GRUPO

ravemah

HOSTELERIA S.L.



Catálogo General

2026

2027

savemah



Cuidar hasta el mínimo detalle, es nuestra obligación.

Velar por nuestros clientes, lo primero.

Y demostrarlo día a día, es lo que hacemos

GRUPO savemah HOSTELERIA S.L.

Siempre el mejor servicio



presentación

CATÁLOGO

GENERAL

2026 - 2027

GRUPO savemah HOSTELERIA S.L.

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 2026-2027

MAQUINARIA HOSTELERA

GRUPO savemah HOSTELERIA S.L.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA 2026 - 2027

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).

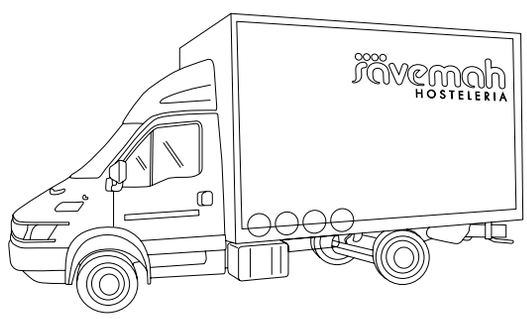
-ACCESORIOS Y REPUESTOS

Pagados pedidos mínimos de 500 euros.

Pedidos inferiores, pagados y cargados en factura, mínimo: 9€ península, 18€ Islas.

-Envíos desde nuestro almacén en Tenerife a cualquier otra Isla Canaria, portes pagados para pedidos mínimos de 800 euros.

-Baleares. Otros portes consultar.



5. EMBALAJES

-Incluídos 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 incluídos 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.

-Excluídos: 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.

-Por la gestión de desembalaje, embalaje y comprobación del estado del material devuelto se incluirá en la factura de abono un cargo mínimo de 15 euros. En caso de que el material devuelto venga dañado y el embalaje en mal estado, aparte de los portes de envío inicial del material y portes de devolución (en su caso) se hará un valoración de los daños que se descontarán del importe a abonar del material devuelto.

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".

SAVEMAH HOSTELERÍA S.L. SE RESERVA EL DERECHO A MODIFICAR O SUPRIMIR MODELOS, CARACTERÍSTICAS Y PRECIOS DE ESTA TARIFA SIN PREVIO AVISO. Precios y referencias válidos, salvo error tipográfico.

CATÁLOGO GENERAL 2026 2027

Índice páginas

Frío comercial 6

Hielo 68

Lavado 88

Preparación 132

Mobiliario e Inoxidable 170

Cocinas 216

Cocción Auxiliar 322

Buffet 392

Cámaras Frigoríficas Equipos de Frío/Estanterías 410



FRÍO COMERCIAL

Índice *páginas*

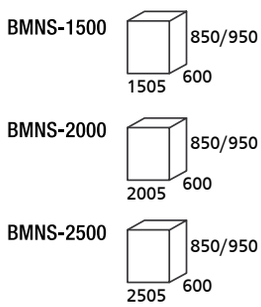
8	BAJOMOSTRADORES REFRIGERADOS FONDO 600
9	FRENTE MOSTRADORES REFRIGERADOS
10	MESA SNACK REFRIGERACIÓN ALTO 650mm FONDO 700
11	MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 FONDO 700
12	MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400
13	MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZAS/ENSALADAS FONDO 700
14	MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS 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
25	ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS
26	ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS PUERTAS DE CRISTAL
27	ARMARIO PARA PESCADO Y ARMARIO CONGELACIÓN FONDO 700 VENTILADOS
28	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN GN 2/1 Y GN1/1 FONDO 845
29	ARMARIOS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN FONDO 990 PASTELERÍA 600x800
30	ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO
31	ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO
35	FUENTES DE AGUA FRÍA
37	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN SERIE SC Y MINIBAR
38	ARMARIOS PARA VINOS

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

BAJOMOSTRADORES REFRIGERADOS FONDO 600



BMNS-2500





BMNS-2000



BMNS-1500

MODELO	POTENCIA -10ºC (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
BMNS-1500	300	292	2	2	2.269
BMNS-2000	300	433	3	3	2.722
BMNS-2500	300	575	4	4	3.327

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	28
PARRILLAS 328x430 mm.	36
SET 2 CAJONES	537
SET 3 CAJONES	745
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN BMNS-1500	177
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN BMNS-2000/2500	264

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/+6ºC testado a 43ºC.
- 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
CRISTAL



FMNS-2000
PUERTAS DE
CRISTAL



FMNS-1500



FMNS-2500

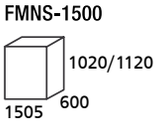


FMNS-2500
PUERTAS DE CRISTAL

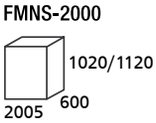
MODELO	POTENCIA -10ºC (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP € PTA. CRISTAL	PVP € PTA. OPACA
FMNS-1500	360	366	2	4+2	3.042	2.554
FMNS-2000	360	543	3	6+4	3.833	3.104
FMNS-2500	360	721	4	8+6	4.695	3.725

PORTES PAGADOS

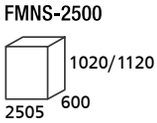
FMNS-1500



FMNS-2000



FMNS-2500



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	28
PARRILLAS 328x530mm.	34
PARRILLAS PEQUEÑAS	28
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN FMNS-1500	177
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN FMNS-2000/2500	264

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/+6ºC testado a 43ºC.
- 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 -10ºC (W)	CAPACIDAD (litros)	CAJONES	PVP €
BMNS-1500/65 (1360)	150	214	4	3.002
BMNS-2000/65 (1795)	155	317	6	3.788
BMNS-2500/65 (2230)	220	420	8	4.760

PORTES PAGADOS

BMNS-1500/65 650/750 1360 700

BMNS-2000/65 650/750 1795 700

BMNS-2500/65 650/750 2230 700

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RUEDAS DE 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN BMNS-1500/65 - 2000/65	177
RUEDAS DE 3 CON FRENO 3 SN FRENO EN BMNS-2500/65	264

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/+8ºC testado a 43ºC.
- 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 -10ºC (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	Nº CAJONES	PVP €
MSRG-1500	300	353	2	2	-	2.584
MSRG-2000	300	523	3	3	-	3.090
MSRG-2500	300	694	4	4	-	3.752
MSRG-1500 2C	300	353	1	1	2	3.219
MSRG-2000 4C	300	523	1	1	4	4.374
MSRG-2500 4C	300	694	2	2	4	5.052

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLAS 328x530mm.	34
SET 2 CAJONES	661
SET 3 CAJONES	986
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MSRG-1500	177
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN MSRG-2000/2500	264

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/+6ºC testado a 43ºC.
- 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

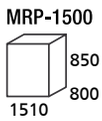
MODELO	POTENCIA -10ºC (W)	TEMP. TRABAJO (Cº)	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS GN 2/1 600X400	PRECIO €
MRP-1500	300	+2/+8	428	2	2	2.923
MRP-2000	300	+2/+8	635	3	3	3.520

PORTES PAGADOS

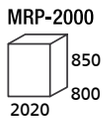
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA 600x400mm	34
JUEGO DE GUÍAS	34
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	177
KIT 6 RUEDAS, 3 CON FRENO, 3 SIN FRENO	264

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 +2º/+8ºC testado a 43ºC.
- 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 -10ºC (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS GN1/1	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m^3)	PVP €
MRPG-1500/700	230	396	2	2	7 1/3 150	100	1,18	**3.209**
MRPG-2000/700	230	576	3	3	8 1/3 150	121	1,55	**3.964**

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS 550mm.	31
PARRILLAS GN1/1	36
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MRPG-1500/700	177
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN MSRG-2000/700	264

DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1500/700 — 1360 × 850/1085 × 700

MRPG-2000/700 — 1795 × 850/1085 × 700

DIMEN. INTERIORES

MRPG-1500/700 — 795 × 589 × 580

MRPG-2000/700 — 1230 × 589 × 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/+8ºC testado a 32ºC.
- 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.
- Refrigeración por tiro forzado.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).** Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.

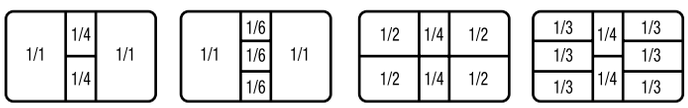
MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700



MRPG-1000-EN

COMPOSICIONES BANDEJAS GN

MRPG-1000 BAN





MRPG-1000-II



MRPG-1000-PIZZA



MRPG-1000-BAN

MODELO	POTENCIA -10ºC (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m^3)	PVP €
MRPG-1000-II	142.4	214	2	-	86	0,76	**2.045**
MRPG-1000-PIZZA	142.4	261	2	5 1/6 150	111	0,91	**2.107**
MRPG-1000-BAN	142.4	220	2	2 1/1 150 + 3 1/6 150	86	0,76	**2.064**
MRPG-1000-EN	142.4	227	2	5 1/6 150	84	0,84	**2.151**

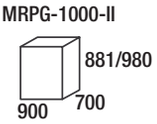
PORTES PAGADOS

accesorios

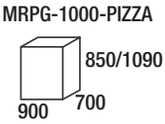
DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	34
PARRILLAS 328x530mm.	34

DIMEN. EXTERIORES

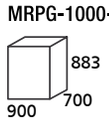
MRPG-1000-II



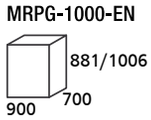
MRPG-1000-PIZZA



MRPG-1000-BAN

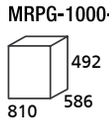


MRPG-1000-EN

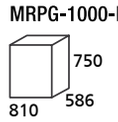


DIMEN. INTERIORES

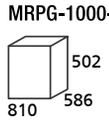
MRPG-1000-II



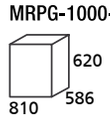
MRPG-1000-PIZZA



MRPG-1000-BAN



MRPG-1000-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/+8ºC testado a 32ºC.
- Puerta con cierre automático y burlete 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

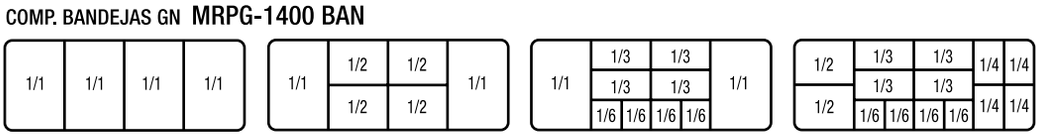
MODELO	POTENCIA -10ºC (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m^3)	PVP €
MRPG-1400-II	230	342	3	–	109	1,13	**2.373**
MRPG-1400-PIZZA	230	402	3	8 1/6 150	112	1,35	**2.773**
MRPG-1400-BAN	230	350	3	4 1/1 150	90	1,13	**2.492**
MRPG-1400-EN	230	376	3	8 1/6 150	112	1,26	**2.777**

PORTES PAGADOS

accesorios

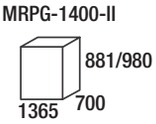
DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	34
PARRILLAS 328x530mm.	34

COMP. BANDEJAS GN **MRPG-1400 BAN**

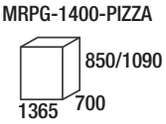


DIMEN. EXTERIORES

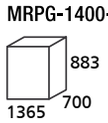
MRPG-1400-II



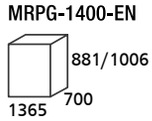
MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN

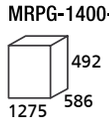


MRPG-1400-EN

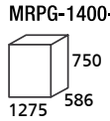


DIMEN. INTERIORES

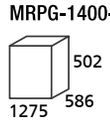
MRPG-1400-II



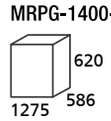
MRPG-1400-PIZZA



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/+8ºC testado a 32ºC.
- 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 -10ºC (W)	CAPACIDAD (litros)	CAJONES	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m^3)	PVP €
MRPG-1500-PIZZA	208+160	390+52	-	7 1/4 150	390	1,40+0,30	**4.339**
MRPG-2000-PIZZA	208+160	428+84	7 NEUTRO	10 1/4 150	580	1,79+0,37	**5.578**

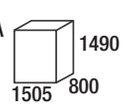
PORTES PAGADOS

accesorios

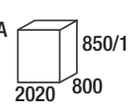
DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	35
PARRILLAS 400x600 mm.	37
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	177
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO	264

DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1500-PIZZA

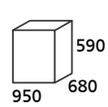


MRPG-2000-PIZZA

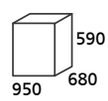


DIMEN. INTERIORES EN ESPACIO DE PUERTAS

MRPG-1500-PIZZA



MRPG-2000-PIZZA



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/+8ºC testado a 32ºC.
- 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 -10ºC (W)	CAPACIDAD (litros)	CAPACIDAD GN 1/4	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m^3)	PVP €
VIT 1400 1/4	135	27	6	67	0,32	**1.236**
VIT 1500 1/4	135	36	7	69	0,34	**1.321**
VIT 1800 1/4	135	40	8	75	0,40	**1.473**
VIT 2000 1/4	135	48	10	79	0,44	**1.578**

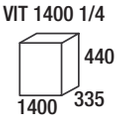
PORTES PAGADOS

MODELO	POTENCIA -10ºC (W)	CAPACIDAD (litros)	CAPACIDAD GN 1/4	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m^3)	PVP €
VIT 1400 1/4 SS	135	31,5	6	61	0,27	**1.193**
VIT 1500 1/4 SS	135	31,5	7	63	0,28	**1.292**
VIT 1800 1/4 SS	135	40	8	69	0,34	**1.438**
VIT 2000 1/4 SS	135	48	10	73	0,37	**1.498**

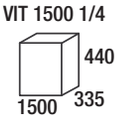
PORTES PAGADOS

DIMEN. EXTERIORES

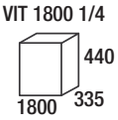
VIT 1400 1/4



VIT 1500 1/4



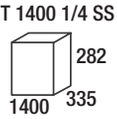
VIT 1800 1/4



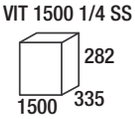
VIT 2000 1/4



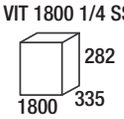
VIT 1400 1/4 SS



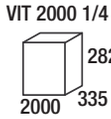
VIT 1500 1/4 SS



VIT 1800 1/4 SS

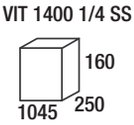


VIT 2000 1/4 SS

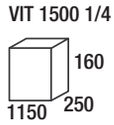


DIMEN. INTERIORES

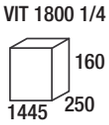
VIT 1400 1/4
VIT 1400 1/4 SS



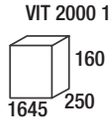
VIT 1500 1/4
VIT 1500 1/4 SS



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/+8ºC testado a 32ºC.
- 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

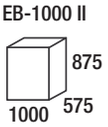


EB 2500 II

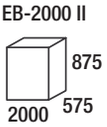
MODELO	POTENCIA -10º (W)	Nº PUERTAS CORREDERAS	Nº SEPARADORES	CAPACIDAD (litros)	PVP €
EB-1000 II	200	2	1	248	**1.094**
EB-1500 II	350	3	2	410	**1.375**
EB-2000 II	350	4	3	560	**1.646**
EB-2500 II	450	4	3	708	**2.260**

PORTES PAGADOS

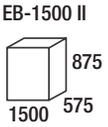
EB-1000 II



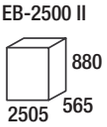
EB-2000 II



EB-1500 II



EB-2500 II



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Separador	46
Ruedas 2 con freno, 2 sin freno en EB-1500/2000	191
Ruedas 3 con freno, 3 sin freno en EB-2500	282
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.
- Temperatura de trabajo: 0ºC/+8ºC en todos los modelos excepto EB-2500 II que tiene +2ºC/+6ºC a 38ºC de temperatura ambiente.
- Tensión: 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.

ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 600



AR 400 INOX



AR 400 INOX
ARC 400 INOX



AR 400 BLANCO
ARC 400 BLANCO



Detalle int. ARC 400 INOX-BLANCO
Distancia entre estantes: 205 mm.

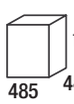
DIMEN. EXTERIORES
altura sin patas

AR 400 INOX-BLANCO
ARC 400 INOX-BLANCO

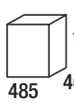


DIMEN. INTERIORES

AR 400 INOX-BLANCO

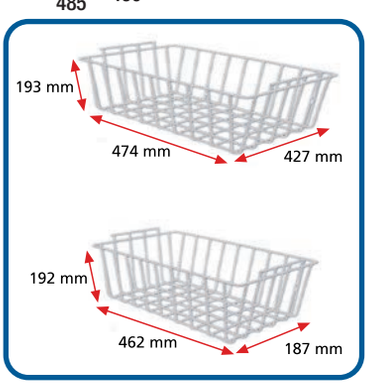


ARC 400 INOX-BLANCO



MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32ºC	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS	PVP € INOX	PVP € BLANCO
AR 400	185 (-10ºC)	-2/+8	361	1	3+1	1.365	1.212
ARC 400	150 (-24ºC)	-10/-25	361	1	7 fijas	1.533	1.376

PORTES PAGADOS



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

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE 505x410mm.	46
PARRILLA INFERIOR DE 505x225mm.	46
4 PATAS EN ACERO INOX.	90
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	46
CAJÓN/CESTA INFERIOR	52



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

Detalle pata en acero inox

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 estática con ayuda de ventilador 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/+8ºC en mod. AR 400 INOX-BLANCO y -10/-25ºC en mod. ARC 400 INOX-BLANCO testado a 32ºC.
- 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.**

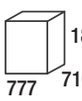
ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 700



AR 600 INOX

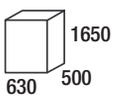
DIMEN. EXTERIORES
altura sin patas

AR 600 INOX-BLANCO
ARC 600 INOX-BLANCO

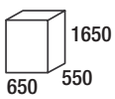


DIMEN. INTERIORES

AR 600 INOX-BLANCO



ARC 600 INOX-BLANCO





AR 600 INOX
ARC 600 INOX



AR 600 BLANCO
ARC 600 BLANCO

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32ºC	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS	PVP € INOX	PVP € BLANCO
AR 600	185 (-10ºC)	-2/+8	600	1	3+1	1.724	1.535
ARC 600	300 (-24ºC)	-10/-25	600	1	7 fijas	1.994	1.769

PORTES PAGADOS

CESTAS SÓLO PARA MOD. ARC 600 INOX. BLANCO



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

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLAS GN 2/1	52
PARRILLA INFERIOR DE 650x330mm.	46
4 PATAS EN ACERO INOX.	90
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	47
CAJÓN/CESTA INFERIOR	51



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

Detalle pata en acero inox

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 estática con ayuda de ventilador 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/+8ºC en mod. AR 600 INOX-BLANCO y -10/-25ºC en mod. ARC 600 INOX-BLANCO testado a 32ºC.
- 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



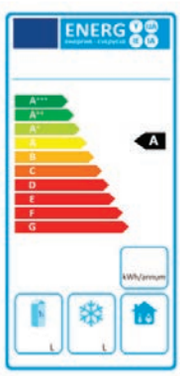
DIMEN. INTERIORES
altura sin patas

ARA 600 I
ARCA 600 I

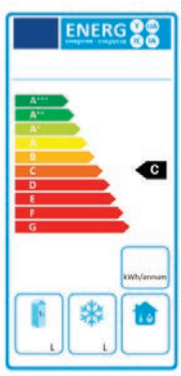




ARA 600 I
ARCA 600 I



ARA 600 I



ARCA 600 I

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32ºC	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS	PVP € INOX
ARA 600 I	118 (-10ºC)	+2/+8	600	1	3+1	**1.853**
ARCA 600 I	235 (-24ºC)	-10/-25	600	1	7 fijas	**2.119**

PORTES PAGADOS

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.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLAS GN 2/1	52
PARRILLA INFERIOR DE 654x330mm.	46
4 PATAS EN ACERO INOX.	90
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	47
CAJÓN/CESTA INFERIOR	51



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 estática con ayuda de ventilador 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/+8ºC en mod. ARA 600 I y -10/-25ºC en mod. ARCA 600 I testado a 32ºC.
- 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

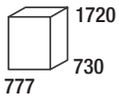


HR 500 S/S
HF 500 S/S



DETALLE MODELO
HF500 S/S ABIERTO

HR 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 (-10ºC)	522	-2ºC/+8ºC	3+1	-	1.729
HF 500 S/S	210 (-24ºC)	522	-10ºC/-20ºC	7 fijas	13	2.140

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLAS GN 2/1	52
PARRILLA INFERIOR 650x305mm	46
4 PATAS EN ACERO INOX.	90
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	47
CAJÓN/CESTA INFERIOR	51



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 estática con ayuda de ventilador 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/+8ºC en mod. HR 500 S/S y -10/-20ºC en mod. HF 500 S/S testado a 32ºC.
- 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 parrila adicional.**

ARMARIOS BAJOMOSTRADOR REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN VENTILADOS



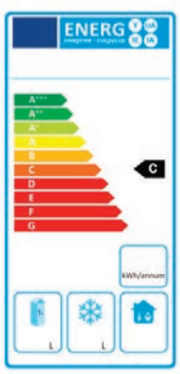
AR-150 V



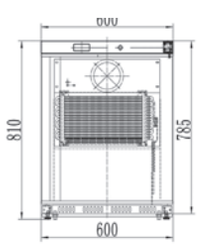
ARC-150 V

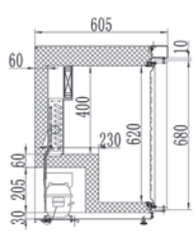


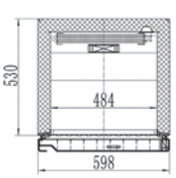
AR-150 V



ARC-150 V







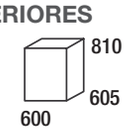
MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 30ºC	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
AR-150 V	150 (-10ºC)	0+8	101	1	2+1	**913**
ARC-150 V	180 (-24ºC)	-18	101	1	2+1	**1.222**

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLAS 463x316mm.	52
PARRILLA INFERIOR DE 455x200mm.	46
JUEGO DE 4 SOPORTES PARA ESTANTE	49

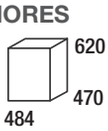
DIMEN. EXTERIORES

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 tempertura 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



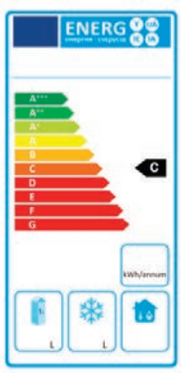
ARGVC-600 GN



ARGV-600 GN



ARGV-600 GN



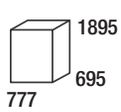
ARGVC -600 GN

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32ºC	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS GN 2/1	PVP €
ARGV-600 GN	120 (-10ºC)	0+8	620	1	3+1	1.907
ARGVC-600 GN	270 (-24ºC)	-10/-22	620	1	3+1	2.174

