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 4 SOPORTES LATERALES

3325	2x1045+1291	1.291,93	1.514,85	1.328,86	1.552,29	1.499,81	1.763,48
3407	1045+1127+1291	1.316,62	1.545,71	1.353,74	1.583,40	1.534,28	1.806,57
3489	2x1127+1291	1.341,30	1.576,56	1.378,63	1.614,51	1.568,76	1.849,67
3571	1045+2x1291	1.353,74	1.592,12	1.390,87	1.629,81	1.575,90	1.858,59
3653	1127+2x1291	1.378,43	1.622,97	1.415,76	1.660,92	1.610,38	1.901,69
3735	1127+1291+1373	1.392,50	1.640,57	1.429,84	1.678,51	1.626,70	1.922,09
3817	3x1291	1.415,56	1.669,38	1.452,89	1.707,33	1.651,99	1.953,71
3899	2x1291+1373	1.429,63	1.686,98	1.466,96	1.724,92	1.668,31	1.974,11
3981	1291+2x1373	1.443,71	1.704,57	1.481,04	1.742,52	1.684,63	1.994,51
4063	3x1373	1.457,78	1.722,17	1.495,12	1.760,11	1.700,95	2.014,91
4145	2x1373+1455	1.482,06	1.752,51	1.519,60	1.790,71	1.735,02	2.057,49
4227	1373+2x1455	1.506,34	1.782,86	1.544,08	1.821,31	1.769,09	2.100,08
4309	3x1455	1.530,61	1.813,20	1.568,56	1.851,91	1.803,16	2.142,66
4391	1373+1455+1619	1.544,28	1.830,29	1.582,02	1.868,74	1.811,52	2.153,12
4473	2x1455+1619	1.568,56	1.860,63	1.606,50	1.899,34	1.845,59	2.195,70
4555	1373+2x1619	1.582,22	1.877,72	1.619,96	1.916,17	1.853,95	2.206,16
4637	1455+2x1619	1.606,50	1.908,06	1.644,44	1.946,77	1.888,02	2.248,74
4801	3x1619	1.644,44	1.955,49	1.682,39	1.994,20	1.930,45	2.301,78

PORTES PAGADOS

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 5 SOPORTES LATERALES

4916	1127+3x1291	1.816,93	2.146,08	1.863,80	2.193,77	2.123,95	2.515,83
4998	1127+2x1291+1373	1.831,00	2.163,68	1.877,87	2.211,36	2.140,27	2.536,23
5080	4x1291	1.854,05	2.192,49	1.900,92	2.240,18	2.165,56	2.567,85
5162	3x1291+1373	1.868,13	2.210,09	1.915,00	2.257,77	2.181,88	2.588,25
5244	2x1291+2x1373	1.882,21	2.227,68	1.929,08	2.275,37	2.198,20	2.608,65
5326	1291+3x1373	1.896,28	2.245,28	1.943,15	2.292,96	2.214,52	2.629,05
5408	4x1373	1.910,36	2.262,87	1.957,23	2.310,56	2.230,84	2.649,45
5490	3x1373+1455	1.934,63	2.293,22	1.981,71	2.341,16	2.264,91	2.692,04

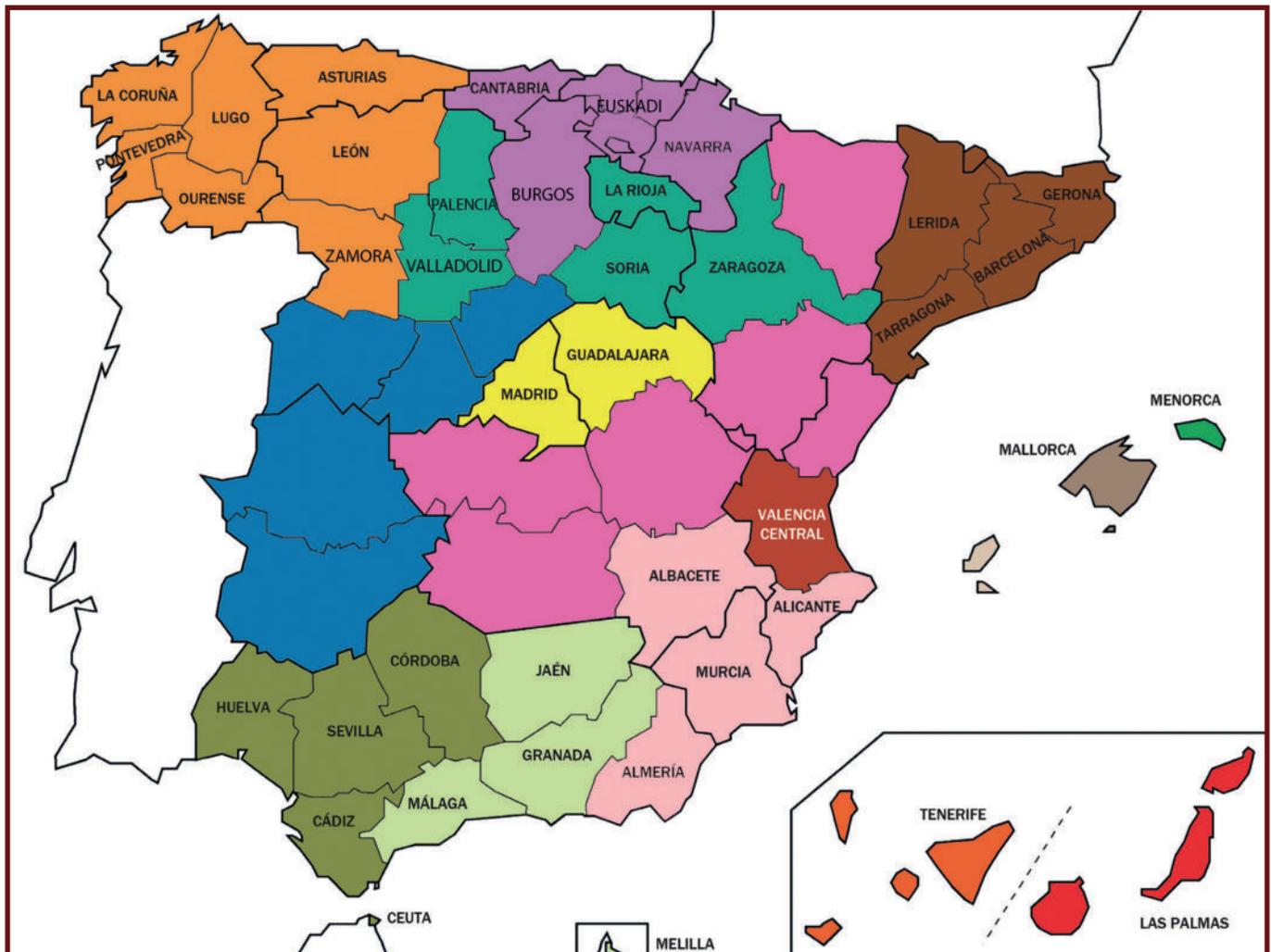
PORTES PAGADOS

PARA OTRAS MEDIDAS Y PARA COMPOSICIONES EN FORMA DE ÁNGULO O "U", CONSULTAR PRECIOS



SAVEMAH

DELEGACIONES SAVEMAH HOSTELERIA



© Savemah Hostelería, S.L. - 2025 - de la presente edición

© Masde21 estudio - Diseño y maquetación

Valencia, abril 2025