PORTES PAGADOS

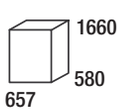
DIMEN. EXTERIORES
altura sin patas

ARGV-600 GN
ARGVC+600 GN



DIMEN. INTERIORES
altura sin patas

ARGV-600 GN
ARGVC+600 GN



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLAS GN 2/1	52
PARRILLA INFERIOR DE 654x330mm.	46
JUEGO DE SOPORTES GN 2/1	15
SET SOPORTE CON 10 GUÍAS 600x400mm.	314
SET DE GUÍAS PARA BANDEJAS 600x400mm.	22
4 PATAS EN ACERO INOXIDABLE	90



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

Detalle pata
en acero inox

OPCIONAL

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

Características

- Fabricado exterior e interior en acero inoxidable.
- Parrillas grandes GN 2/1 y una pequeña de 654x330mm.
- **Se pueden sustituir las guías GN 2/1 por guías para bandejas de pastelería 600X400mm (80 posiciones en los soportes separados por 10mm).**
- 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/+8ºC en modelo ARGV-600 GN y -10/-22ºC en modelo ARGVC-600 GN testado a 32ºC.
- 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

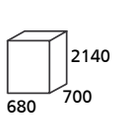
MODELO	POTENCIA -10º (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
AR-701 V	380	450	1	3	**2.458**
AR-702 V	380	450	2	3	**2.514**
AR-1402 V	400	1040	2	6	**3.365**
AR-1403 V	400	1040	3	6	**3.431**
AR-1404 V	400	1040	4	6	**3.486**

PORTES PAGADOS

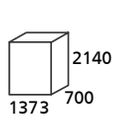
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLAS 540x525mm.	44
PARRILLA INTERMEDIA DE 425x120mm.	20
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	177

AR-701 V
AR-702 V



AR-1402 V
AR-1403 V
AR-1404 V



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/+8ºC testado a 43ºC.
- 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

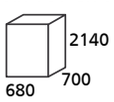


AR-701-CR V

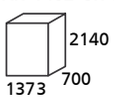


AR-1402-CR V

AR-701-CR V



AR-1402-CR V



MODELO	POTENCIA -10º (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS DE CRISTAL	PARRILLAS	PVP €
AR-701 CR V	380	450	1	3	2.954
AR-1402-CR V	400	850	2	6	4.485

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLAS 540x525mm.	44
PARRILLA INTERMEDIA DE 425x120mm.	20
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	177

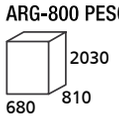
Características

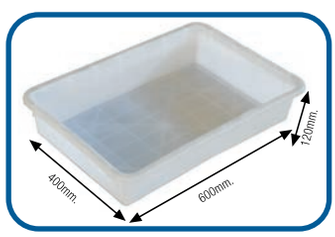
- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8ºC testado a 43ºC.
- 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 Y ARMARIO CONGELACIÓN FONDO 700 VENTILADO



ARG-800 PESC S

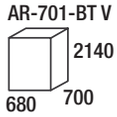




CAJÓN PARA PESCADO



AR-701-BT V



ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO

MODELO	POTENCIA -10º (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS	CAJAS 400x600 mm.	PVP €
ARG-800 PESC S	260	537	1	7	3.375

PORTES PAGADOS

ARMARIO CONGELACIÓN FONDO 700 VENTILADO

MODELO	POTENCIA -24º (W)	TEMP. 43º C	GAS REFRIG.	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
AR-701-BT V	750	-18/-22º C	R-404a	450	1	3	3.462

PORTES PAGADOS

accesorios ARG-800 PESC S

DESCRIPCIÓN	PVP €
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	177
CAJA DE PLÁSTICO ALIMENTARIO 400x600	44

accesorios AR-701-BT V

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLAS 540x525 mm.	44
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	177

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 -5/0ºC testado a 43ºC.
- Refrigerante R-600a.
- Bandeja recoge-agua.
- Cajas en plástico alimentario de 400x600mm.
- Refrigeración por tiro forzado.

AR-700-BT V

- Temperatura de trabajo -18/-22ºC testado a 43ºC.
- 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.

ravemah

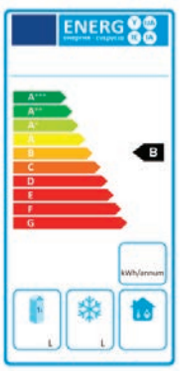
ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN GN 2/1 Y GN 1/1 FONDO 845



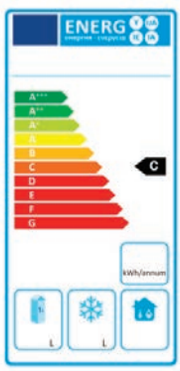
ARGA-1402 V
ARGA-1402 BT V



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

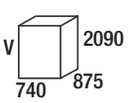
MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (litros)	TEMP. TRABAJO Cº	Nº PUERTAS	PARRILLA GN2/1	PVP €
ARGA-701 V	315 (-10ºC)	588	-2/+8	1	3	**2.738**
ARGA-1402 V	320 (-10ºC)	1300	-2/+8	2	6	**4.221**
ARGA-701 BT V	450 (-24ºC)	588	-18/-22	1	3	**3.660**
ARGA 1402 BT V	730 (-24ºC)	1300	-18/-22	2	6	**5.227**
ARGA-701 CR V	315 (-10ºC)	685	-2/+8	1	3	**3.136**
ARGA-1402 CR V	320 (-10ºC)	1476	-2/+8	2	6	**4.893**

PORTES PAGADOS

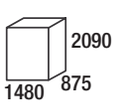
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILA GN 2/1 530x650mm.	44
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	177

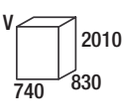
ARGA-701 V
ARGA-701 BT V



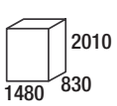
ARGA-1402 V
ARGA-1402 BT V



ARGA-701 CR V



ARGA-1402 CR V



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/+8ºC testado a 43ºC.
- 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

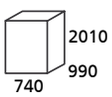


ARP-701 BT V

MODELO	POTENCIA -10ºC (W)	TEMP. 43º C	CAPACIDAD (litros)	GAS REFRIG.	NÚMERO PUERTAS	PVP €
ARP-701 S	330	-2/+8	852	R290a	1	**3.042**
ARP-701 BT V	700	-18/-22	852	R290a	1	**3.870**

PORTES PAGADOS

ARP-701 S
ARP-701 BT V



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	31
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	177

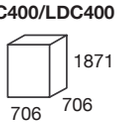
Características

- 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 -2º/+8ºC en modelo ARP-701 S y -18º/-22ºC en modelo ARP-701 BT V testados a 43ºC.
- 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 INCLUÍDAS.
- **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 incluídas.**

ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO

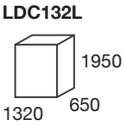


LSC400/LDC400





LDC132L



ARMARIO EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -10ºC (W)	PESO NETO Kg	TEMPERATURA TRABAJO (ºC)	PVP €
LSC400	580	467	1107	260	5 (580x467)	320	183	+2/+8	**2.885**
LDC400	580	467	1107	260	5 (580x467)	1000	183	+2/+8 / -18/-22	**3.790**
LDC132L	1203	417	1186	579	10 (575x417)	2000	338	+2/+8 / -18/-22	**5.845**

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos en acero lacado negro y triple cristal templado.
- Color de serie: negro.
- Refrigeración por tiro forzado desde la parte superior de la cámara.
- Termostato electrónico digital con desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Condensador ventilado.
- Tensión: 230V/50Hz.
- Gas refrigerante R290a.
- Cerradura con llave.
- Temperatura de trabajo testada a 32ºC con una humedad relativa del 55%.

ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

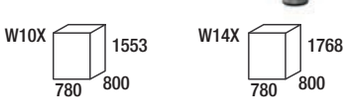

W5XG


W3AG


W10X


W14X





MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90º A 3ºC	CAP. CONGELAC. DE 90ºC A -18ºC	CAP. FRIG (W) (-10º/45ºC)	(-40º/45ºC)	POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
W3AG	335	380	300	4GN 2/3	7 Kg en 90 min.	3,5 Kg. en 240 min.	900	231	0,54/2,8	35	**3.816**
W5XG	590	336	310	5GN 1/1	18 Kg en 90 min.	13 Kg. en 240 min.	1389	321	0,795/4,6	100	**4.881**
W10X	660	415	855	10GN 1/1 - 10 600x400	35 Kg en 90 min.	30 Kg. en 240 min.	2825	780	1,597/7,6	180	**9.024**
W14X	660	415	1070	14GN 1/1 - 14 600x400	70 Kg en 90 min.	55 Kg. en 240 min.	5650	1560	3,043/14,7	195	**11.463**

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
KIT DE 4 RUEDAS (2 CON FRENO)	421

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 con sonda.
- Opciones: abatimiento suave, abatimiento fuerte, congelación fuerte o ciclo continuo (por ejemplo para helado) en modelos 5, 10 y 14 bandejas.
- Posibilidad de cambiar todos los ajustes a elección del usuario en modelo W3AG.
- Uso de todas las funciones HACCP en modelo W3Ag.
- Modelo W3AG: funciones de abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, mantenimiento en caliente, deshidratación, fermentación y cristalización de chocolate.
- Gas R290a. **Desescarche** por aire forzado. **Condensación por aire**.
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros en modelos de 5,10 y 14 bandejas. En modelo W3AG no es posible.**
- 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 40ºC.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura entre 100 y 150mm en todos los modelos.
- Aislamiento en panel de 60mm, excepto en modelo W3AG de 50mm. Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible. Alta flexibilidad en el posicionamiento de las bandejas.
- Voltaje 230V/50Hz, salvo en modelo W14X (400V/III/50Hz).

ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SZ5 926 820 800



SZ8 1142 820 800



SZ10 1709 820 860

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90º A 3ºC	CAP. CONGELAC. DE 90ºC A -18ºC	CAP. FRIG (W) (-10º/45ºC)	(-40º/45ºC)	POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SZ5	700	444	387	5GN 1/1 - 5 600x400	24Kg en 90min	16Kg en 240 min	1691	377	1/6	90	**10.202**
SZ8	700	436	622	8GN 1/1 - 8 600x400	26Kg en 90min	18Kg en 240 min	2205	422	1,2/7	150	**11.954**
SZ10	700	496	992	10GN 1/1 - 10 600x400	40Kg en 90min	28Kg en 240 min	3382	754	2,2/5,5	200	**15.756**
SZ15	700	496	1092	15GN 1/1 - 15 600x400	65Kg en 90min	45Kg en 240 min	3692	844	2,4/6	220	**16.687**
SZT20	607	818	1621	1 carro 20GN 1/1	75Kg en 90min	45Kg en 240 min	5277	1140	3,5/9	360	**22.780**

PORTES PAGADOS

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304.
- 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.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 30mm excepto en modelo SZT20 +/-100mm.
- Bandeja recoge agua de condensación. Motor testado a 32ºC.
- Puertas con burlete magnético.
- Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304, 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/50-60Hz). En modelos SZ10, SZ15 y SZT20 (400V/III/50-60Hz).
- Modelo SZT20 adaptado para carro de 20GN 1/1 RATIONAL, CONVOTHERM Y GIORIK.

TECHFROST ravemah

ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SZ15 1809 820 860



SZT20 2240 945 1075

- Sonda calefactada de serie.
- Pantalla táctil de 7".
- Evaporardor 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	261
PARRILLA INOX 600x400	76
MODULO WIFI	442
SET DE 4 RUEDAS (2 CON FRENO) (ESPECIFICAR PARA QUE MODELO)	307
ESTERILIZADOR UV	862
REFRIGERACIÓN POR AGUA	+5%
VOLTAJE DIFERENTE	+8%

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.

ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO







SMR20 2145 820 1013

SMRT40 2413 890 1520

SMRT1 2180 1600 1395

SMRT2 2180 1600 2308

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD BANDEJAS / CARRO	CAPACIDAD REFRIG. DE 90º A 3ºC	CAP. CONGELAC. DE 90ºC A -18ºC	CAP. FRIG (W) (-10º/45ºC)	(-40º/45ºC)	POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SMR20	680	676	1540	20GN 1/1 - 10 600x400	80 Kg. en 90 min.	55 Kg. en 240 min.	5073	966	3,5/9,0	255	**16.080**
SMRT40	668	941	1922	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	7700	1700	4,8/12,0	450	**29.864**
SMRT1	800	900	1960	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	220 Kg. en 90 min.	170 Kg. en 240 min.	17800	4540*	12,6/25,2	320	**43.392**
SMRT2	800	1873	1960	2x(1 20GN 2/1 - 1 20 600x800)	460 Kg. en 90 min.	360 Kg. en 240 min.	38700	8800*	24,1/47,11	570	**74.787**

*(MENOS 35ºC/+45ºC)

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
KIT DE SOPORTE PARA 25 PARRILLAS (NO INCLUIDAS) MODELO SMRT40	1.305
PARRILLA INOX 600x800	94
INCREMENTO POR PUERTA PASANTE MODELO SMRT1	2.719
PREDISPOSICIÓN PARA BANDEJAS GN 2/1PARA MODELO SMR20	765
KIT DE INSTALACIÓN PARA DISTANCIA DE 10 METROS PARA MODELOS SMRT1 Y SMRT2	CONSULTAR
CARRO DE 20 BANDEJAS 600x400	1.263
CARRO DE 20 BANDEJAS 600x800	1.492
CARRO DE 20 BANDEJAS GN 2/1	1.386
PARRILLA GN 2/1	58
RAMPA ALTERNATIVA PARA CARROS DE MÁS DE 150Kg	594

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 SMRT40 CON EQUIPO FRIGORÍFICO INCORPORADO.**
- Gas R452a en modelos SMRT20 y SMRT40. Desescarche por aire.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.
- Motor testado a 32ºC. Puertas con burlete magnético. **Voltaje** 400V/III/50Hz.
- Aislamiento en panel de 100mm.

MODELOS SMRT1/SMRT2.

- Unidad condensadora remota standard. Para unidad insonorizada y carenada (consultar precios y plazos de entrega).
- Evaporador ventilado montado lateralmente.
- Dispone de rampa de acceso.

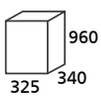
FUENTES DE AGUA FRÍA





MODELOS RIVER 20 Y RIVER 30
ENFRIAMIENTO MEDIANTE BANCO DE HIELO

RIVER 20 IBC INOX G-62 / G-61
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	**1.309**
RIVER 30 IBC INOX G-62 / G-61	29	30	190	1/6	Ventilada	**1.484**

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.	335
4C	Cartucho filtro (recambio)	130

recambios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
G61	Grifo de cuello de cisne con mando de maneta	109
G62	Grifo de chorro con pulsador	133

Características

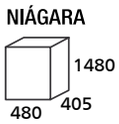
- Gran robustez y elevadas prestaciones.
- El sistema de refrigeración garantiza la máxima higiene para fábricas, oficinas, comunidades y lugares públicos.
- Enfriamiento directo por banco de hielo que permite mejorar el rendimiento de las máquinas.
- El condensador ventilado en el modelo RIVER 30 asegura 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/+12ºC.
  Carcasa en acero inoxidable.
- Refrigerante R290a
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz y 115V/60Hz, consultar precios y plazos de entrega.

ravemah

FUENTES DE AGUA FRÍA



NIÁGARA





F

MODELO	PRODUCCIÓN (l/h)	TEMPERATURA SALIDA ºC	PRODUCCIÓN (l/h) EN CONTINUO agua fría	TANQUE HIELO (Kg)	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	PVP €
NIÁGARA 65 IB INOX	65	3-10	40	4,5	300	1/6	43	49	**3.615**
NIÁGARA 120 IB INOX	120	3-10	70	6,5	500	1/3	45	51	**3.763**
NIÁGARA 180 IB INOX	180	3-10	100	11,5	500	1/3	47	53	**4.398**

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.	335
4C	Cartucho filtro (recambio)	130

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

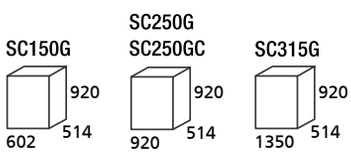

SC315G


SC250G

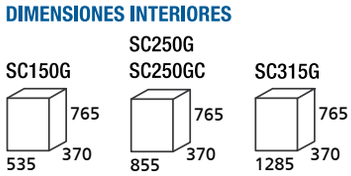
MODELO	POTENCIA -10º (W)	COMPRESOR (CV)	CAPACIDAD (litros)	PESO NETO (Kg)	ESTANTES	PVP €
SC150G	160	1/7	151	54	2 (522x316mm)	**891**
SC250G	280	1/4	254	75	4 (420x316mm)	**1.133**
SC250GC	280	1/4	254	75	4 (420x316mm)	**1.174**
SC315G	315	1/4	382	95	6 (406x316mm)	**1.373**

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



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 0º/10ºC testado a 32ºC.
- Compresor hermético ventilado.
- Refrigeración ventilada.
- **Modelo SC250GC dotado de 2 puertas correderas.**
- Gas refrigerante R600a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.

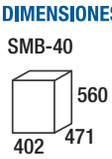


MINIBAR

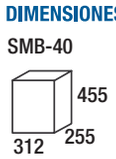
MODELO	CONSUMO (W)	CAPACIDAD LITROS	TEMPERATURA (Cº)	PESO (Kg)	PVP €
SMB-40	65	34	+3/+12	16	**436**

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



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.
- Burlete 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

DE SERIE SE SUMINISTRAN CON ESTANTES DE MADERA


CV-118A


CV-400DA

MODELO	CAPACIDAD (botellas)	Nº ESTANTES	TEMPERATURA (Cº)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
CV-118A	48	4	+5/+18	100	46	**772**
CV-408A	102	14	+5/+18	185	85	**1.554**
CV-400DA	30+48	5+5	+5/+18 - +12/+22	215	92,5	**1.756**

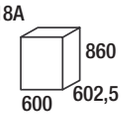
PORTES PAGADOS

EN EL MODELO CV-400DA SE RECOMIENDA COLOCAR LOS VINOS BLANCOS Y ESPUMOSOS EN LA PARTE SUPERIOR Y LOS TINTOS EN LA INFERIOR

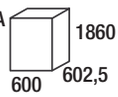
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Estante de madera con guías	67
Parrilla de alambre plastificado	18

CV-118A



CV-408A
CV-400DA



MODELOS CON APERTURA DE DERECHA A IZQUIERDA: +75 euros

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 32ºC 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



LIZ INTERIOR SUP.



CONT. DIG. VCCS



CONT. DIG. VCCB



SOPORTE PARRILLA

MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (Watios)	PESO (Kg)	VOLUMEN (m^3)	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**

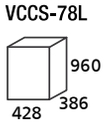
PORTES PAGADOS

accesorios

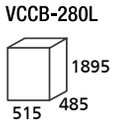
DESCRIPCIÓN	PVP €
Estante mod. VCCS-78L 355x305 mm	30
Estante mod. VCCB-280L 430x390 mm	30

DIMENSIONES EXTERIORES

VCCS-78L

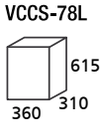


VCCB-280L

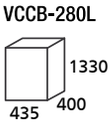


DIMENSIONES INTERIORES

VCCS-78L



VCCB-280L



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/+12ºC testado a 32ºC.

VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN



CL 374 EV1G

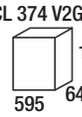


CL 374 VG

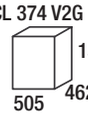


CL 374 V2G

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 (Watios)	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/+10ºC testado a 29ºC.
- 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



VFR 370 VG

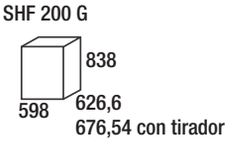
VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN

MODELO	VOLUMEN (litros)	Nº ESTANTES	POTENCIA -24ºC (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



DIMENSIONES EXTERIORES

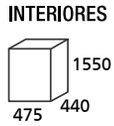
VFR 370 VG



DIMENSIONES INTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



Características SHF 200 G

- Fabricado exteriormente en acero prelacado blanco e interior en ABS.
- Refrigeración estática.
- Termostato digital.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo -18/-21ºC testado a 30ºC.
- 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 -12ºC/-22ºC testado a 32ºC
- Tensión: 230V/50Hz.

VITRINA EXPOSITORA DE REFRIGERACIÓN EN COLOR NEGRO

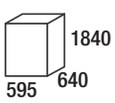


CL 374 VG NEGRA

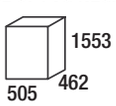




DIMENSIONES EXTERIORES
CL 374 VG NEGRA



DIMENSIONES INTERIORES
CL 374 VG NEGRA



MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Watios)	PVP €
CL 374 VG NEGRA	345	5	230/50	4,37	345	969

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

VITRINA EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN EN COLOR NEGRO



SC-360



SD-250



DETALLE 3 LUCES LED SC-360



DETALLE 3 LUCES LED SD-250



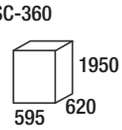
DETALLE TERMOSTATO SC-360



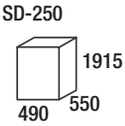
DETALLE TERMOSTATO SD-250

DIMENSIONES EXTERIORES

SC-360

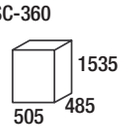


SD-250

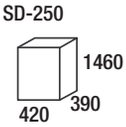


DIMENSIONES INTERIORES

SC-360



SD-250



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parrilla Mod. SC360 (482x422mm)	20
Kit soporte parrilla	13

MODELO	CAPACIDAD (litros)	TEMPERATURA TRABAJO (ºC)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Watios)	PVP €
SC-360	375	+2/+10	4	230/50	2,110	220	**999**
SD-250	208	-18/-22	6 (fijos)	230/50	7,880	450	**1.298**

PORTES PAGADOS

Características

- Construida exterior e interiormente en chapa prelacada negra.
- Puerta de doble vidrio templado en modelo SC-360 y de triple vidrio templado en modelo SD-250.
- Evaporador estático en ambos modelos. Modelo SC-360 con ayuda de ventilador.
- Condensador estático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Termostato electrónico digital.
- **Luz LED superior y en los dos laterales**.
- Puerta batiente.
- Gas refrigerante R290a.
- Puertas de apertura izquierda/derecha con cerradura de serie.

VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN ESPECIAL BEBIDAS MUY FRÍAS

TEMPERATURA DE TRABAJO
-2,5º/+1ºC



CL 374 VG SZ

DIMENSIONES EXTERIORES
CL 374 VG SZ



DIMENSIONES INTERIORES
CL 374 VG SZ



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

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 en modelo CL 374 VG SZ.
- 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.
- Termostato electrónico digital.
- Puerta batiente.
- **Temperatura de trabajo -2,5/+1ºC testado a 29ºC en modelo CL 374 VG SZ.**
- 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

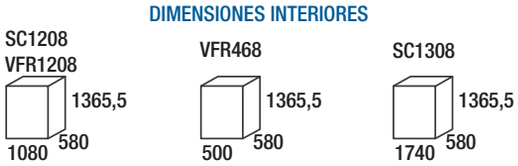
accesorios

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
Porta-precios para estante	6

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	NÚMERO PUERTAS	TEMPERATURA TRABAJO (ºC)	POTENCIA (Watios)	PVP €
SC1208	1079	8	2	+2/+8	700	**2.295**
SC1308	1545	8+4	3	+2/+8	700	**3.307**
VFR468	460	4	1	-18/-24	850	**2.226**
VFR1208	1079	8	2	-18/-24	920	**4.109**

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 32ºC.
- Tensión 230V/50Hz.

ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO 1 PISO



ET-8 NEGRA

ET-4 NEGRO 1200 300 415

ET-5 NEGRO 1500 300 415

ET-7 NEGRO 1800 300 415

ET-8 NEGRO 2000 300 415



ET-7 NEGRA



ET-5 NEGRA



ET-4 NEGRA

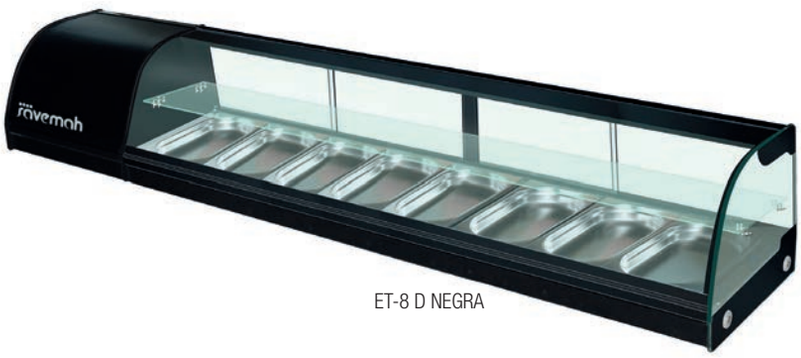
MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m^2)	POTENCIA -10ºC (W)	PVP €
ET-4 NEGRO	20	0,22	160	**1.253**
ET-5 NEGRO	25	0,30	160	**1.300**
ET-7 NEGRO	36	0,40	230	**1.330**
ET-8 NEGRO	41	0,46	230	**1.486**

PORTES PAGADOS

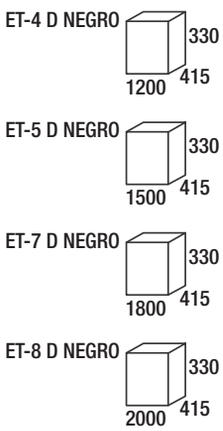
Características

- 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 +4º/+8ºC a 32ºC 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 -10ºC (W)	PVP €
ET-4 D NEGRO	20	0,22	160	**1.427**
ET-5 D NEGRO	25	0,30	160	**1.472**
ET-7 D NEGRO	36	0,40	230	**1.579**
ET-8 D NEGRO	41	0,46	230	**1.669**

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 +4º/+8ºC a 32ºC 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



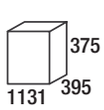
ETPR-4 D



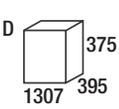
ETPR-7 D

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m^2)	COMPRESOR (CV)	POTENCIA -10ºC (W)	PVP €
ETPR-4 D	9,2	0,23	1/6	160	**872**
ETPR-5 D	11,2	0,28	1/6	160	**959**
ETPR-6 D	13,6	0,34	1/6	160	**968**
ETPR-7 D	18,4	0,46	1/6	160	**1.104**

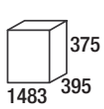
ETPR-4 D



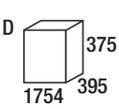
ETPR-5 D



ETPR-6 D



ETPR-7 D



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 0º/+12ºC a 25ºC de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas correderas traseras.
- Tensión 230V/50Hz.

VITRINA SOBREMOSTRADOR Y EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO



VSM-160L

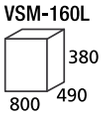


VRC-100

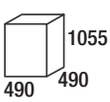
DIMENSIONES EXTERIORES
VSM-160L



DIMENSIONES INTERIORES
VSM-160L



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	1.074

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 -10ºC (W)	PVP €
VRC-100	100	3	180	1.058

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: +2º/+6ºC en modelo VSM-160 L y +2º/+8ºC en modelo VRC-100 testado a 32ºC.
- Tensión 230V/50Hz.

ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES



ES 230



ES 110



DETALLE CAJONES
ES 110



DETALLE ESTANTES
ES 110



ES 110 I

ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES

MODELO	VOLUMEN (litros)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	POTENCIA (W)	CAJONES	ESTANTES	PVP €
ES 110	88	29	32	81,6	3	2 CRISTAL	535
ES 110 I	88	29	32	81,6	3	2 CRISTAL	611
ES 230	198	58	61	80	7	6 EVAPORADOR	783

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES

ES 110
ES 110 I

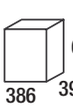


ES 230



DIMENSIONES INTERIORES

ES 110
ES 110 I



ES 230



*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: 225mm en estantes superiores y 215mm en estante inferior.
  - Modelo ES 230: 180mm en estantes superiores y 216mm en estante inferior
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura trabajo -18ºC/-24ºC.
- **ES 110 I**: Puerta color gris imitación inox.
- Dimensiones de cajones:
  - Modelo ES 110 cajón inferior: 340x185x170mm. y cajones superiores: 340x330x170mm.
  - Modelo ES 230 cajón inferior: 360x180x188mm 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) bruto	PESO (Kg) neto	POTENCIA (W)	PVP €
ARCA 130 ALU	110	12	38	35	92	**506**
ARCA 170 ALU	145	19	44	41	105	**555**
ARCA 230 ALU	215	20	50	47	180	**629**
ARCA 320 ALU	284	24	59	55	200	**681**
ARCA 420 ALU	365	26	71	67	225	**788**
ARCA 620 ALU	473	27	83	77	290	**1.013**

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros — PORTES PAGADOS



ARCA 420

CUBA DE ACERO INOXIDABLE

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POT. CONG. (Kg/24h)	PESO (Kg) bruto	PESO (Kg) neto	POTENCIA (W)	PVP €
ARCA 170 INOX	145	19	44	41	105	**633**
ARCA 230 INOX	215	20	50	47	180	**709**
ARCA 320 INOX	284	24	59	55	200	**771**
ARCA 420 INOX	365	26	71	67	225	**897**
ARCA 620 INOX	473	27	83	77	290	**1.153**

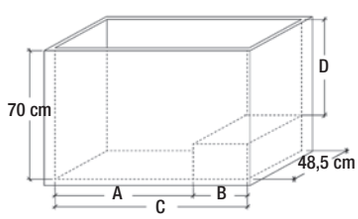
CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros — PORTES PAGADOS



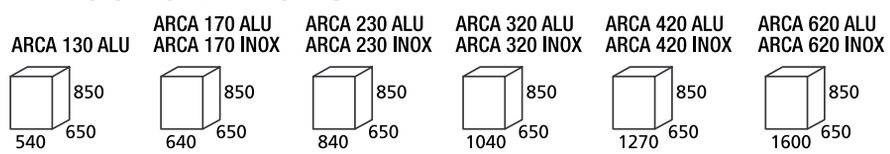
ARCA 230

accesorios

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



DIMENSIONES EXTERIORES



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

	DOTACIÓN CESTAS	CAPACIDAD CESTAS
ARCA 130 ALU	1	1
ARCA 170 ALU/INOX	1	2
ARCA 230 ALU/INOX	1	2
ARCA 320 ALU/INOX	1	3
ARCA 420 ALU/INOX	2	4
ARCA 620 ALU/INOX	2	6

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.
- Dotación: 1 divisor y los cestos indicados en el cuadro.
- Termómetro exterior analógico de serie.
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura de trabajo -18/-23ºC.
- Tuberia 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



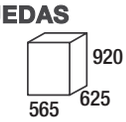
DETALLE COLOCACIÓN DE CESTA



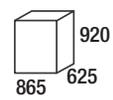
ARCA 7 SG

DIM. EXTERIORES CON RUEDAS

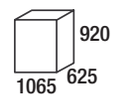
ARCA 4S
ARCA 4SG



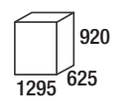
ARCA 5S
ARCA 5SG



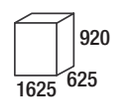
ARCA 6S
ARCA 6SG



ARCA 7S
ARCA 7SG



ARCA 8S
ARCA 8SG

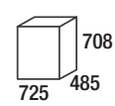


DIM. INTERIORES

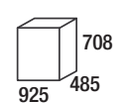
ARCA 4S
ARCA 4SG



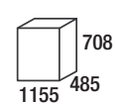
ARCA 5S
ARCA 5SG



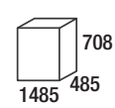
ARCA 6S
ARCA 6SG



ARCA 7S
ARCA 7SG



ARCA 8S
ARCA 8SG



ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA CORREDERA

MODELO	VOL. ÚTIL (litros)	PESO (Kg) neto	POT. CONG. (Kg/24h)	PUERTA	CAPACIDAD CESTAS	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	**745**
ARCA 5S	215	47	20	OPACA	2	2	114	40	154	**806**
ARCA 6S	284	55	24	OPACA	3	3	136	40	176	**868**
ARCA 7S	364	67	26	OPACA	4	4	136	40	176	**964**
ARCA 8S	472	77	27	OPACA	6	5	161	40	201	**1.097**
ARCA 4SG	118	35	12	TRANSPARENTE	1	0	55	0	55	**806**
ARCA 5SG	215	47	20	TRANSPARENTE	2	2	114	40	154	**904**
ARCA 6SG	284	55	24	TRANSPARENTE	3	3	136	40	176	**936**
ARCA 7SG	364	67	26	TRANSPARENTE	4	4	136	40	176	**1.083**
ARCA 8SG	472	77	27	TRANSPARENTE	6	5	161	40	201	**1.225**

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

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

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.
- Capacidad de separadores: 1 por modelo NO INCLUIDO.
- Marco de aluminio colocado sobre el aro inyectado en poliestileno.
- Termómetro exterior de serie analógico y termostato regulable.
- Compresores tropicalizados.
- Temperatura de trabajo -18ºC/-23ºC.
- **DE SERIE SE SUMINISTRAN SIN CESTAS.**
- 4 ruedas giratorias
- Tuberia interior en hierro.
- Tensión 230V/50Hz.

ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS / PUERTAS CORREDERAS CURVAS



UDD 500 SCEB

CESTAS NO INCLUIDAS



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	888
UDD 400 SCEB	296	230/50	5	300	999
UDD 500 SCEB	398	230/50	6	400	1.211

PORTES PAGADOS



DETALLE CESTA
535x215x375 mm.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA PANORÁMICA	27

DIMENSIONES EXT.

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

DIMENSIONES INT.

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

Características

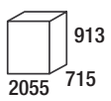
- Construido exteriormente en acero tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en aluminio.
- Puertas correderas de vidrio templado curvo con marco de aluminio.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Refrigerante R290a
- Temperatura de trabajo -12ºC/-22ºC.
- Dispone de 4 ruedas.
- Cerradura de serie.
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- Cestas no incluidas.

ARCÓN CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD

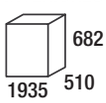


UDD 600 BK

UDD 600 BK



DIMENSIONES INTERIORES





DETALLE 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	1.476

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA (544x264x244mm)	27

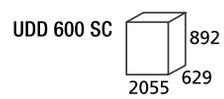
Características

- 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 -15ºC/-25ºC.
- 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	**1.547**

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Cesta 531x220x279 mm. MODELOS UDD	27

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 -12ºC/-22ºC.
- 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) neto	PESO (Kg) bruto	Nº PUERTAS CRISTAL	CAPACIDAD CESTAS	CAPACIDAD DIVISORES	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	CONSUMO (Kw/24h)	PVP €
CHV/V 900	652	105	160	2	5 grandes	7	345	2x1/3	5,4	**2.429**
CHV/V 1100	805	125	200	4	7 grandes	10	345	2x1/3	5,4	**3.057**
CHV/2V 900	652	105	160	4	12 mini	7	345	2x1/3	5,4	**2.625**
CHV/2V 1100	805	125	200	4	16 mini	10	345	2x1/3	5,4	**3.195**

PORTES PAGADOS

OPCIONES BAJO PEDIDO

DESESCARCHE AUTOMÁTICO

Modelos 900: +271€ / Modelo 1100: +388€

LUZ LED

Modelos 900: +271€ / Modelo 1100: +388€

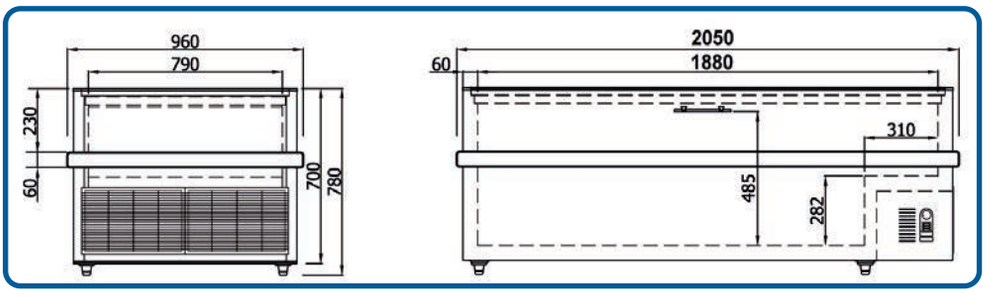
KIT DE RUEDAS

Ruedas de ø50mm: +121€ / Ruedas de ø80mm: +174€

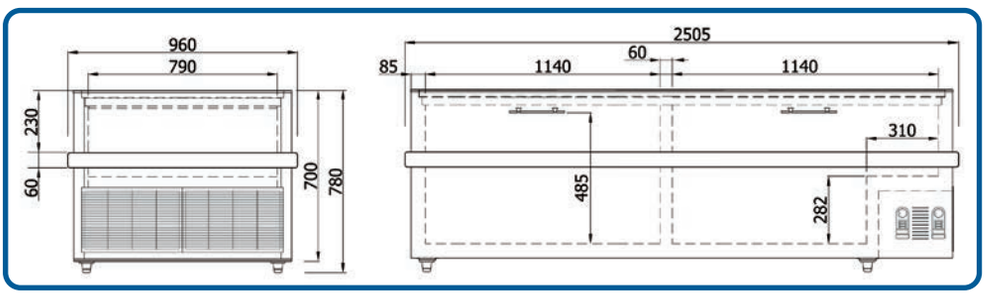
Características

- 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 -18ºC/-25ºC.
- 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



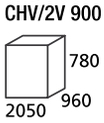
ESQUEMA Y DIMENSIONES
CHV/V 1100 Y CHV/2V 1100

accesorios

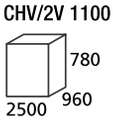
DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	PRECIO €
AR051 - CESTA GRANDE SIN ASAS PARA CHV/V	720x275x230	35
AR050 - CESTA GRANDE PARA CHV/V	765x275x230	35
AR070 - CESTA MINI PARA CHV/2V	335x275x230	22
AR080 - CESTA MINI PARA CHV/V	355x275x230	22
AR085 - DIVISOR PARA CESTA GRANDE O MINI	285x212	18
PL155 - CUBO DE PLÁSTICO PARA CESTA	335x275x225	25
PL501 - BARRA DE ACERO PARA CHV/V 900	1865x40x40	77
PL502 - BARRAS DE ACERO PARA CHV/V 1100	2x (1123x40x40)	96
AR094 - DIVISOR PEQUEÑO LONGITUDINAL PARA CHV/2V	475x410	46
AR095 - DIVISOR GRANDE LONGITUDINAL PARA CHV/V-2V	1025x410	67
AR096 - DIVISORIA BAJA TRANSVERSAL PARA CHV/V-2V	730x185	24
AR097 - DIVISOR ALTO TRANSVERSAL PARA CHV/V-2V	730x430	26
PI114 - PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS PARA CHV/V 2V 900	1840x45	47
PI115 - PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS PARA CHV/V-2V 1100	2x (1125x45)	63

DIMENSIONES EXT.

CHV/V 900
CHV/2V 900

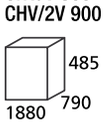


CHV/V 1100
CHV/2V 1100

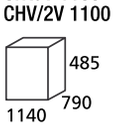


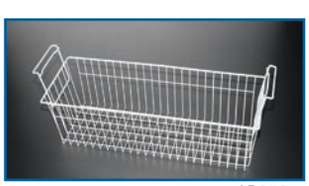
DIMENSIONES INT.

CHV/V 900
CHV/2V 900



CHV/V 1100
CHV/2V 1100




AR050

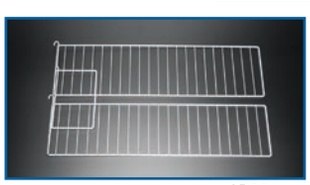

PL155

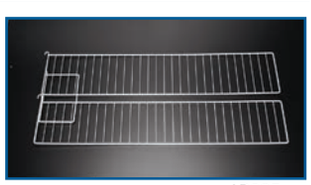
DETALLE DE APOYO DE CESTAS MINI SOBRE BARRA DE ACERO



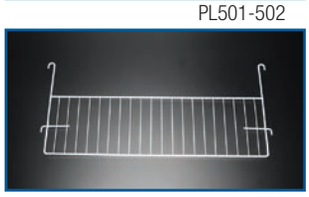

AR070-AR080

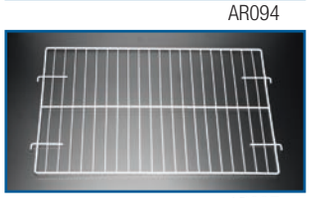

PL501-502


AR094


AR095


AR085


AR096

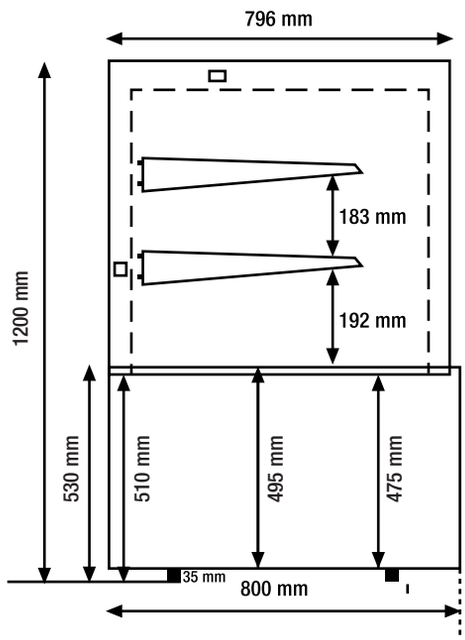

AR097


PI114-115

VITRINAS PASTELERÍA 2 ESTANTES



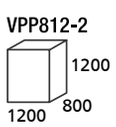
VPP812 - 2

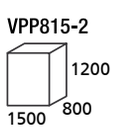












MODELO	POTENCIA -10ºC	COMPRESOR (CV)	TEMP. TRABAJO (ºC)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	ESTANTE	PVP €
VPP812-2	804	1/2	+2/+8	470	273	2	**4.153**
VPP815-2	833	1/2	+2/+8	595	325	2	**4.885**

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES DE ESTANTES

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

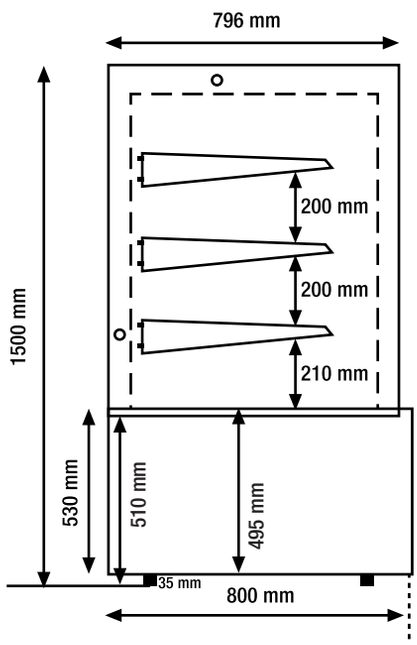
Características

- 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 1ºC.
- 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



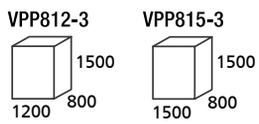
VPP812 - 3











MODELO	POTENCIA -10ºC	COMPRESOR (CV)	TEMP. TRABAJO (ºC)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	ESTANTE	PVP €
VPP812-3	868	1/2	+2/+8	700	329	3	**4.750**
VPP815-3	907	1/2	+2/+8	890	379	3	**5.565**

PORTES PAGADOS

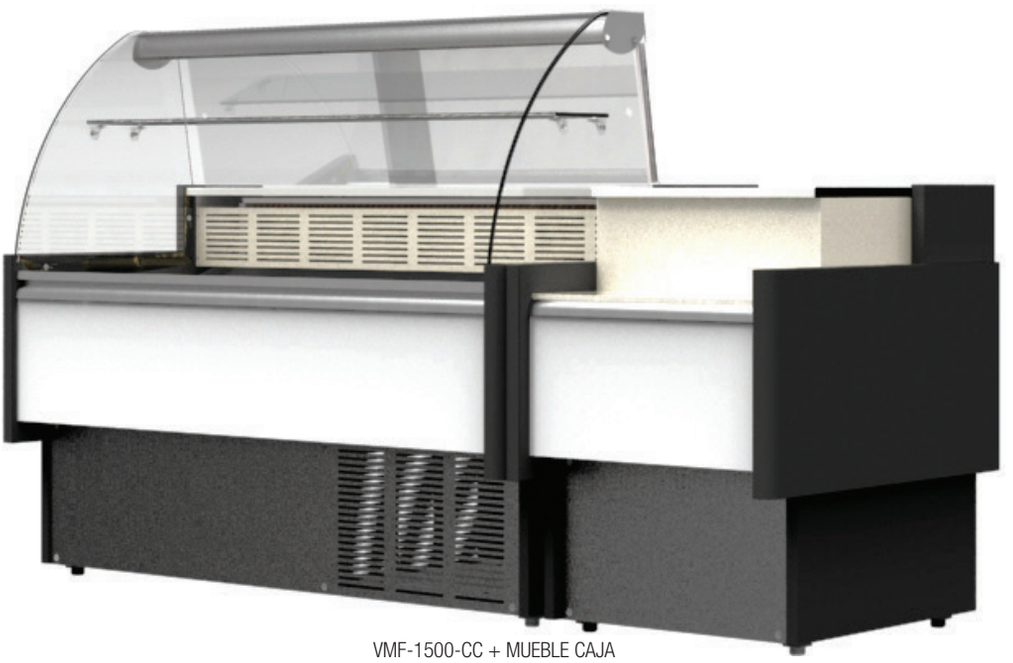
DIMENSIONES DE ESTANTES

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

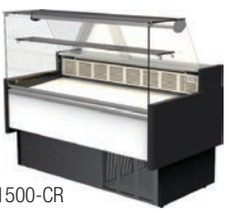
Características

- 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 1ºC.
- 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.

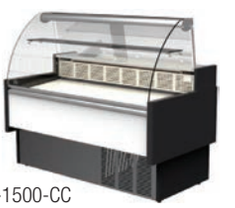
VITRINA MULTIFUNCIÓN



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 (-10ºC)	TEMP. TRABAJO	PVP € C. CURVO	PVP € C. RECTO
VMF-1000-CR	VMF-1000-CC	1	442	359	+1º/+10ºC	3.512	3.301
VMF-1500-CR	VMF-1500-CC	1	476	359	+1º/+10ºC	3.802	3.723
VMF-2000-CR	VMF-2000-CC	2	613	504	+1º/+10ºC	5.114	4.809
VMF-2500-CR	VMF-2500-CC	3	798	665	+1º/+10ºC	5.666	5.234

INCREMENTO DECORACIÓN RAL
3003-9010-5010-1018-6005: +152 EUROS

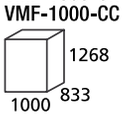
PORTES PAGADOS

MUEBLE CAJA 650x866x905 mm. — 1.353 Euros

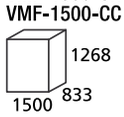
INCREMENTO DECORACIÓN RAL
3003-9010-5010-1018-6005: +69 EUROS

PORTES PAGADOS

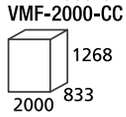
VMF-1000-CR
VMF-1000-CC



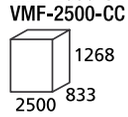
VMF-1500-CR
VMF-1500-CC



VMF-2000-CR
VMF-2000-CC



VMF-2500-CR
VMF-2500-CC



PERSONALIZACIONES DE COLOR EN LOS PERFILES ANTICHOQUE

RAL 3003 | RAL 9010 | RAL 5010 | RAL 1018 | RAL 6005

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 R290a.
- Testadas a temperatura ambiente de 26ºC (humedad relativa del 60%). Clase climática 3 (normativa Teste EN ISSO 23593).
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- 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.
- Superfície 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







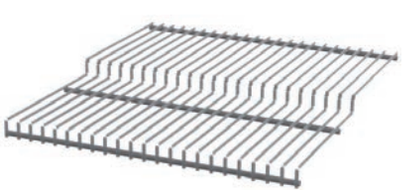


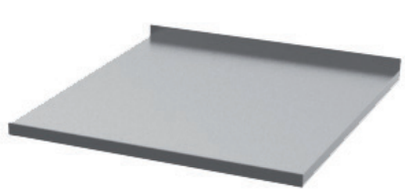
KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL CURVO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000-CC	(473x339mm + 473x356mm)	110
VMF-1500-CC	(723x339mm + 723x356mm)	130
VMF-2000-CC	(973x339mm + 973x356mm)	165
VMF-2500-CC	2x (622x339mm) + 2x (622x392mm)	240

KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL RECTO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000-CR	(473x381mm + 473x392mm)	97
VMF-1500-CR	(723x381mm + 723x392mm)	130
VMF-2000-CR	(973x381mm + 973x392mm)	158
VMF-2500-CR	2x (622x381mm) + 2x (622x392mm)	219





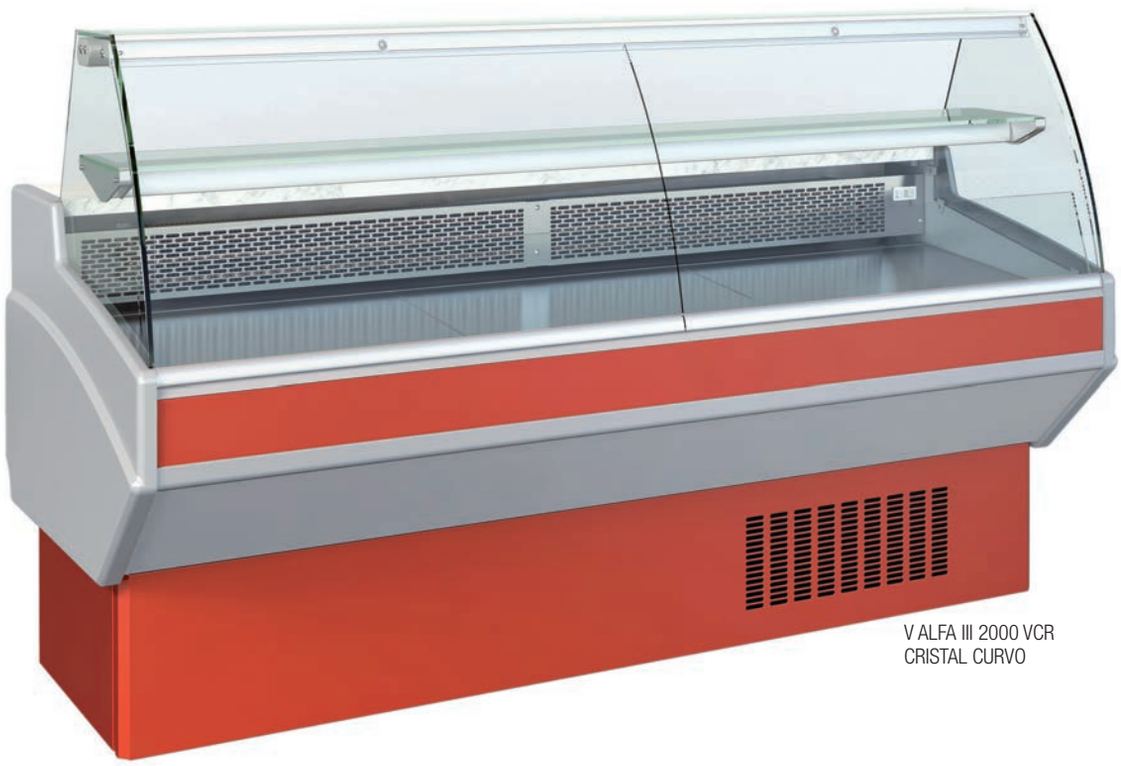
PARRILLAS EXPOSICIÓN PLASTIFICADAS

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000	2x (446x479x53mm)	68
VMF-1500	3x (461x479x53mm)	87
VMF-2000	4x (470x479x53mm)	121
VMF-2500	5x (474x479x53mm)	155

PARRILLAS EXPOSICIÓN ACERO INOX

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000	2x (451x492x20mm)	96
VMF-1500	3x (467x492x20mm)	153
VMF-2000	4x (475x492x20mm)	200
VMF-2500	5x (480x492x2mm)	248

VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V ALFA III 2000 VCR
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m2)	NÚMERO PUERTAS	VOLÚMEN CÁMARA (m3)	POTENCIA FRIG. W (-10ºC)	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	2.885	2.833	3.200
V ALFA III 1290 VCR	1290	0,58	1	0,15	350	370	190	3.405	3.341	3.832
V ALFA III 1500VCR	1500	0,68	2	0,17	350	370	210	3.579	3.541	4.184
V ALFA III 2000 VCR	2000	0,92	2	0,23	485	510	260	4.584	4.493	5.325
V ALFA III 2500 VCR	2500	1,15	3	0,29	580	720	315	5.285	5.173	6.090

*Características referidas a modelos de cristal curvo.

PORTES PAGADOS

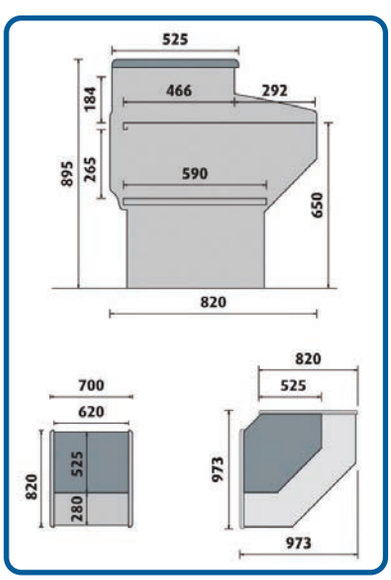
MESA TERMINAL ALFA ANCHO 700 mm	1.358 Euros
ÁNGULO EXTERNO 90º MESA ALFA	1.920 Euros

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.

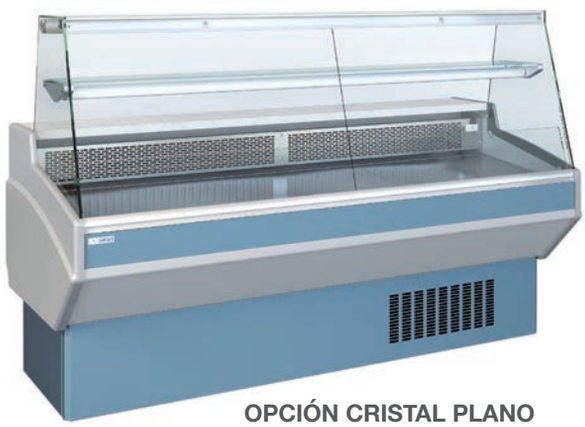
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP € 1040	1290	1500	2000	2500
CONJUNTO 4 RUEDAS	138	138	138	138	-
CONJUNTO 6 RUEDAS	-	-	-	-	196
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	95	114	130	172	216
SEPARADOR ACRÍLICO	50	50	50	50	50
REJILLAS EXPOSICIÓN	63	69	81	114	131

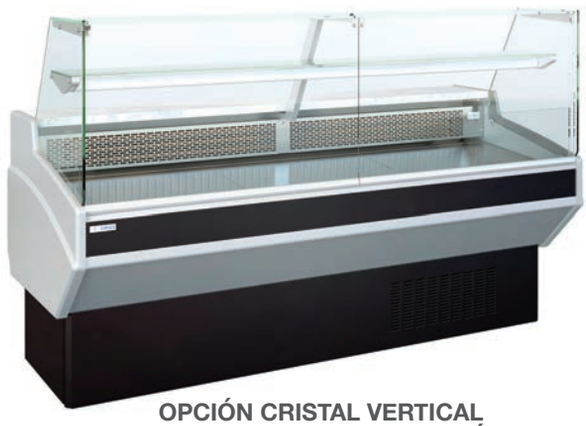


ESQUEMA MESA TERMINAL Y ÁNGULO

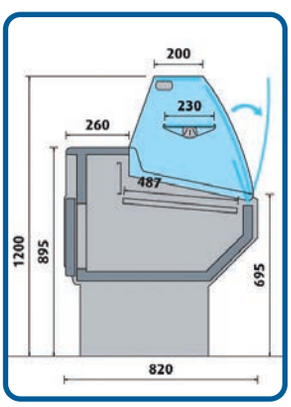
VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



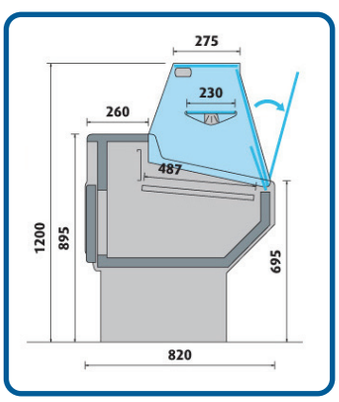
OPCIÓN CRISTAL PLANO



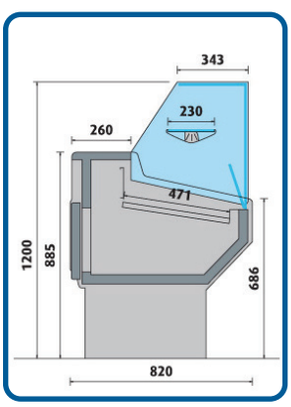
OPCIÓN CRISTAL VERTICAL
SOLO DISPONIBLE CON FRÍO VENTILADO



ESQUEMA CRISTAL CURVO



ESQUEMA CRISTAL PLANO



ESQUEMA CRISTAL VERTICAL

POSIBLES DECORACIONES

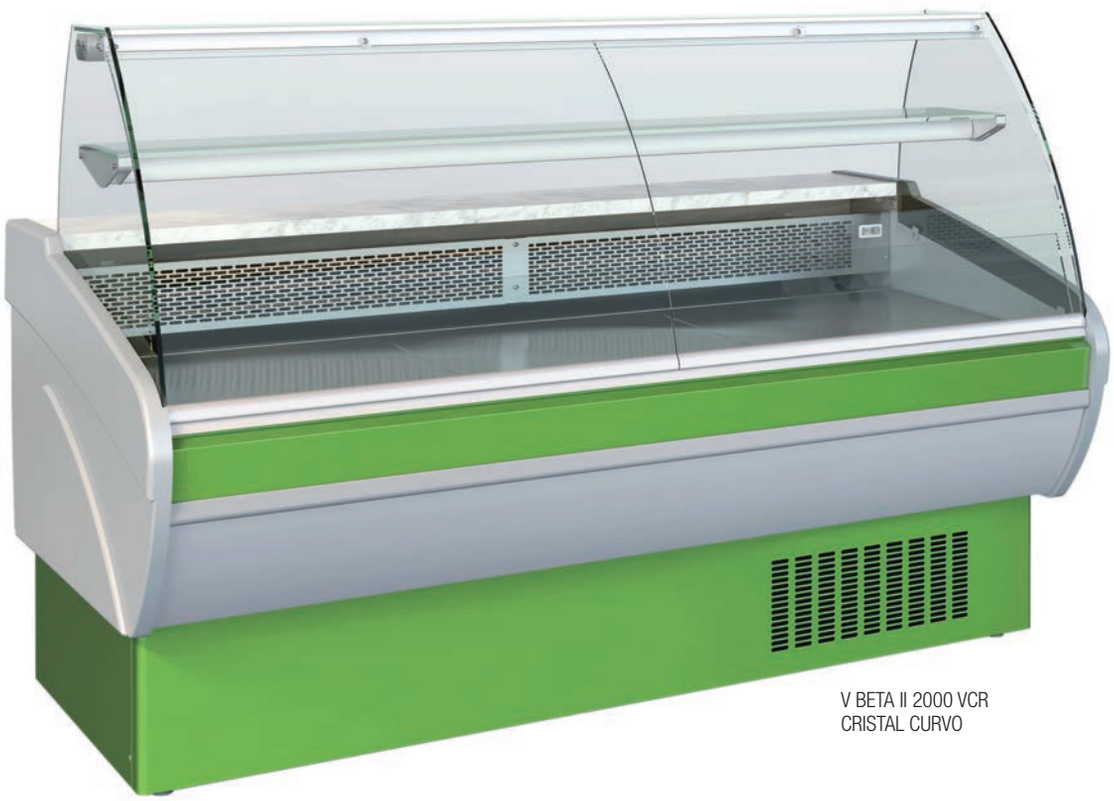


• **INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO**

Características

- Refrigeración estática: posibilidad de suministrar con frio 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 +1º/+10ºC.
- **Modelos de cristal vertical solo disponibles con frío ventilado.**
- **Testada a 25ºC 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.
- Evaporación 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) (m2)	NÚMERO PUERTAS	VOLÚMEN CÁMARA (m3)	POTENCIA FRIG. W (-10ºC)	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	3.092	3.034	3.760
V BETA II 1290 VCR	1290	0,69	1	0,15	350	370	180	3.637	3.569	4.338
V BETA II 1500 VCR	1500	0,81	2	0,17	350	370	205	3.832	3.795	4.660
V BETA II 2000 VCR	2000	1,10	2	0,23	485	510	260	4.714	4.617	5.667
V BETA II 2500 VCR	2500	1,39	3	0,29	580	770	280	5.603	5.487	6.454

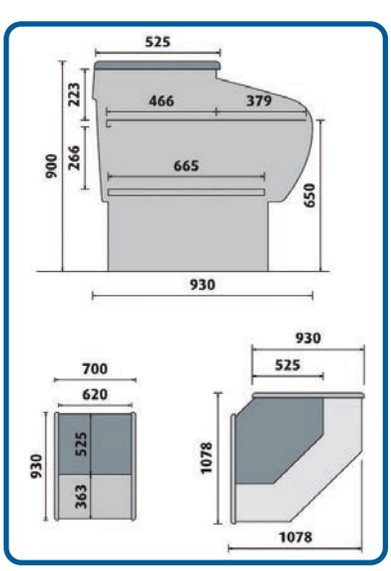
*Características referidas a modelos de cristal curvo.

PORTES PAGADOS

MESA TERMINAL BETA ANCHO 700 mm	1.178 Euros
ÁNGULO EXTERNO 90º MESA BETA	1.770 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.



ESQUEMA MESA TERMINAL Y ÁNGULO

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP € 1040	1290	1500	2000	2500
CONJUNTO 4 RUEDAS	138	138	138	138	-
CONJUNTO 6 RUEDAS	-	-	-	-	196
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	105	130	147	196	246
SEPARADOR ACRÍLICO	57	57	57	57	57
REJILLAS EXPOSICIÓN	115	140	158	214	277

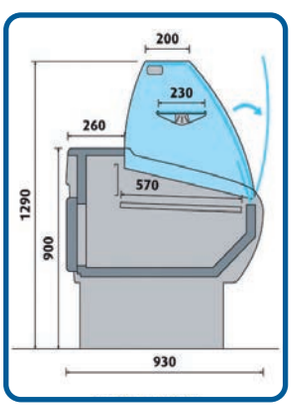
VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



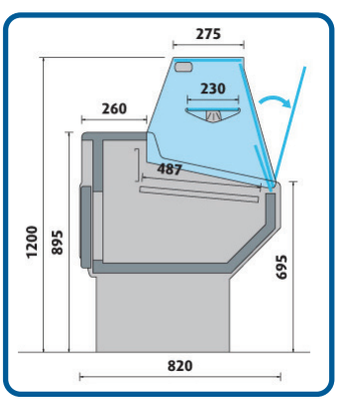
OPCIÓN CRISTAL PLANO



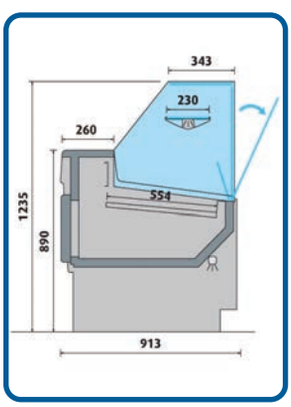
OPCIÓN CRISTAL VERTICAL “LUX”



ESQUEMA CRISTAL CURVO



ESQUEMA CRISTAL PLANO



ESQUEMA CRISTAL VERTICAL

POSIBLES DECORACIONES



• **INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO**

Características

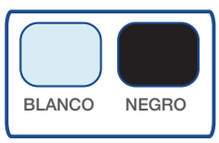
- Refrigeración estática: posibilidad de suministrar con frio ventilado (consultar precios y plazos de entrega).
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- **Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.**
- **Plano de trabajo en mármol.**
- Temperatura de trabajo +1º/+10ºC.
- **Modelos de cristal vertical solo disponibles con frío ventilado.**
- **Testada a 25ºC 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.
- Evaporación 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



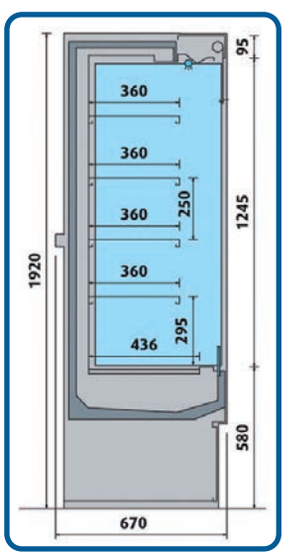
- **INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO**
- **OTROS COLORES CONSULTAR PRECIOS**



DETALLE ESTANTES

REJILLA REFRIGERACIÓN





ESQ. DIMENSIONES

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m2)	ABERTURA EXP. (m2)	POTENCIA FRIG. W(-10ºC)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP €
M PSI II 625 LC	680	0,83	0,69	1460	635	140	**3.912**
M PSI II 806 LC	860	1,07	0,87	1760	670	160	**4.289**
M PSI II 1250 LC	1305	1,65	1,38	2225	1090	210	**4.822**
M PSI II 1450 LC	1505	1,92	1,60	2225	1210	235	**5.232**
M PSI II 1875 LC	1930	2,48	2,06	2920	1490	300	**6.871**

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	138
CONJUNTO 6 RUEDAS	196

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 25ºC con una humedad relativa del 60%.**
- Temperatura de trabajo -1º/+7ºC.
- 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 automática del agua de desercarche.

GRUPO

savemah

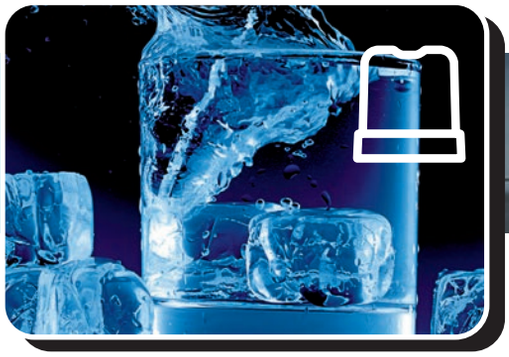
HOSTELERIA S.L.

Frío Comercial

para nosotros,

no tiene secretos





HIELO

Índice *páginas*

71 SERIE C CUBITOS

74 SERIE CM CUBITOS MÁQUINAS MODULARES

75 SERIE C CUBITOS XL / SERIE CM CUBITOS XL MÁQUINAS MODULARES

76 SERIE Q CUBITOS

77 SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS CON DEPÓSITO

78 SERIE HV-HM HIELO A TROCITOS MODULAR

79 SERIE T HIELO TROCEADO CON DEPÓSITO

80 SERIE TM HIELO TROCEADO MODULAR

81 SERIE TMS SPLITS HIELO TROCEADO

82 SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA

84 SERIE ESPM-S SPLIT ESCAMA PLANA

85 SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO

87 CUBITOS Y FUENTES DE AGUA / DISPENSADORES

savemah

HIELO

HOV

BREMA Ice Makers





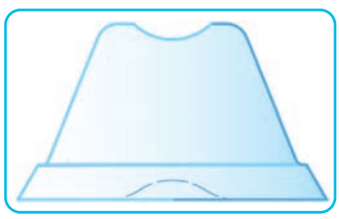
HV-C 150
HV-C 170

23g

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



HV - ESPM / HV-ESPM-S



HV - CFF / HV-CFFM

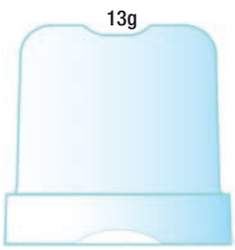


HV - T / HV-TM / HV-TM-S



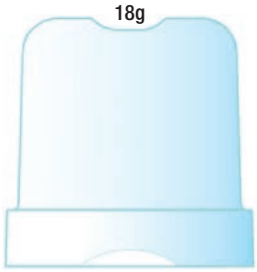
HV-HT / HV-BSF

13g



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

18g



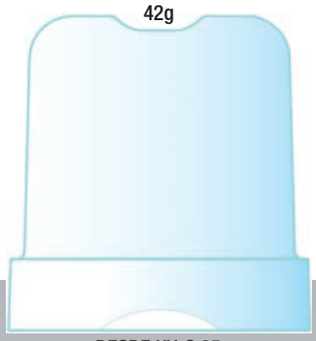
DESDE HV-C 25
HASTA HV-CM 330

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

SERIE C CUBITOS

INSTALACIÓN

LIMPIEZA AUTOMÁTICA

CUBITO tamaño real



13g — HV-C 20 — 30x29x26 mm

CUBITO tamaño real



33g — HV-C 25/30 — 40x39x35 mm

CUBITO tamaño real



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



HV-C 20 HC



HV-C 25 HC



HV-C 30 HC

13 GR

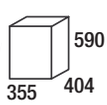
33 GR / 42 GR

	MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
13 GR	HV-C 20 HC A	21	4/310	20	260	28	34	0,14	**1.411**
13 GR	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	**1.594**
33 GR	HV-C 25 HC W	26	6/180	20	270	31	37	0,18	**1.692**
33 GR	HV-C 30 HC A	29	9/270	20	270	33	39	0,19	**1.654**
33 GR	HV-C 30 HC W	29	9/270	20	270	33	39	0,19	**1.730**
42 GR	HV-C 25 HC A	26	6/130	15	270	31	37	0,18	**1.594**
42 GR	HV-C 25 HC W	26	6/130	15	270	31	37	0,18	**1.692**
42 GR	HV-C 30 HC A	29	9/175	15	270	33	39	0,19	**1.654**
42 GR	HV-C 30 HC W	29	9/175	15	270	33	39	0,19	**1.730**

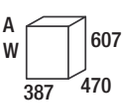
* Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.

PORTES PAGADOS

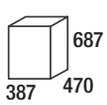
HV-C 20 HC A
HV-C 20 HC W



HV-C 25 HC A
HV-C 25 HC W



HV-C 30 HC A
HV-C 30 HC W



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.

SERIE C CUBITOS

INSTALACIÓN

LIMPIEZA AUTOMÁTICA



HV-C 35 HC
HV-C 45 HC



HV-C 50 HC



HV-C 65 HC

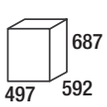
42 GR

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HV-C 35 HC A	38	16/380	21	340	40	48	0,30	**1.960**
HV-C 35 HC W	38	16/380	21	340	40	48	0,30	**1.970**
HV-C 45 HC A	42	16/380	21	340	43	51	0,30	**2.036**
HV-C 45 HC W	42	16/380	21	340	43	51	0,30	**2.123**
HV-C 50 HC A	48	25/590	21	450	46	54	0,34	**2.189**
HV-C 50 HC W	48	25/590	21	450	46	54	0,34	**2.232**
HV-C 65 HC A	72	40/950	33	590	67	79	0,46	**2.942**
HV-C 65 HC W	72	40/950	33	590	67	79	0,46	**2.986**

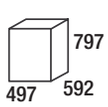
*** Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.**

PORTES PAGADOS

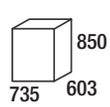
HV-C 35 HC A
HV-C 35 HC W
HV-C 45 HC A
HV-C 45 HC W



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

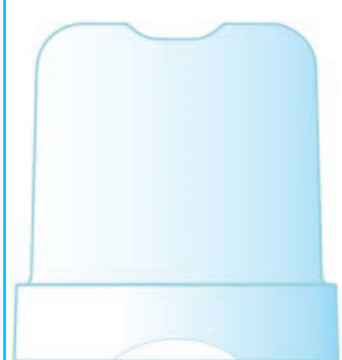


HV-C 65 HC A
HV-C 65 HC W



CUBITO

tamaño real



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.
- 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.

SERIE C CUBITOS

INSTALACIÓN

LIMPIEZA AUTOMÁTICA

LIMPIEZA HV-C 150/170



HV-C 85 HC



HV-C 100 HC



HV-C 150
HV-C 170

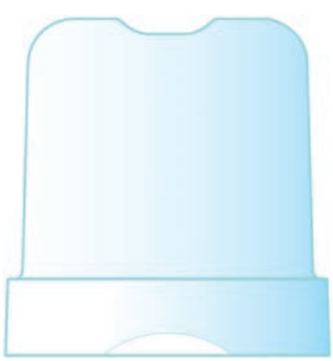
MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HV-C 85 HC A	80	40/950	33	890	71	83	0,54	3.182
HV-C 85 HC W	80	40/950	33	890	71	83	0,54	3.253
HV-C 100 HC A	95	55/1305	33	870	74	86	0,59	3.351
HV-C 100 HC W	95	55/1305	33	870	74	86	0,59	3.472
HV-C 150 HC A	140	65/1545	70	900	113	133	0,86	4.405
HV-C 150 HC W	140	65/1545	70	900	113	133	0,86	4.547
HV-C 170 HC A	160	65/1545	70	1150	118	138	0,86	4.618
HV-C 170 HC W	160	65/1545	70	1150	118	138	0,86	4.716

* Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.

42 GR

PORTES PAGADOS

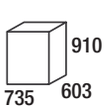
CUBITO tamaño real



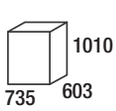
42g

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

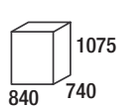
HV-C 85 HC A
HV-C 85 HC W



HV-C 100 HC A
HV-C 100 HC W



HV-C 150 HC A
HV-C 150 HC W
HV-C 170 HC A
HV-C 170 HC W



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.
- 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

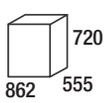


HC-CM 170

HV-CM 330 A
HV-CM 330 W



HV-CM 170 HC A
HV-CM 170 HC W



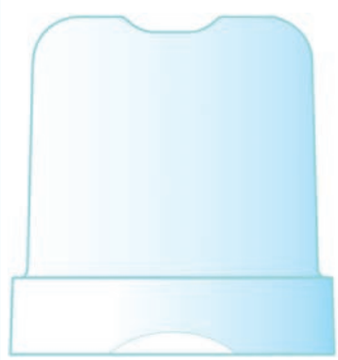
MODELOS CON GAS R-452a
HASTA FIN DE EXISTENCIAS
(Consultar precio y disponibilidad en cualquier caso)

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HV-CM 170 HC A	150	MODULAR	70	1061	118	128	0,54	**4.323**
HV-CM 170 HC W	150	MODULAR	70	1061	118	128	0,54	**4.427**
HV-CM 330 A	330	MODULAR	140	2600	152	178	0,93	**7.320**
HV-CM 330 W	330	MODULAR	140	2600	152	178	0,93	**7.396**

*** Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.**

PORTES PAGADOS

CUBITO tamaño real



42g **HV-CM 170/330**
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.
- 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 **(hasta fin de existencias).**
- 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

MODELOS CON GAS R-452a
HASTA FIN DE EXISTENCIAS
(Consultar precio y disponibilidad en cualquier caso)

MÁQUINAS CON DEPÓSITO

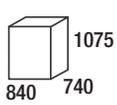
MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HV-C 150 HC A XL	140	65/1083	60	900	113	133	0,86	4.405
HV-C 150 HC W XL	140	65/1083	60	900	113	133	0,86	4.547
HV-C 170 HC A XL	160	65/1083	60	1150	118	138	0,86	4.618
HV-C 170 HC W XL	160	65/1083	60	1150	118	138	0,86	4.716

* Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.

60 GR

PORTES PAGADOS

HV-C 150 HC A XL
HV-C 150 HC W XL
HV-C 170 HC A XL
HV-C 170 HC W XL



MÁQUINAS MODULARES

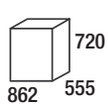
MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HV-CM 170 HC A XL	150	MODULAR	60	1061	118	128	0,54	4.323
HV-CM 170 HC W XL	150	MODULAR	60	1061	118	128	0,54	4.427
HV-CM 330 A XL	330	MODULAR	120	2600	152	178	0,93	7.320
HV-CM 330 W XL	330	MODULAR	120	2600	152	178	0,93	7.396

* Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.

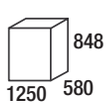
60 GR

PORTES PAGADOS

HV-CM 170 HC A XL
HV-CM 170 HC W XL



HV-CM 330 A XL
HV-CM 330 W XL



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 **(hasta fin de existencias).** 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) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HV-Q 30 HC A	29	9/391	20	270	32	38	0,19	1.856
HV-Q 30 HC W	29	9/391	20	270	32	38	0,19	1.905
HV-Q 35 HC A	38	9/391	32	340	40	48	0,31	2.249
HV-Q 35 HC W	38	16/695	32	340	40	48	0,31	2.282
HV-Q 45 HC A	42	16/695	32	455	43	51	0,31	2.309
HV-Q 45 HC W	42	16/695	32	455	43	51	0,31	2.358
HV-Q 50 HC A	48	25/1086	32	455	46	54	0,34	2.380
HV-Q 50 HC W	48	25/1086	32	455	46	54	0,34	2.451
HV-Q 65 HC A	72	40/1739	52	590	67	79	0,46	3.095
HV-Q 65 HC W	72	40/1739	52	590	67	79	0,46	3.144
HV-Q 100 HC A	95	50/2389	52	890	89	102	0,59	3.532
HV-Q 100 HC W	95	50/2389	52	890	89	102	0,59	3.652

* Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.

23 GR

PORTES PAGADOS

CUBITO tamaño real

23g

HV-Q 30/35/45/50/65/100
32,5x32,5x31,8mm

HV-Q 30 HC A
HV-Q 30 HC W
687
387
470

HV-Q 35 HC A
HV-Q 35 HC W
HV-Q 45 HC A
HV-Q 45 HC W
687
497
592

HV-Q 50 HC A
HV-Q 50 HC W
797
497
592

HV-Q 65 HC A
HV-Q 65 HC W
850
735
603

HV-Q 100 HC A
HV-Q 100 HC W
1010
738
600

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.

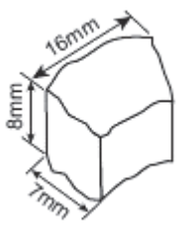
SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS CON DEPÓSITO
ESPECIAL PARA COCKTAILS



HV-HT60 HC



HV-HT145 HC



TAMAÑO DEL HIELO
MODELOS HV-HT

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HV-HT60 HC A	57	10	410	56	64	0,29	3.734
HV-HT60 HC W	57	10	410	56	64	0,29	3.750
HV-HT85 HC A	90	20	440	59	67	0,34	3.794
HV-HT85 HC W	90	20	440	59	67	0,34	3.870
HV-HT140 HC A	142	40	720	90	100	0,58	4.399
HV-HT140 HC W	142	40	720	90	100	0,58	4.443
HV-HT145 HC A	146	50	720	94	105	0,68	4.476
HV-HT145 HC W	146	50	720	94	105	0,68	4.525

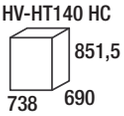
*** Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.**

PORTES PAGADOS

HV-HT60 HC



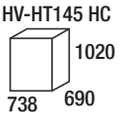
HV-HT140 HC



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 contínuo.
- 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

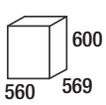
MODULAR

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	**4.585**
HV-HM 140 HC W	130	MODULAR	700	63	74	0,34	**4.661**
HV-HM 250 HC A	245	MODULAR	1050	83	93	0,38	**6.386**
HV-HM 250 HC W	245	MODULAR	1050	83	93	0,38	**6.834**
HV-HM 450 HC A	375	MODULAR	1415	102	113	0,38	**7.391**
HV-HM 450 HC W	375	MODULAR	1415	102	113	0,38	**7.855**

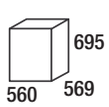
*** Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.**

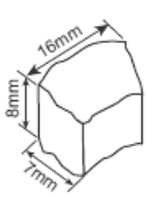
PORTES PAGADOS

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

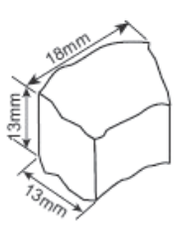


HV-HM 250 HC A
HV-HM 250 HC W
HV-HM 450 HC A
HV-HM 450 HC W

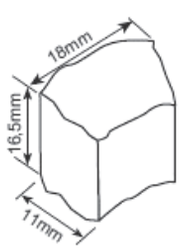




TAMAÑO DEL HIELO
MODELOS HV-HM 140
Peso aprox. 2-3g



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 contínuo.
- 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


HV-T 610 HC


HV-T 1020 HC


HV-T 1030 HC

INSTALACIÓN LIMPIEZA

TROCEADO




HV-T 1640 HC


HV-T 1650 HC

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HV-T 610 HC A	67	10	400	56	64	0,29	3.701
HV-T 610 HC W	67	10	400	56	64	0,29	3.739
HV-T 1020 HC A	113	20	470	59	67	0,34	3.837
HV-T 1020 HC W	113	20	470	59	67	0,34	3.843
HV-T 1030 HC A	113	30	470	67	76	0,38	4.061
HV-T 1030 HC W	113	30	470	67	76	0,38	4.241
HV-T 1640 HC A	153	40	700	85	95	0,62	4.601
HV-T 1640 HC W	153	40	700	85	95	0,62	4.640
HV-T 1650 HC A	153	55	700	94	105	0,68	4.711
HV-T 1650 HC W	153	55	700	94	105	0,68	4.771

*** Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.**

PORTES PAGADOS

HV-T 610 HC A
HV-T 610 HC W
680 / 450 / 620

HV-T 1020 HC A
HV-T 1020 HC W
690 / 500 / 660

HV-T 1030 HC A
HV-T 1030 HC W
800 / 500 / 660

HV-T 1640 HC A
HV-T 1640 HC W
920 / 738 / 660

HV-T 1650 HC A
HV-T 1650 HC W
1020 / 738 / 660

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


HV-TM 160 HC


HV-TM 300 HC

INSTALACIÓN LIMPIEZA

MODELOS CON GAS R-452a
HASTA FIN DE EXISTENCIAS
(Consultar precio y disponibilidad en cualquier caso)


HV-TM 560 HC


HV-TM 1100 HC

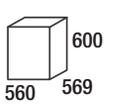
MODULAR

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HV-TM 160 HC A	157	MODULAR	830	63	74	0,34	**4.459**
HV-TM 160 HC W	157	MODULAR	830	63	74	0,34	**4.541**
HV-TM 300 HC A	280	MODULAR	1100	83	93	0,38	**6.201**
HV-TM 300 HC W	280	MODULAR	1100	83	93	0,38	**6.239**
HV-TM 560 HC A	435	MODULAR	1400	102	113	0,38	**7.467**
HV-TM 560 HC W	435	MODULAR	1400	102	113	0,38	**7.860**
HV-TM 1100 A	1000	MODULAR	3200	172	195	0,71	**16.113**
HV-TM 1100 W	1000	MODULAR	3200	172	195	0,71	**16.173**

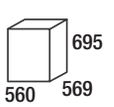
*** Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.**

PORTES PAGADOS

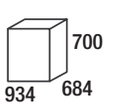
HV-TM 160 HC A
HV-TM 160 HC W



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. HV-TM 1100 refrigerante R452a **(hasta fin de existencias).**
  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 (m^3)	PVP €
HV-TM 560 S	sin unidad condensadora	510	MODULAR	0,38	**6.130**
HV-TM 750 S C02	sin unidad condensadora	720	MODULAR	0,38	**6.184**
HV-TM 1100 S	sin unidad condensadora	1000	MODULAR	0,71	**11.730**
HV-TM 1400 S C02	sin unidad condensadora	1400	MODULAR	0,53	**12.249**

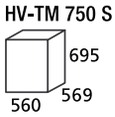
* Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.

PORTES PAGADOS

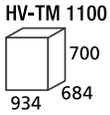
NOTA SOBRE MODELOS SPLIT/SPLIT CO2: Válvula de expansión electrónica, controlador VEE (con sonda/ transductor), KVP, válvula solenoide y otro tipo de valvuleria no suministrados. Los SPLITS sólo están compuestos por el evaporador y en su caso el rascador/picador para hielo en escamas/troceado.

UNIDADES CONDENSADORAS REMOTAS POR AIRE	TENSIÓN	PVP €
UCR 560 ST	400V/50Hz	5.306
UCR 1100 ST	400V/50Hz	8.346

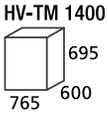
HV-TM 560 S
HV-TM 750 S C02



HV-TM 1100 S



HV-TM 1400 S C02



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. -18ºC)
HV-TM 1100 S	4600W (evap. temp. -18ºC)
HV-TM 750 S C02	2300W (evap. temp. -18ºC)
HV-TM 1400 S C02	4600W (evap. temp. -18ºC)

MANDO REMOTO PROGRAMABLE	PVP €
MRP	905

SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA



HV-ESPM 450



HV-ESPM 650

MODELOS CON GAS R-452a
HASTA FIN DE EXISTENCIAS
(Consultar precio y disponibilidad en cualquier caso)

ESCAMA

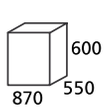


MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HV-ESPM 250 A	275	MODULAR	1700	100	115	0,29	**9.705**
HV-ESPM 250 W	275	MODULAR	1700	100	115	0,29	**9.901**
HV-ESPM 450 A	440	MODULAR	2100	137	152	0,56	**11.288**
HV-ESPM 450 W	440	MODULAR	2100	137	152	0,56	**11.517**
HV-ESPM 650 A	680	MODULAR	3000	151	166	0,56	**13.455**
HV-ESPM 650 W	680	MODULAR	3000	151	166	0,56	**13.773**

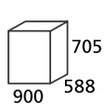
*** Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.**

PORTES PAGADOS

HV-ESPM 250 A
HV-ESPM 250 W



HV-ESPM 450 A
HV-ESPM 450 W
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 -5ºC a -10ºC).**
- Carrocería acero inox. 18/8.
- Voltaje 220V/50Hz (HV-ESPM 250/450).
  Voltaje 400V/III/50Hz (HV-ESPM 650).
- Refrigerante R452a. **(Hasta fin de existencias).**
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.

SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA



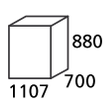
HV-ESPM 1000



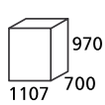
HV-ESPM 1500

MODELOS CON GAS R-452a
HASTA FIN DE EXISTENCIAS
(Consultar precio y disponibilidad en cualquier caso)

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) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HV-ESPM 1000 A	990	MODULAR	4600	241	262	1,08	**18.040**
HV-ESPM 1000 W	990	MODULAR	4600	241	262	1,08	**18.411**
HV-ESPM 1500 A	1650	MODULAR	6000	306	342	1,15	**27.510**
HV-ESPM 1500 W	1650	MODULAR	6000	306	342	1,15	**28.072**

* Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.

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 -5ºC a -10ºC).**
- Carrocería acero inox. 18/8.
- Voltaje 400V/III/50Hz
- Refrigerante R452a.
  Modelos SPLIT: refrigerante R404a, R 507, R448a, R449a, R407f.
- 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 CO2



HV-ESPM 1000-S
HV-ESPM 1000-S CO2



HV-ESPM 2500-S



HV-ESPM 5000-S

MODELO		PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HV-ESPM 450-S	sin unidad condensadora	400	66	82	0,29	**8.526**
HV-ESPM 650-S	sin unidad condensadora	620	73	89	0,29	**9.312**
HV-ESPM 650-S CO2	sin unidad condensadora	620	73	89	0,29	**9.710**
HV-ESPM 1000-S	sin unidad condensadora	900	138	153	0,54	**12.390**
HV-ESPM 1000-S CO2	sin unidad condensadora	1040	138	153	0,54	**15.420**
HV-ESPM 1500-S	sin unidad condensadora	1500	144	160	0,54	**17.898**
HV-ESPM 1500-S CO2	sin unidad condensadora	1520	144	160	0,59	**18.749**
HV-ESPM 2500-S	sin unidad condensadora	2200	300	328	1,06	**26.926**
HV-ESPM 5000-S	sin unidad condensadora	5000	620	600	1,38	**52.274**

* Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.

PORTES PAGADOS

ESCAMA



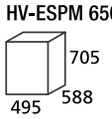
UNID. CONDENSA. REMOTAS POR AIRE	PARA MODELO	TENSIÓN	PVP €
UCR 450 ST	HV-ESPM 450-S	400V/50Hz	5.802
UCR 650 ST	HV-ESPM 650-S	400V/50Hz	8.346
UCR 1000 S	HV-ESPM 1000-S	400V/50Hz	8.346
UCR 1500 S	HV-ESPM 1500-S	400V/50Hz	16.430
UCR 2500 S	HV-ESPM 2500-S	400V/50Hz	20.545
UCR 5000 S	HV-ESPM 5000-S	400V/50Hz	51.423

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

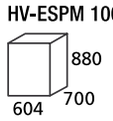
MANDO REMOTO PROGRAMABLE	PVP €
MRP	905

NOTA SOBRE MODELOS SPLIT/SPLIT CO2: Válvula de expansión electrónica, controlador VEE (con sonda/transductor), KVP, válvula solenoide y otro tipo de valvuleria no suministrados. Los SPLITS sólo están compuestos por el evaporador y en su caso el rascador/picador para hielo en escamas/troceado.

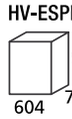
HV-ESPM 450-S
HV-ESPM 650-S
HV-ESPM 650-S CO2



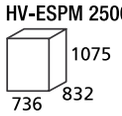
HV-ESPM 1000-S
HV-ESPM 1000-S CO2



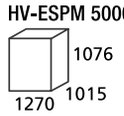
HV-ESPM 1500-S
HV-ESPM 1500-S CO2



HV-ESPM 2500-S



HV-ESPM 5000-S



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

SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO


HV-D 110

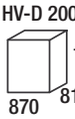

HV-D 200


HV-D 350


HV-D 240 PE

HV-D 110

1000
560
815

HV-D 200

1000
870
815

HV-D 350

1000
1250
815

HV-D 240 PE

1053
942
795

HV-D 500 DS

1915
1110
1060


HV-D 500 DS

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HV-D 110	100	53	63	0,64	**1.741**
HV-D 200	200	74	93	0,94	**2.014**
HV-D 350	350	102	121	1,30	**2.920**
HV-D 500 DS	550	163	177	3	**9.727**
HV-D 240 PE	240	61	92	1,17	**1.790**

PORTES PAGADOS


HV-DC


HV-DCD


HV-DCDS


HV-DCDSD

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD RESERVA	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HV-DC	108	-	64	80	1,09	**4.913**
HV-DCD	108x2	50	135	170	3,03	**7.691**
HV-DCDS	108x2	300	204	307	4,38	**13.739**
HV-DCDSD	108x2	1000	251	404	7,04	**16.986**

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

PORTES PAGADOS

HV-DC

1284
795
1060

HV-DCD

1484
1560
1060

HV-DCDS

1780
1560
1145

HV-DCDSD

2460
1560
1330



CESTA PARA CARROS:
CADA CARRO PUEDE ALBERGAR 6 UNIDADES
(no incluidas de serie)
DIMENSIONES: 250x250x520mm
PVP 109 euros

SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO

ACOPLE SILOS-MÁQUINAS DE HIELO MODULARES

SILO	HV-D	HV-D	HV-D	HV-D	HV-D	HV	HV	HV
MÁQUINA	110	200	240 PE	350	500 DS	DC	DCD	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 0º/5ºC.
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 (m^3)	PVP €
HV-CF 20 HC W	22	4/310	72	320	35	40	0,18	**2.456**

* Producciones con temperatura ambiente 15ºC / temperatura agua 10ºC.

PORTES PAGADOS

DISPENSADORES

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m^3)	PVP €
HIKU 26 HC A	24	7/538	24	290	41	48	0,24	**3.035**
HV-BSF HC A	90	5	-	440	90	105	0,36	**5.998**

13 GR

- 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 15ºC / temperatura agua 10ºC.

PORTES PAGADOS

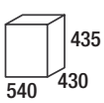
CUBITO tamaño real



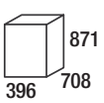
13g

HV-CF 20 / HIKU 26 HC
HV-DC 42
30x29x26 mm

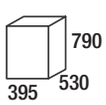
HV-CF 20 W



HV-BSF HC A



HIKU 26 HC A





HIKU 26 HC A



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



HV-BSF HC A

Características

- El modelo HV-CF 20 W, produce cubitos compactos y cristalinos y agua fresca en contínuo 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*

90 LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HYGEA Y CAMPANA SERIE HYGEA

93 MESA PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA Y SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS

94 LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE CE

96 LAVAPLATOS / LAVABOTELLAS CE 60 TWIN BT

97 LAVAOBJETOS CE 68 BT

98 LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS CE 78 BT

99 LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS C 90 BT

100 LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP

102 LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE TLx BT DOBLE PARED

103 LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS TLx 100 BT Y TLx 150 BT

104 LAVAOBJETOS SERIE HPW BT

108 LAVAOBJETOS SERIE HPW BT PASANTES

109 RCC RECUPERADOR DE CALOR

111 LAVAVASOS SERIE APx BT

112 TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HYDRA

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 HYGEA

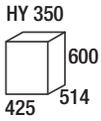




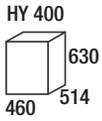


BRAZO OPTI WASH

HY 350



HY 400



DOSIFICADORES PERISTÁLTICOS DE DETERGENTE Y ABRILLANTADOR INCLUIDOS

	HY 350	HY 400
Dimensiones mm	425 x 514 x 600 h.	460 x 514 x 630 h.
Tensión	**230v-1-50Hz**	**230v-1-50Hz**
Dotación	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	2 x Cesto cuadrado 400 x 400 mm de plástico 2 x Cesto cubiertos 2 P 1 x Soporte para 15 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 €
HY 350	250	350 x 350	2760	2,6	9,5	3	2000	2500	1,5'-2'	40/30	260	**1.898**
HY 350 PS	250	350 x 350	2760	2,6	9,5	3	2000	2500	1,5'-2'	40/30	260	**2.182**
HY 400	280	400 x 400	2760	2,6	10,5	3	2000	2500	1,5'-2'	40/30	260	**2.043**
HY 400 PS	280	400 x 400	2760	2,6	10,5	3	2000	2500	1,5'-2'	40/30	260	**2.362**

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

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

Características HY350 - HY400

- Carrocería en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Panel de mandos en la parte superior.
- Brazo Opti Wash de lavado y aclarado sup. e infer. diseñado para garantizar un lavado preciso sin zonas muertas. El sistema de desenganche rápido y los difusores desmontables facilitan las operaciones de limpieza diarias. Este diseño avanzado del brazo optimiza el consumo, **reduciendo en un 25% el cosumo de agua**, **energía y detergente**, sin comprometer el rendimiento.
- Puerta de doble pared en acero inoxidable satinado AISI 304.
- Control electrónico de las temperaturas.
- **Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital.**
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Microinterruptor magnético de paro de ciclo en caso de apertura accidental de la puerta.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Guía plana para cestas, diseñada para facilitar la limpieza diaria en la cuba + filtro de aspiración de la bomba.
- Dosificadores de detergente y abrillantador peristálticos de serie en todos los modelos.
- Cuba embutida y soldada mediante soldadura automática con fondo estampado e inclinado hacia el desagüe.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50ºC.
- Panel trasero incluido.

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HYGEA

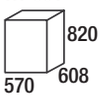




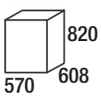


BRAZO OPTI WASH

HY 501



HY 503



DOSIFICADORES PERISTÁLTICOS DE DETERGENTE Y ABRILLANTADOR INCLUIDOS

	HY 501	HY 503
Dimensiones mm	570 x 608 x 820 h	570 x 608 x 820 h
Tensión	**230V-1-50Hz**	**400V-3N-50Hz**
Dotación	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	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 €
HY 501	360	500 x 500	3160	2,6	20	7,5	2000	2500	1,5'-2'	40/20	660	**2.549**
HY 501 PS	360	500 x 500	3160	2,6	20	7,5	2000	2500	1,5'-2'	40/20	660	**2.766**
HY 503	360	500 x 500	5660	2,6	20	7,5	2000	5000	1,5'-2'	40/20	660	**2.765**
HY 503 PS	360	500 x 500	5660	2,6	20	7,5	2000	5000	1,5'-2'	40/20	660	**3.024**

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

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

Características HY501 - HY503

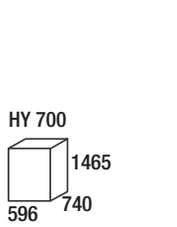
- Carrocería en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Panel de mandos en la parte superior.
- Brazo Opti Wash de lavado y aclarado sup. e infer. diseñado para garantizar un lavado preciso sin zonas muertas. El sistema de desenganche rápido y los difusores desmontables facilitan las operaciones de limpieza diarias. Este diseño avanzado del brazo optimiza el consumo, **reduciendo en un 25% el cosumo de agua**, **energía y detergente**, sin comprometer el rendimiento.
- Puerta de doble pared en acero inoxidable satinado AISI 304.
- Control electrónico de las temperaturas.
- **Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital.**
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Microinterruptor magnético de paro de ciclo en caso de apertura accidental de la puerta.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Guía plana para cestas, diseñada para facilitar la limpieza diaria en la cuba + filtro de aspiración de la bomba.
- Dosificadores de detergente y abrillantador peristálticos de serie en todos los modelos.
- Cuba embutida y soldada mediante soldadura automática con fondo estampado e inclinado hacia el desagüe.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50ºC.
- Panel trasero incluido.

LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE HYGEA



HY 700

Dimensiones mm.	596x740x1465/1515 h (con campana abierta 1965/2015 h)
Tensión	**400V - 3N - 50Hz**
Dotación	1xCesto cuadrado 500x500mm 1xCesto 12/18 platos hondos/llanos 1xCesto cubiertos 8 P





BRAZO OPTI WASH

DOSIFICADORES PERISTÁLTICOS DE DETERGENTE Y ABRILLANTADOR INCLUIDOS

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 €
HY 700	440	500 x 500	7660	2,6	32	7,5	2000	5000	1,5'-2'	180/240	660	**4.989**
HY 700 PS	440	500 x 500	7660	2,6	32	7,5	2000	5000	1,5'-2'	180/240	660	**5.280**

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

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

Características HY700

- Carrocería en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capota contrabalanceada para fácil apertura. Las nuevas guías antideslizantes de la capota aseguran un movimiento suave.
- Altura útil de lavado: 440mm.
- Configurable en esquina o en línea con mesas de entrada y salida.
- Brazo Opti Wash de lavado y aclarado sup. e infer. diseñado para garantizar un lavado preciso sin zonas muertas. El sistema de desenganche rápido y los difusores desmontables facilitan las operaciones de limpieza diarias. Este diseño avanzado del brazo optimiza el consumo, **reduciendo en un 25% el cosumo de agua**, **energía y detergente**, sin comprometer el rendimiento.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o pulsando el botón start.
- Control electrónico de las temperaturas.
- **Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital.**
- Microinterruptor magnético de paro de ciclo en caso de apertura accidental de la puerta.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Rejilla para cestas extraíble.
- Respaldo de la capota completamente cerrado.
- Posibilidad de integración con un sistema de recuperación de calor para un ahorro de hasta el 30%.
- La base de la máquina es accesible desde los tres lados.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Dosificadores de detergente y abrillantador peristálticos de serie en todos los modelos.
- Cuba embutida y soldada mediante soldadura automática con fondo estampado e inclinado hacia el desagüe.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50ºC.
- Panel trasero incluido.

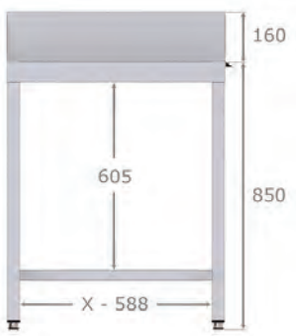
MESA PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA Y SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS

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	800
ASE 1100	izquierda	ASD 1100	derecha	1100x750x850	909

PORTES PAGADOS






ASD



SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS

MODELO	PVP €
SOP-LAV	364

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

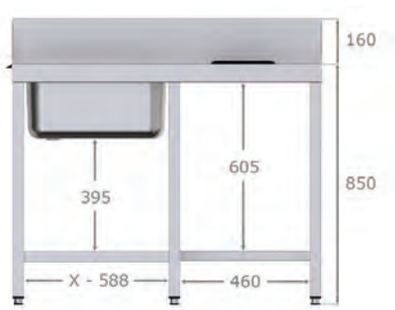
PORTES PAGADOS

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	1.341
APLEA 1600	izquierda	APLDA 1600	derecha	1600 x 750 x 850	1.515

PORTES PAGADOS






APLDA

Características MESAS PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA

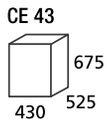
- Construidas en acero inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado de 40x40mm. con pie regulable y rosca oculta.
- Encimera reforzada con omegas y canal para cestas.
- Peto posterior de 160mm. y frente de 65mm. ambos en punto redondo.
- Se suministran desmontadas.
- Sistema de anclaje para todos los 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

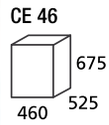
CE 43





CE 43

CE 46





CE 46

DOSIFICADOR DE DETERGENTE INCLUIDO

Dimensiones mm	430x525x675h	460x525x675h
Tensión	**230V-1-50Hz**	**230V-1-50Hz**
Dotación	2xCesto cuadrado 350x350mm	2xCesto cuadrado 400x400mm
	2xCesto cubiertos 2 P	2xCesto cubiertos 2 P
	1xSoporte para 15 platos	1xSoporte para 15 platos
	Disponible cesto redondo Ø360	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	**2.370**
CE 43 PS	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	**2.657**
CE 43 D	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	**2.616**
CE 43 D PS	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	**2.903**
CE 46	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	**2.436**
CE 46 PS	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	**2.731**
CE 46 D	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	**2.775**
CE 46 D PS	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	**3.066**

PORTES PAGADOS

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

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

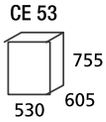
Características CE 43 / CE 46

- 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 cuentra 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 de detergente peristáltico y de abrillantador mecánico.
- 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	530x605x755h	600x605x820h
Tensión	**230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER**	**230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER**
Dotación	1xCesto cuadrado 450x450mm	2xCesto cuadrado 12/18 platos hondos/llanos de plástico
	1xCesto cuadrado para 14 platos	1xCesto cuadrado 500x500mm de plástico
	1xCesto cubiertos 4 P	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	**3.157**
CE 53 PS	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	**3.445**
CE 53 D	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	**3.492**
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	**3.780**
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	**3.170**
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	**3.458**
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	**3.538**
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	**3.825**

PORTES PAGADOS

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

La dureza del agua de entrada debe estar compredida 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 cuentra atrás.**
- Botón puesta en marcha multifunción.Temp. máxima entrada de agua de 50ºC.
- 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 de detergente peristáltico y de abrillantador mecánico.
- 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 55º-65ºC.

2º Aclarado interno de las botellas mediante los inyectores especiales de la cesta a una temperatura de 80º-85ºC.
3º Aclarado final en el exterior de las botellas para eliminar el detergente mediante los brazos de aclarado a una temperatura de 80º-85ºC.



CESTA DE LAVADO DE BOTELLAS CON DIFUSORES DE ACLARADO
PVP 760€

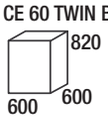
DOSIFICADORES PERISTÁLTICOS DE DETERGENTE Y ABRILLANTADOR INCLUIDOS

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



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 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	**5.793**
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	**6.437**

* 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
La dureza del agua de entrada debe estar compredida 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 cuentra atrás.**
- Botón puesta en marcha multifunción.Temp. máxima entrada de agua de 50ºC.
- 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 de detergente y de abrillantador peristálticos.
- **Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante DE SERIE.**
- Cubas embutidas y guías de la cesta en acero inoxidable.

LAVAOBJETOS CE 68 BT





CE 68 BT CON CESTA ESPECIAL PARA CUBETAS DE HELADO



DETALLE CUBA

CONEXIÓN WiFi OPCIONAL

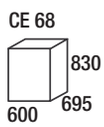
BREAK TANK, DOSIFICADOR DE DETERGENTE Y DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR DE SERIE



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

CE 68 BT

Dimensiones mm.	600 x 695 x 830 h
Tensión	**400V - 3N - 50Hz**
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500x600 mm 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Soporte para bandejas 1 x Parrilla para cesto



MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	CONS. AGUA l/CICLO	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 68 BT	400	500 x 600	7830	23	2000	7000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	**5.595**
CE 68 BT PS	400	500 x 600	7830	23	2000	7000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	**5.958**
CE 68 D BT	400	500 x 600	7830	23	2000	7000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	**6.018**
CE 68 D BT PS	400	500 x 600	7830	23	2000	7000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	**6.381**

PORTES PAGADOS

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

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

Características CE 68 BT

- 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.
- Multipower. Posibilidad de instalar en modo monofásico (230W/500Hz o trifásico (400V/III/500Hz)
- Dosificador de detergente peristáltico y de abrillantador mecánico.
- **Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión costante (de serie).**
- 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

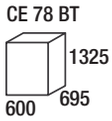
CONEXIÓN WiFi OPCIONAL



DETALLE REFUERZO PUERTA

IDEAL PARA PEQUEÑAS PASTELERÍAS, HELADERÍAS Y RESTAURANTES

CE 78 BT



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 bandejas
	1 x Parrilla para cesto

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

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAP. CUBA (lit.)	RESIST. CUBA (W)	CONS. AGUA l/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	**6.203**
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	**6.576**

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

La dureza del agua de entrada debe estar compredida 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 costante (de serie).**
- Condesador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).
- Dosificador de detergente peristáltico y de abrillantador mecánico.

LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS CE 90 BT



DETALLE CUBA



DETALLE CESTA PARA BANDEJAS



CE 90 BT

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



DETALLE CESTO PLATOS 500x600mm

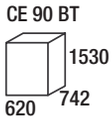


DETALLE CESTO ESPECIAL PARA CUBETAS DE HELADO



DETALLE REFUERZO PUERTA

CE 90 BT



Dimensiones mm	620 x 742 x 1530 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 l/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 90 BT	500	500 x 600	10620	42	3000	4	10,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	**8.631**
CE 90 BT PS	500	500 x 600	10620	42	3000	4	10,5	9000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	**9.178**

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

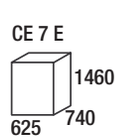
La dureza del agua de entrada debe estar compredida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

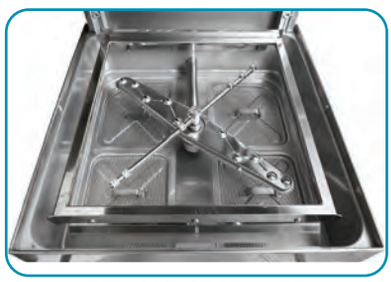
Características

- 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.
- Boiler y resistencia en acero incoloy 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).
- Dosificador de detergente peristáltico y de abrillantador mecánico.

LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP







DETALLE BRAZOS DE LAVADO/ACLARADO

CAP 7 E

Dimensiones mm.	625 x 740 x 1460/1520 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

DOSIFICADOR DE DETERGENTE Y DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR DE SERIE

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POT. (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	CONS. AGUA l/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	7750	42	2,5	8,2	4000	7000	1,5'-1,5'-2'-4'	756/756/540/270	750	**5.414**
CAP 7 E PS	420	500 x 500	7750	42	2,5	8,2	4000	7000	1,5'-1,5'-2'-4'	756/756/540/270	750	**5.750**

*Dos ciclos de 1,5': Un ciclo a 65ºC y otro ciclo a 85ºC

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

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

Características CAP 7 E

- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o botón -START-
- Carroceria autoportante en acero inoxidable 18/10 (AISI304).
- Máquina con 4 ciclos de lavado. Dosificador de abrillantador y dosificador de detergente de serie.
- Cuba embutida en acero inoxidable de DOBLE PARED.
- Filtros de gran superfície.
- 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.
- Guía para cestas facilmente extraible. 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 con tensión 230V/3N/50Hz: +86 euros**
- Dosificador de detergente peristáltico y de abrillantador mecánico.

LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP



CAP 10 E

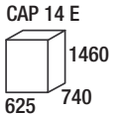
DOSIFICADOR DE DETERGENTE Y DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR DE SERIE



CAP 14 E

Dimensiones mm.	625 x 740 x 1460/1520 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

CE 10 E
CAP 14 E



Dimensiones mm.	625 x 740 x 1460/1520 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 l/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	10100	42	2,5	8,2	4000	9000	75"-1'30'-2'-4'	1000/648/540/270	1100	**6.340**
CAP 10 E PS	420	500 x 500	10100	42	2,5	8,2	4000	9000	75"-1'30'-2'-4'	1000/648/540/270	1100	**6.636**
CAP 14 E	420	500 x 500	15500	42	2,5	8,2	4000	14000	55"-90"-2'-4'	1200/756/540/270	1500	**8.767**
CAP 14 E PS	420	500 x 500	15500	42	2,5	8,2	4000	14000	55"-90"-2'-4'	1200/756/540/270	1500	**9.108**

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

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

Características CAP 10 E - CAP 14 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 detergente peristáltico y de abrillantador mecánico en modelo CAP 10 E y ambos dosificadores peristálticos con control electrónico en modelo CAP 14 E.
- 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.
- Sistema autodiagnóstico del funcionamiento de la maquina.
- Condensador de vapor (RCC2) opcional para CAP10 E – 14 E (entregado por separado de la máquina).
- Carroceria autoportante en acero inoxidable 18/10 (AISI 304)

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE TLx BT DOBLE PARED

***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 60 BT





BRAZO LAVADO/ACLARADO OPTIWASH



TLx 60 BT OSMO

CONEXIÓN WiFi OPCIONAL

TLx 48 BT

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 15 platos 2 x Cesto cubiertos 2 P

TLx 60 BT

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 BT OSMO

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

TLx 60A BT

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 BT	280	400x400	5260	12	2,5	6	2000	5000	2'-3'-4'-8'-**3'***	30/20/15/7	260	**5.081**
TLx 60 BT	300	500x500	6900	10	2,5	6,7	1200	5000	2'-3'-4'-8'-**3'***	30/20/15/7	700	**6.248**
TLx 60 BT OSMO	300	500x500	6900	10	2,5	6,7	1200	5000	2'-3'-4'-8'-**3'***	30/20/15/7	700	**7.083**
TLx 60A BT	400	500x500	6900	10	2,5	6,7	1200	5000	2'-3'-4'-8'-**3'***	30/20/15/7	700	**6.551**

PORTES PAGADOS

Características TLx BT

- 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 cuentra atrás.**
- Botón puesta en marcha multifunción.Temp. máxima entrada de agua de 50ºC.
- 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 (400VIII/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 peristáltico con control electrónico 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.
- Guias 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 BT Y TLx 150 BT



TLx 100 BT
1520
625 740

CONEXIÓN WiFi OPCIONAL



TLx 100 BT



TLx 150 BT

***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**



TLx 150 BT
1620
725 740

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

Dimensiones mm	**TLx 100 BT**	625 x 740 x 1525 h (con campana abierta 2040 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
	TLx 150 BT	725 x 740 x 1625 (con campana abierta 2195 h)
		400V-3N-50Hz
		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 BT	400	500 x 500	10100	42	3000	2,6	8,2	9000	65"-90"	57/40	1100	**10.241**
									120"-240"-**180"***	30/15		
TLx 150 BT	500	600 x 500	11200	42	3000	3,0	8,2	9000	48"-90"	78/40	2200	**12.775**
									120"-240"-**180"***	30/15		

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

PORTES PAGADOS

Características TLx BT

- 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 detergente y abrillantador peristáltico con control electrónico de serie en todos los modelos.
- 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 costante **(de serie).**
- Sistema autodiagnóstico del funcionamiento de la máquina.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).

LAVAOBJETOS SERIE HPW BT

CONEXIÓN WiFi INCLUIDA

IDEALES PARA:

- Pastelerías
- Panaderías
- Carnicerías
- Heladerías

FUNCIONES:

- 4 ciclos de lavado
- Doble pared
- Sistema BREAK TANK (BT) de serie



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 cosumos 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.

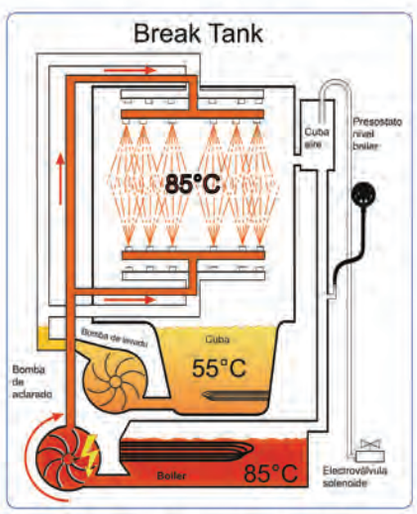
CONEXIÓN
WiFi
INCLUIDA

LAVAOBJETOS 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 hidríca.



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 diágnostico 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 INCLUIDA



HPW 60 BT

HPW 40 BT



HPW 40 A BT



HPW 60 BT



HPW 60 A BT



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

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

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	12.394	14.536
HPW 40 BT PS	550x650	7500	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	1500	12.993	15.135
HPW 60 BT	650x700	9000	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	16.204	18.344
HPW 60 BT PS	650x700	9000	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	16.892	18.981

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 compredida 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.

LAVAOBJETOS SERIE HPW 80 BT / HPW 130 BT



HPW 80 BT

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

CONEXIÓN WiFi INCLUIDA



HPW 130 BT

HPW 80 BT



HPW 80 A BT



HPW 130 BT



HPW 130 A BT



Tensión	400V-3N-50Hz
Dotación	1 x Cesto HPW 80 inox 1 x Soporte para fuentes HPW 80 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Tapa para cesto

Tensión	400V-3N-50Hz
Dotación	1 x Cesto HPW 130 inox 1 x Soporte para fuentes HPW 130 1 x Cesto cubiertos 8 P 1 x Tapa para cesto

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	19.357	21.581
HPW 80 BT PS	810x700	9000	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	20.252	22.269
HPW 130 BT	1320x700	15000	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	27.713	29.998
HPW 130 BT PS	1320x700	15000	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	28.404	30.686

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 compredida 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



HPW 70 BT

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



HPW 150 BT

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	**25.350**
HPW 70 BT PS	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	**26.016**
HPW 150 BT	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	**33.810**
HPW 150 BT PS	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	**34.476**
Bomba de calor para HPW 70 BT										**12.752**
Bomba de calor para HPW 150 BT										**14.423**

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 compredida 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 55ºC.
- Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).

RCC RECUPERADOR DE CALOR



AHORRO ENERGÉTICO

SIN FLITROS NI MANTENIMIENTO

SECADO MÁS RÁPIDO

SIN VAPOR NI HUMEDAD EN LA SALA

RCC RECUPERADOR DE CALOR

MODELO	MODELO RCC	PVP € RCC	PVP € AISLAMIENTO
CE 90 BT	RCC	3.558	-
HSP 550	RCC	3.543	829
CAP 7 E	RCC2	3.543	829
CAP 10 E	RCC2	3.543	829
CAP 14 E	RCC2	3.543	829
TLx 100 BT	RCC2	3.543	829
TLx 150 BT	RCC2	3.543	829
HPW 40 BT / 40 A BT	RCC	5.204	-
HPW 60 BT / 60 A BT	RCC	5.204	-
HPW 80 BT / 80 A BT	RCC	5.204	-
HPW 130 BT / 130 A BT	RCC	5.204	-

PORTES PAGADOS

Características

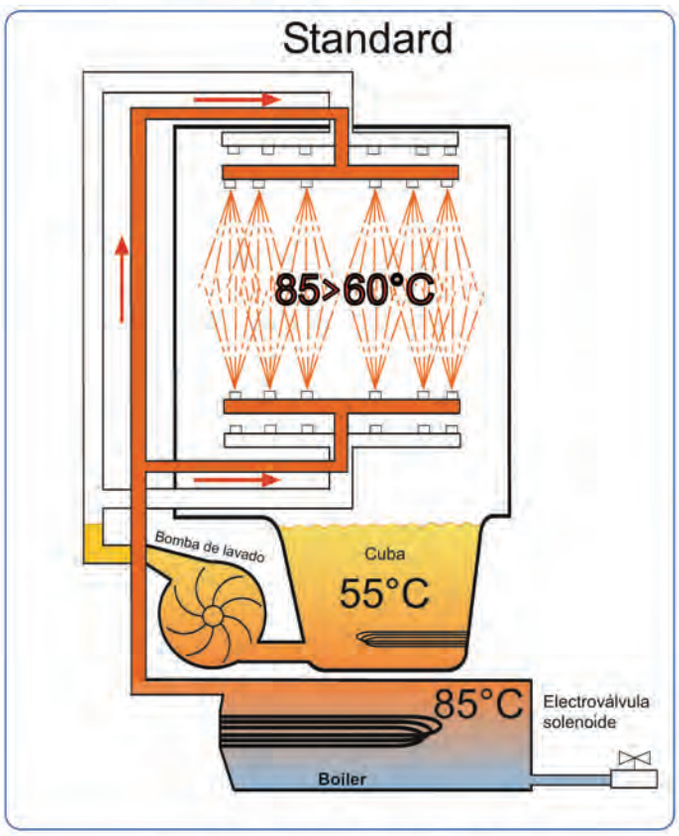
- El sistema condensa el vapor generado por la máquina al trabajar, evitando un exceso de vaho en la zona de trabajo y asegurando importantes ahorros energéticos.
- La condensación se consigue haciendo pasar el vapor por un serpentín por el que circula el agua fría de entrada a la máquina. Con esto se 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.

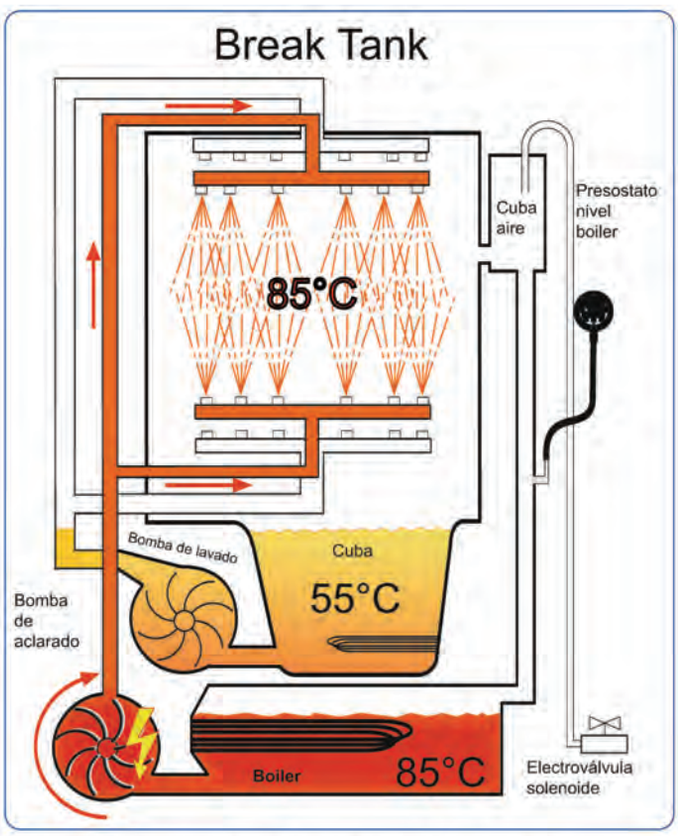
Beneficios

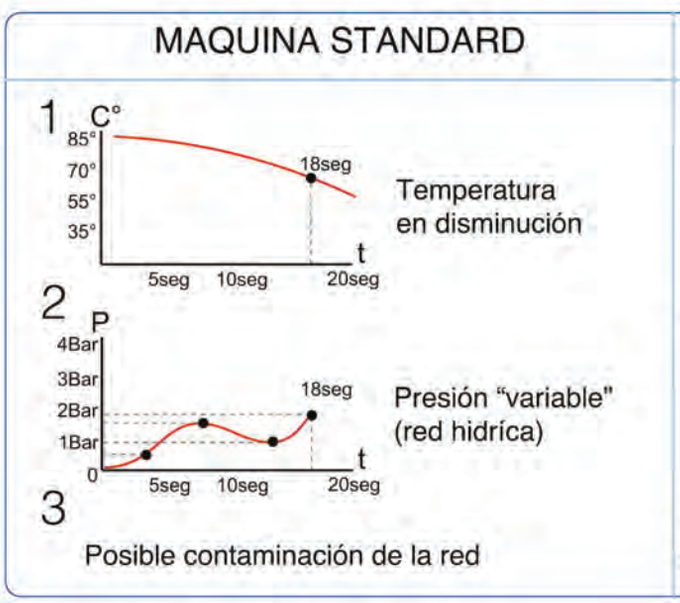
- Ahorro energético.
- No posee filtros ni necesita mantenimiento.
- Sin vapor ni humedad en la sala, con la consiguiente mejora de las condiciones de trabajo

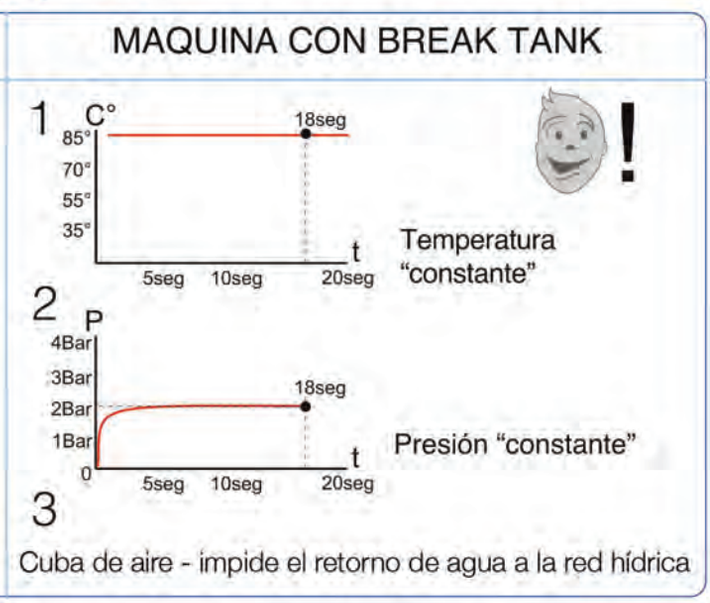
SISTEMA BREAK-TANK (BT)

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.









BT opcional → CE 60 - CAP 7 E - CAP 10 E - CAP 14 E → **721€**

HT - HTP → **2.172€**

BT de serie → CE 60 TWIN - CE 68 - CE 78 - CE 90 - TLx - HPW - APx

LAVAVASOS SERIE APx BT

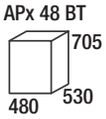
BREAK TANK, DOSIFICADOR DE DETERGENTE Y BOMBA DE DESAGÜE DE SERIE



APx 48 BT

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

APx 48 BT





CONEXIÓN WiFi **OPCIONAL**

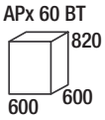




DETALLE PUERTA



APx 60 BT





DETALLE CESTA COPAS



DETALLE INTERIOR CUBA

APx 60 BT

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 A_0 de hasta 300 veces en modelo APx 60. El valor A_0 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 BT	290	400 x 400	5400	100	200	5000	2'30 - 3' - 4' - 8' - **3'***	24/20/15/7/5	400	**5.153**
APx 60 BT	400	500 x 500	5650	100	2400	5000	2'30 - 3' - 4' - 8' - **11'***	24/20/15/7/5	650	**6.400**

PORTES PAGADOS

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

Características APx BT

- 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 detergente y abrillantador peristáltico con control electrónico 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 HYDRA



HYDRA185

MODELO	PROD. CESTOS /h			PROD. PLATOS /h			LAVADO				ACLARADO		
	1a Vel.	2da. Vel.	3a Vel.	1a Vel.	2da. Vel.	3a Vel.	LONG. (mm)	CAP. CUBA (l)	POT. BOMBA (Kw)	RES. CUBA (Kw)	LONG. (mm)***	CONSUMO (l/h)	RES. BOILER (Kw)
HYDRA100	70	85	100	1260	1530	1800	1150	80	0,85	14	-	2,10	10/**24****
HYDRA120	90	105	120	1680	1890	2160	1150	80	0,85	14	-	2,10	10/**24****
HYDRA125	95	110	125	1710	1980	2250	1150	80	0,85	14	400	1,68	10/**24****
HYDRA145	115	130	145	2070	2340	2610	1150	80	0,85	14	400	1,68	10/**24****
HYDRA150	100	135	150	1800	2430	2700	1150	80	0,85	14	-	2,10	14/**28****
HYDRA185	125	155	185	2250	2790	3330	1150	80	0,85	14	400	1,68	14/**28****

*DATOS DE CONSUMO EN BASE A LA ENTRADA DE AGUA A 55ºC.
**POTENCIA CON CALDERÍN POTENCIADO (SIN RCC).
***LONGITUD DEL MÓDULO DE ACLARADO ADICIONAL.

PORTES PAGADOS

LA SERIE HYDRA SE COMPONE DE 6 MODELOS DE MÁQUINAS DE ARRASTRE QUE PERMITEN CONJUGAR LAS GRANDES CAPACIDADES DE TRABAJO CON EL INDISPENSABLE AHORRO ENERGÉTICO. LA GAMA HYDRA, ES LA SOLUCIÓN IDEAL PARA LA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

Características

- Tracción con inversor y tres velocidades estándar.
- Máquinas sólidas con estructura en acero inoxidable AISI 304 satinado, compacta y patas regulables en altura.
- Avance de cestos mediante barra central.
- Puertas contrapesadas con aislamiento térmico y acústico.
- Muelles de equilibrio integrados y sistema de seguridad.
- Difusores antigoteo estampadas en negativo y tapones de inspección.
- Brazos de lavado y aclarado extraíbles en acero inoxidable.
- Doble cuba embutida con filtros en acero inoxidable para una mejor filtración del agua.
- Temporizador con recuperación automática.
- Preparados para el sistema de control de optimización del consumo (IPO).
- Visualización de alarmas mediante pantalla digital y control electrónico de la temperatura.
- Control analógico de los niveles.
- Bombas autovaciantes para evitar el depósito de agua y suciedad.
- Flitro de succión de bomba para una mejor filtración del agua.
- Entrada de cestas derecha o izquierda (confirmar a la hora de realizar el pedido).
- Altura útil de todos los modelos: 530x430 (h) mm.
- Antisalpicadero de serie a la entrada de la máquina en todos los modelos.
- Cortinillas de los antisalpicaderos frabricadas en material no toxico, resistente a los detergentes y altas temperaturas.
- Codigo de color: los componentes que deben retirarse para su limpieza diaria se identifican con el color azul.
- 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 HYDRA

HYDRA100



HYDRA120



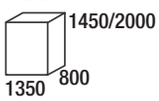
HYDRA125



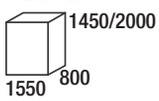
HYDRA145



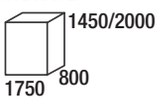
HYDRA100



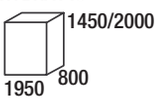
HYDRA120



HYDRA125



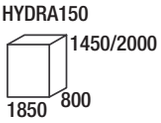
HYDRA145



PREPARACIÓN PARA LA CONEXIÓN A AGUA FRÍA: ES POSIBLE SOLICITAR CALDERÍN POTENCIADO UNA VEZ INSTALADA LA MÁQUINA.

HYDRA150

HYDRA150





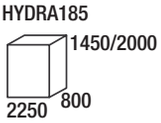
MODELO	DIMENSIONES ANTISALPICADERO (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PVP €
HYDRA100	200	25/39**	19.346
HYDRA120	400	25/39**	22.838
HYDRA125	200	30/44**	30.319
HYDRA145	400	25,5/39,5**	33.810
HYDRA150	200	25,5/39,5**	30.489
HYDRA185	200	30,5/44,5**	40.609

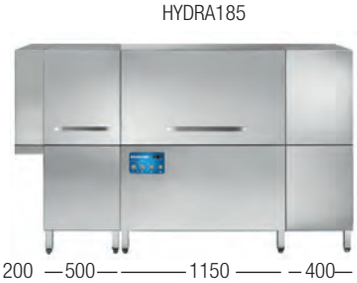
MÓDULO DE SECADO NO INCLUIDO EN EL PRECIO

PORTES PAGADOS

HYDRA185

HYDRA185





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



Antisalpicadero de entrada de serie: Todos los modelos están dotados de antisalpicadero de 200 o 400mm

TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HYDRA

DESCRIPCIÓN	HYDRA100 €	HYDRA120 €	HYDRA125 €	HYDRA145 €	HYDRA150 €	HYDRA185 €
AISLAMIENTO EXTRA EN EL TECHO PARA HYDRA100 HYDRA120 HYDRA150	819	819	-	-	819	-
AISLAMIENTO EXTRA EN EL TECHO PARA HYDRA125 HYDRA145 HYDRA185	-	-	1.512	1.512	-	1.512
ANTISALPICADERO DE SALIDA DE 200mm	1.038	1.038	1.038	1.038	1.038	1.038
ANILLO SALIDA VAPOR PARA ANTISALPICADERO DE Ø180mm	264	264	264	264	264	264
MÓDULO DE SECADO DE 600mm **(6Kw)**	7.144	7.144	7.144	7.144	7.144	7.144
MÓDULO DE SECADO DE 600mm **(9Kw)**	7.691	7.691	7.691	7.691	7.691	7.691
CALDERÍN POTENCIADO REQUERIDO CUANDO LA MÁQUINA SE CONECTA A AGUA FRÍA. SIN RC	844	844	844	844	844	844
CONDENSADOR Y RECUPERADOR DE CALOR*	6.128	6.128	6.128	6.128	6.128	6.128
BREAK TANK CALDERÍN ATMOSFÉRICO	2.205	2.205	2.205	2.205	2.205	2.205
DOSIFICADOR DE DETERGENTE CON SONDA Y DE ABRILLANTADOR 2 EN 1	1.748	1.748	1.748	1.748	1.748	1.748
HOONVED FULL CONTROL INDUSTRY 4.0 MONTADO EN LA CAJA ELÉCTRICA SUPERIOR	9.096	9.096	9.096	9.096	9.096	9.096
IMPLEMENTACIÓN PARA CUMPLIR CON EL ESTANDAR THERMO LABEL TEST (AUMENTA 32Kw)	1.641	1.641	1.641	1.641	-	-

* PERMITE QUE LA MÁQUINA FUNCIONE CON AGUA FRÍA Y REDUCE LA TEMPERATURA Y LA HUMEDAD DE LA ESTANCIA. PARA UN RENDIMIENTO ÓPTIMO SE RECOMIENDA COMBINAR CON MÓDULO DE SECADO.

PORTES PAGADOS

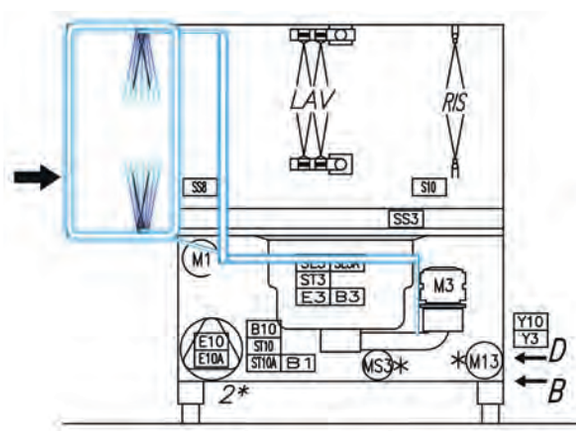


ANTISALPICADERO DE 200mm

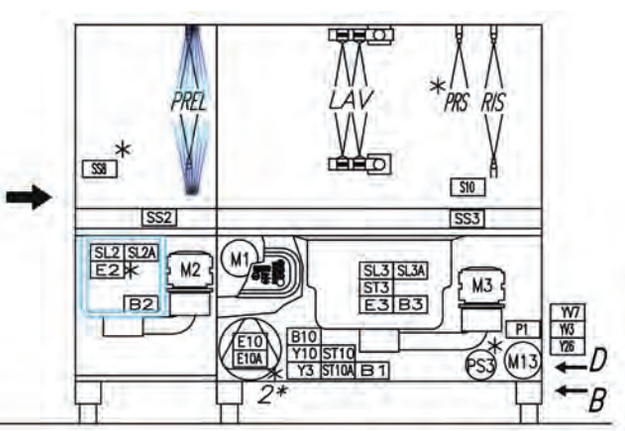


ANTISALPICADERO CON MÓDULO H4 DE REHIDRATACIÓN DE 400mm

EL módulo de rehidratación de 400mm prepara la vajilla para el lavado, **ablandando la suciedad más incrustada gracias a sus dos brazos rociadores (superior e inferior) que funcionan con agua mezclada con detergente a 55ºC**. Este eficaz paso mejora el rendimiento general del proceso y garantiza resultados impecables en cada lavado: No se trata de un módulo de prelavado independiente, sino de una **extensión inteligente del módulo de lavado**: el H4 no tiene puerta ni depósito independiente con sistema de filtración. El agua utilizada proviene directamente del circuito de lavado, lo que garantiza la continuidad operativa y la máxima eficiencia.



MÁQUINA CON MÓDULO H4 DE REHIDRATACIÓN



MÁQUINA CLÁSICA CON PRELAVADO

TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HYDRA



MÓDULO DE ACLARADO SUPLEMENTARIO

Los modelos HYDRA125, HYDRA145 e HYDRA185 están equipados con un módulo de aclarado adicional de 400mm. Los brazos de preaclarado superior e inferior eliminan el detergente de la superficie de la vajilla, reutilizando el agua.
Trás una zona de goteo un brazo de aclarado superior y otro inferior eliminan por completo el agua y los residuos de detergente de la superficie.





CÓDIGOS DE COLOR

Los túneles HYDRA están diseñados para simplificar al máximo las operaciones cotidianas de mantenimiento ordinario por parte del usuario. **Todos los componentes que deben ser desmontados durante las operaciones de mantenimiento diario son inmediatamente reconocibles gracias al color azul, una solución estudiada para ayudar al usuario de modo intuitivo y reducir los tiempos y errores en los procedimientos de limpieza.**



Módulos de secado por aire de 600mm. con dos potencias disponibles de 6Kw y 9Kw.



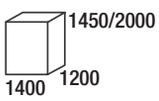
Condensador y recuperador de calor que permite alimentar la máquina con agua fría y reducir la temperatura y humedad del local. Garantiza un ahorro energético constante y un funcionamiento más eficiente de la máquina:
- **Reducción del 40% de la energía** necesaria para el calentamiento de la máquina.
- **Hasta un 20% de reducción de la potencia total instalada.**
- **Sistema de extracción del aire centralizado:** drástica reducción del volumen de vapor en el ambiente de trabajo.

TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HYDRA

HYDRA100 A



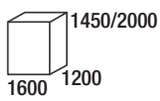
HYDRA100 A



HYDRA120 A



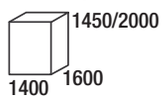
HYDRA120 A



HYDRA125 A



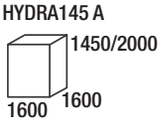
HYDRA125 A



HYDRA145 A



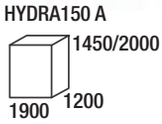
HYDRA145 A



HYDRA150 A



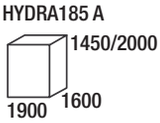
HYDRA150 A



HYDRA185 A



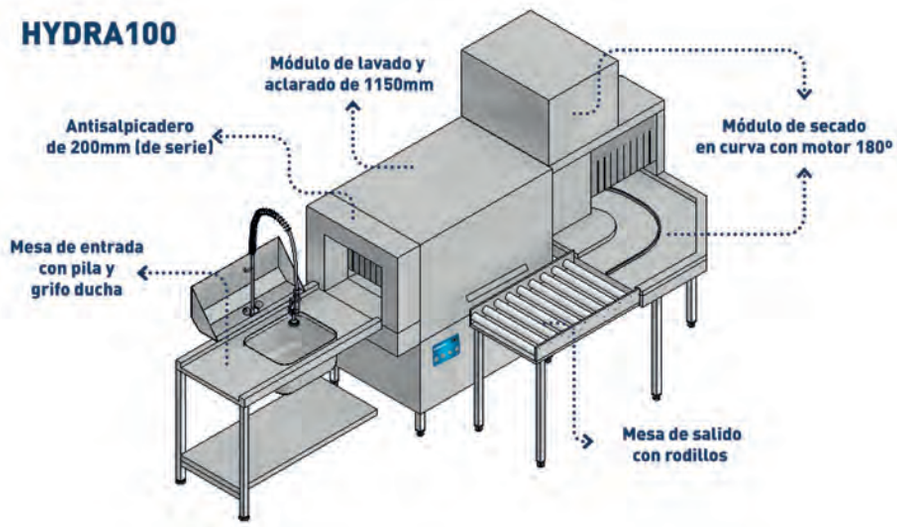
HYDRA185 A



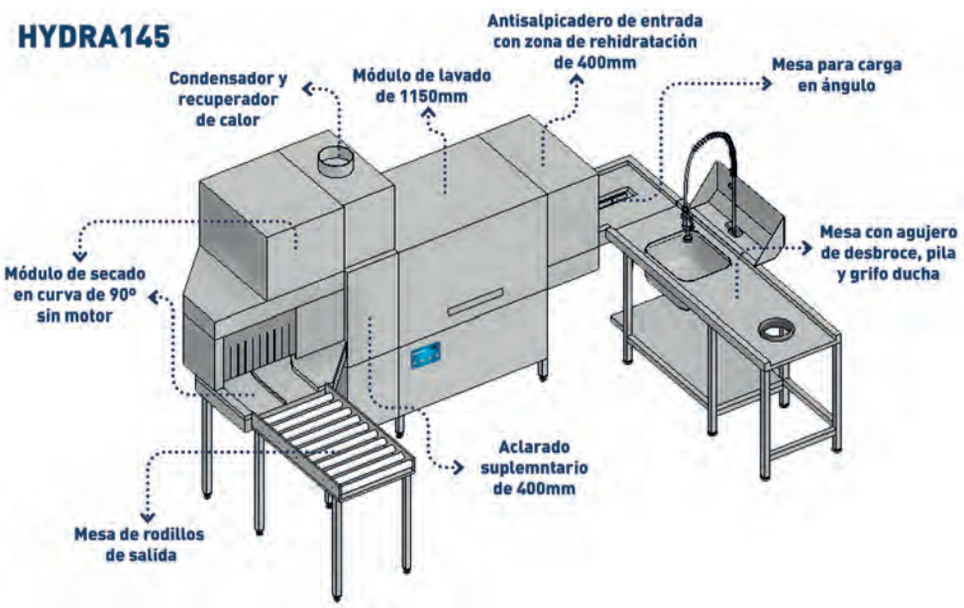
Los túneles de lavado de arrastre de cesta de la gama HYDRA están diseñados para aprovechar al máximo el espacio disponible.
Todos los modelos están disponibles tanto en configuración lineal como en ángulo permitiendo configurar cada máquina a las exigencias operativas reales y al espacio de la cocina.
Es una solución versátil pensada para optimizar el flujo de trabajo, mejorar la ergonomía e integrar perfectamente el lavavajillas en cualquier ambiente profesional.

TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HYDRA

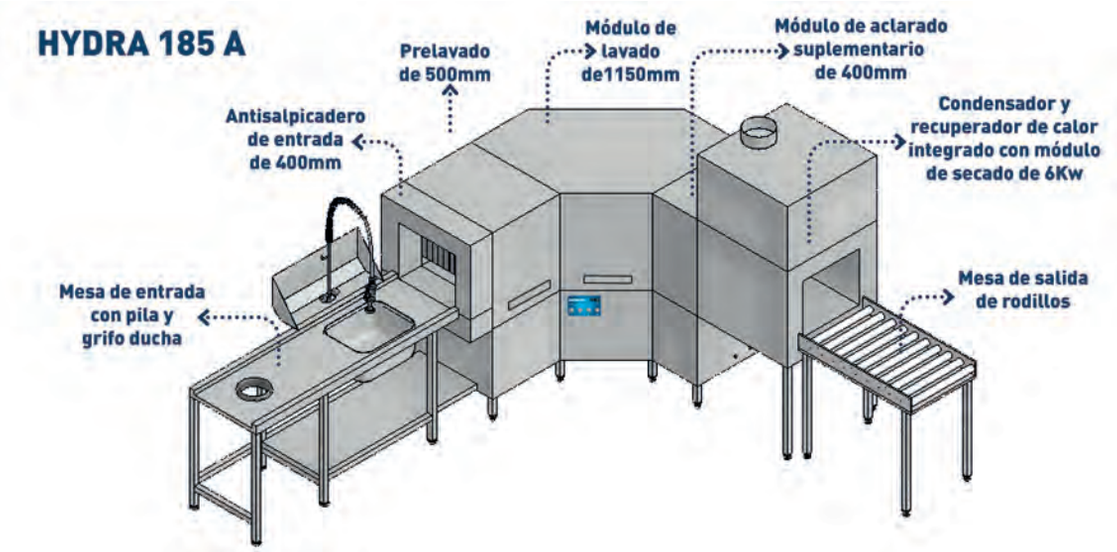
HYDRA100



HYDRA145



HYDRA 185 A



CE

ACCESORIOS
CESTOS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



CÓDIGO		DIMENSIONES (mm)	PVP €
33933	Cesto cubiertos 500 x 500mm.	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E -10-12	**27**



15495

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	**25**





CÓDIGO		PVP €
15465	Cesto cubiertos 4 puestos	**32**

CÓDIGO		PVP €
25134	Cesto cubiertos 8 puestos	**47**





CÓDIGO		PVP €
35430	Contenedor cubiertos	**6**



26683

CÓDIGO		DIMENSIONES (mm)	PVP €
26683	Cesto	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	**28**

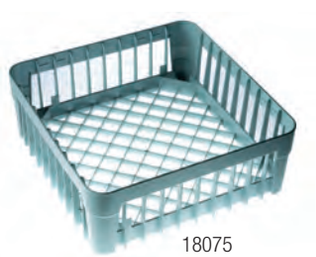
ACCESORIOS
CESTOS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS


50.4510

CÓDIGO		DIMENSIONES (mm)	PVP €
50.4510	Cesto plástico 12/16 platos	450 x 450 x 105 mm.	**60**
37860	Cesto plástico cuadrado	350 x 350 x 150H	**28**
50.5001	Cesto plástico cuadrado	380 x 380 x 150H	**34**
18075	Cesto plástico cuadrado	400 x 400 x 150H	**35**
50.4500	Cesto plástico cuadrado	450 x 450 x 165H	**52**


37860


50.5001


18075


50.4500


37911

Cesto plástico cuadrado mm 400 x 400 con insertadores

660241	36 puestos. ø vaso 6 cm	**153**
660240	25 puestos ø vaso 7 cm.	**153**
660239	16 puestos ø vaso 9 cm	**153**



37200	Cesto bandejas 500 x 500 mm	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	**28**

ACCESORIOS
CESTOS GASTRONORM

CÓDIGO		DIMENSIONES (mm)	PVP €
26686	Cesto 18/12 platos	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	**28**
33917	Cesto 12 platos pizza	500 x 500 x 110 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	**207**



26686

33918	Cesto 16 vasos	H.65 H.100 500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	**34**
33922	Cesto 25 vasos	H.65 H.100 500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	**35**
	DIÁMETRO VASOS MÁX Ø 85 mm.		
33929	Cesto 36 vasos	H.65 H.100 500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	**37**
	DIÁMETRO VASOS MÁX Ø 74 mm.		



33918

DIÁMETRO VASOS MÁX. Ø 110 mm.



50.0333

50.0357	Divisor de 16 unidades de 100 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm h45mm **17**
50.0358	Divisor de 25 unidades de 89 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm h45mm **17**
50.0359	Divisor de 36 unidades de 73 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm h45mm **17**
50.0360	Divisor de 49 unidades de 62 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm h45mm **18**



50.0330

50.0361	Apilador para cesta de 500 x 500 mm h45mm **15**
50.0341	Tapa para cesta de 500 x 500 mm h45mm **59**



50.0341

GRIFERÍA DUCHA COMPLETO DOS AGUAS



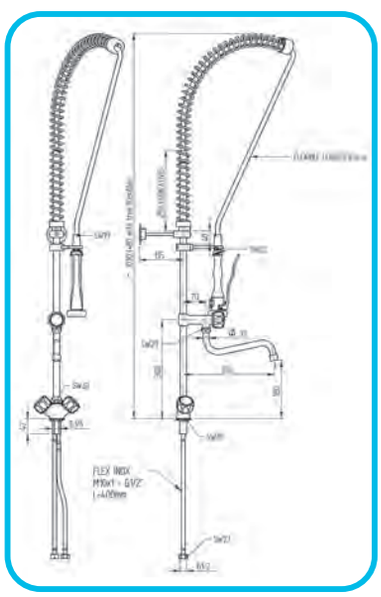
50.5393
(50.5392 + 50.5018)

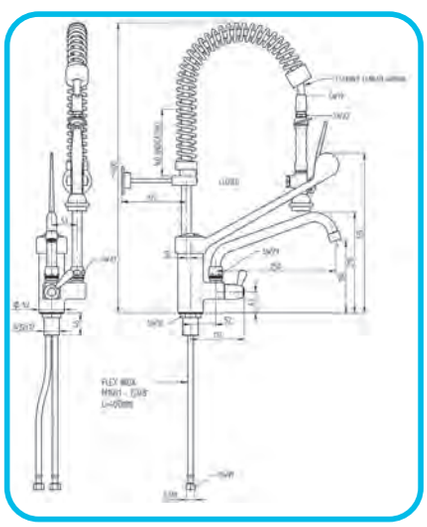


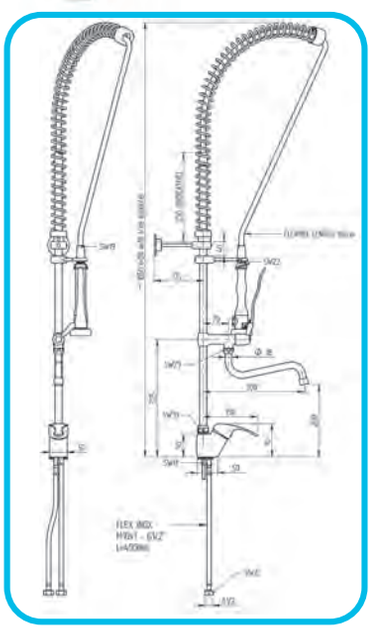
50.5396



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	**314**
50.5396	Grifo ducha 2 aguas con grifo intermedio y monomando (altura 600mm variable)	4,60	18	**375**
50.5398	Grifo ducha 2 aguas con grifo intermedio y monomando (altura 1200mm variable)	4,70	18	**342**

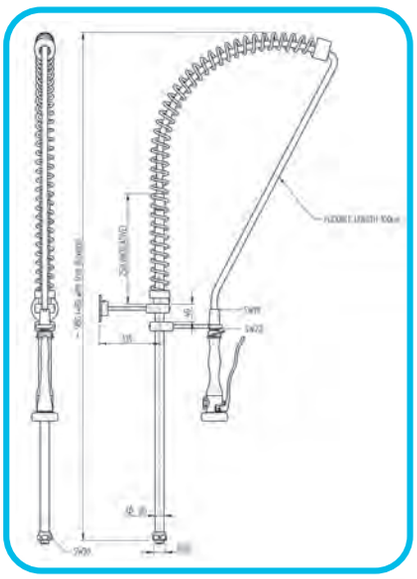
nota:

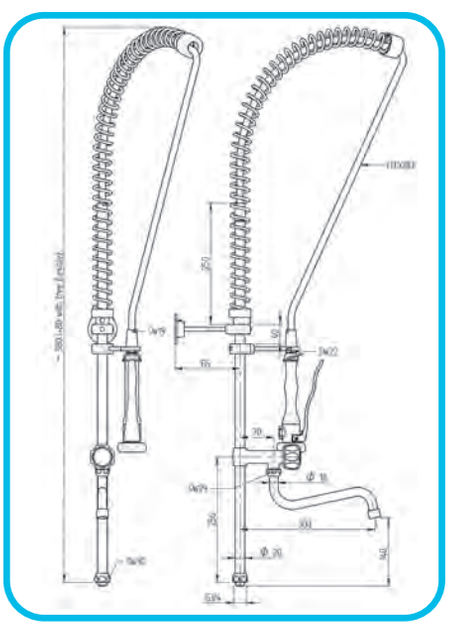
- Grifos con conexión a superficie de fregadero.
- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.
- Latiguillos de 400mm de largo y rosca de 1/2 hembra.
- Se recomienda para uso en zonas de prelavado e instalados en posición vertical.

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	**198**
50.5392	Grifo ducha con grifo intermedio	4,0	20	3/4 hembra	**256**

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

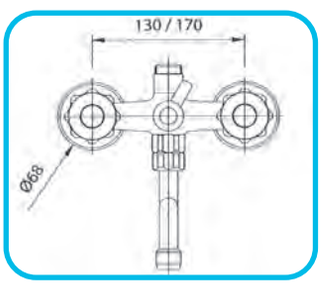

50.5248


50.5017


50.5018

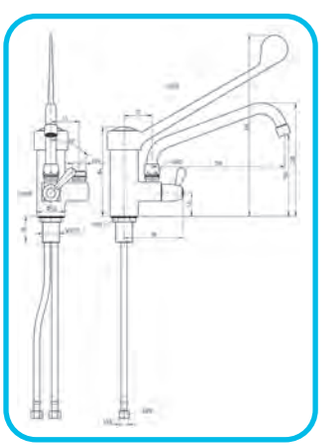

50.5215


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	-	**53**
50.5017	Grifo de 2 aguas	1,00	22	-	400	**88**
50.5018	Grifo de 2 aguas	1,30	22	-	400	**70**
50.5215	Grifo pared 2 aguas	1,00	22,5	1/2 hembra	-	**97**
50.5210	Grifo pared 2 aguas con caño	1,20	20	1/2 hembra	-	**114**
50.5426	Distribuidor para grifo ducha	1,20	19,5	3/4 hembra	-	**131**
50.5126	Grifo monomando 2 aguas codo para ducha	2,60	18	3/4 hembra	400	**255**

nota:

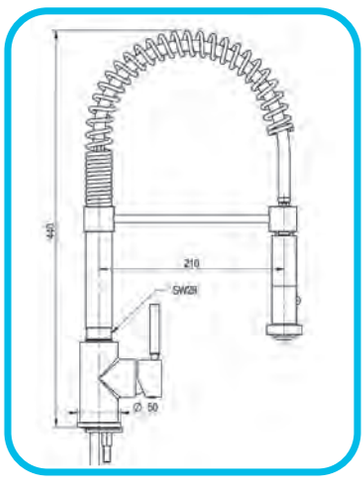
- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.
- Roscas para accesorio de 3/4 macho.

CE

GRIFERÍA INDUSTRIAL

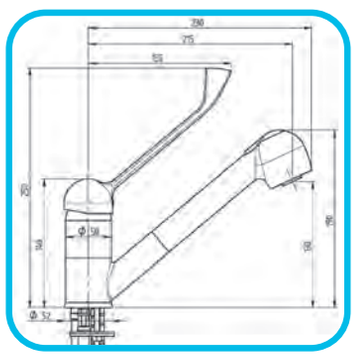


50.5019



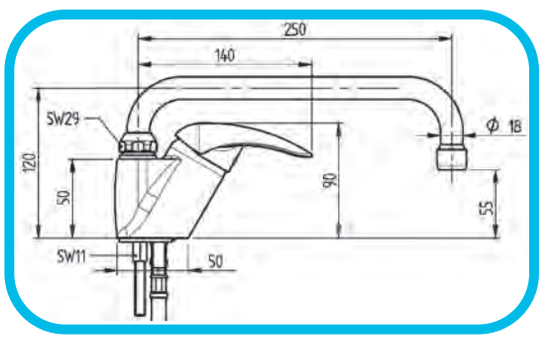


50.5021



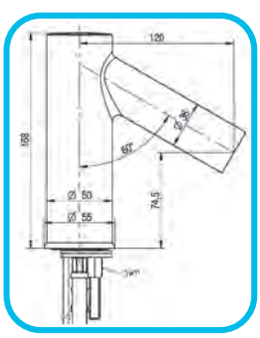


50.5022



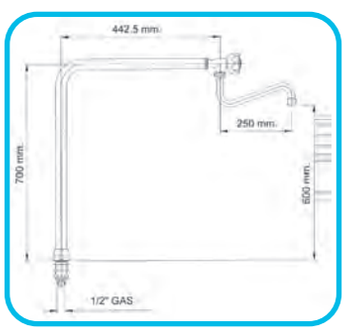


50.5314





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	**384**
50.5021	Grifo monomando 2 aguas ducha extraible	1,85	9	3/8 hembra	350	**161**
50.5022	Grifo monomando 2 aguas leva corta caño 120h	2,00	14	1/2 hembra	400	**115**
50.5314	Grifo electrónico conexión a la red eléctrica	1,63	6	1/2 hembra	400	**461**
50.5252	Columna 1 agua con caño	2,80	12	30x15 macho	-	**206**

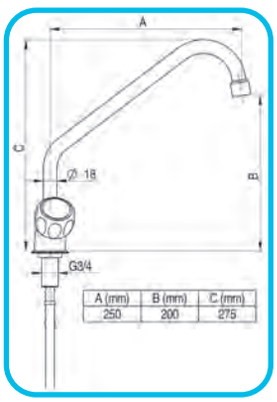
nota:

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

GRIFERÍA INDUSTRIAL

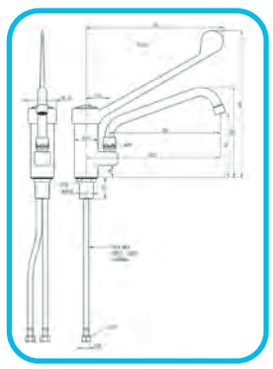


50.5005



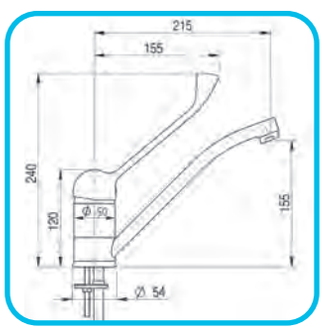


50.5122



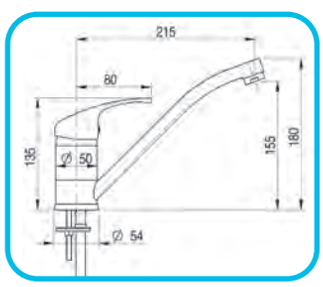


50.5123



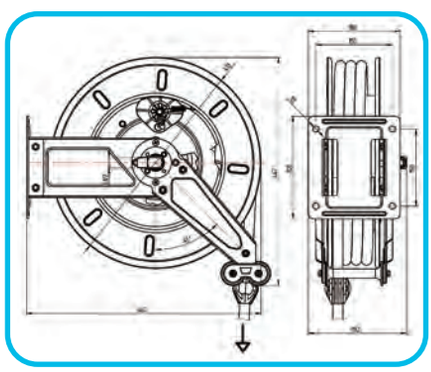


50.5124





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	**84**
50.5123	Grifo monomando 2 aguas leva larga	1,20	14	3/8 hembra	350	**99**
50.5124	Grifo monomando 2 aguas leva corta	1,20	14	3/8 hembra	350	**97**
50.5122	Grifo monomando 2 aguas codo	1,90	14	1/2 hembra	400	**203**
50.5023	Manguera de cocina 10m	15,5	8	1/2 macho	-	**1.281**
50.5024	Manguera de cocina 15m	16,7	8	1/2 macho	-	**1.339**

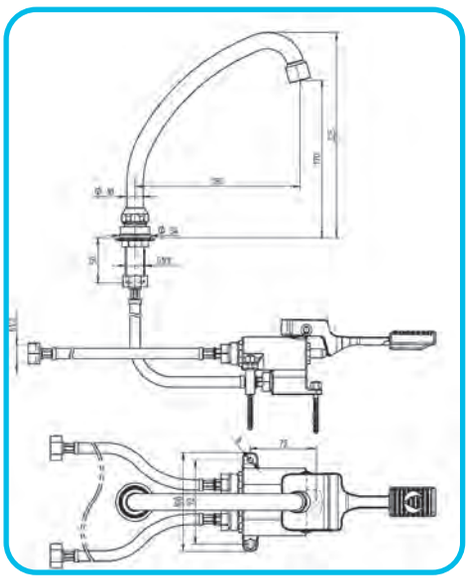
nota:

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

KITS COMPLETOS DE GRIFOS PEDAL

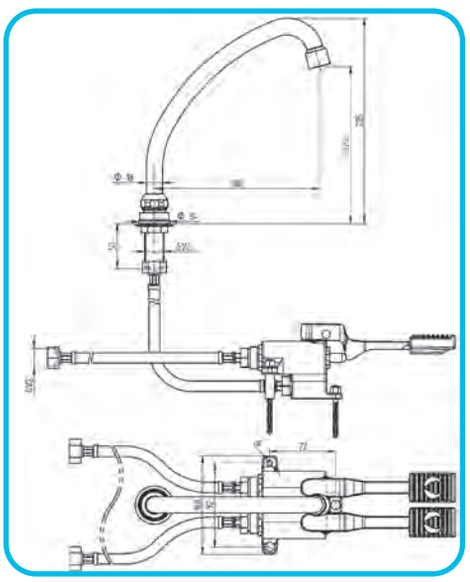


50.5311





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	**259**
50.5311	Kit Grifo pedal mezclador	2,40	15	1/2 hembra	900	**272**
50.5309	Kit Grifo pedal 1 agua	1,50	12,5	1/2 hembra	900	**188**

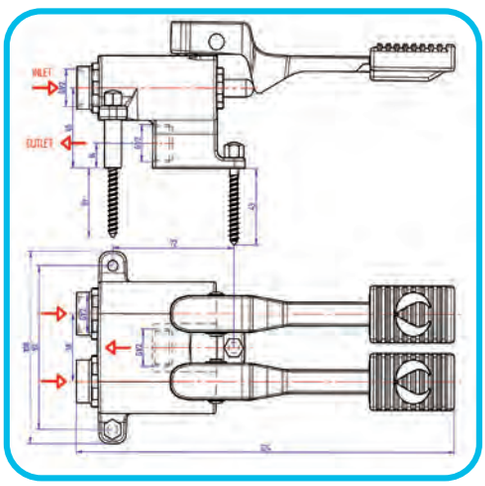
nota:

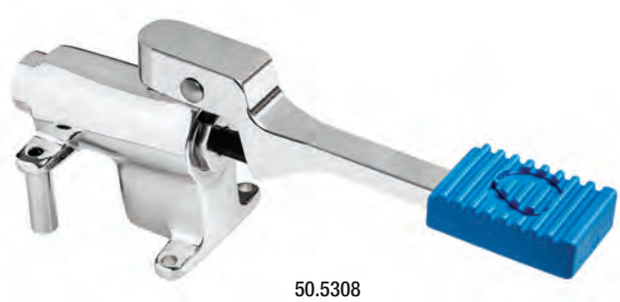
• Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.

GRIFOS PEDAL

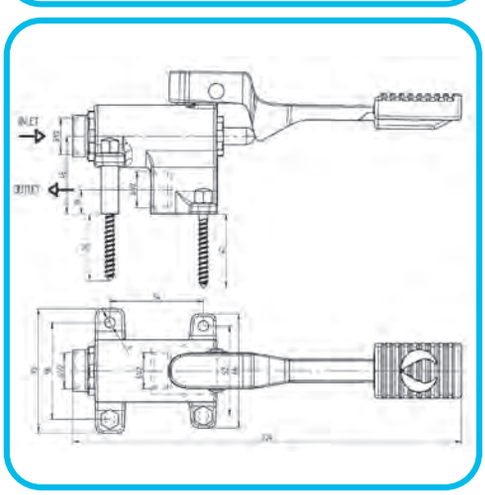


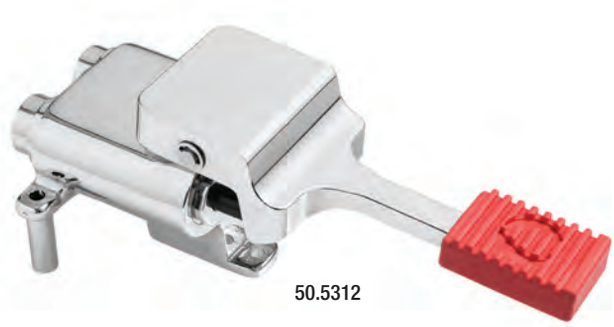
50.5292



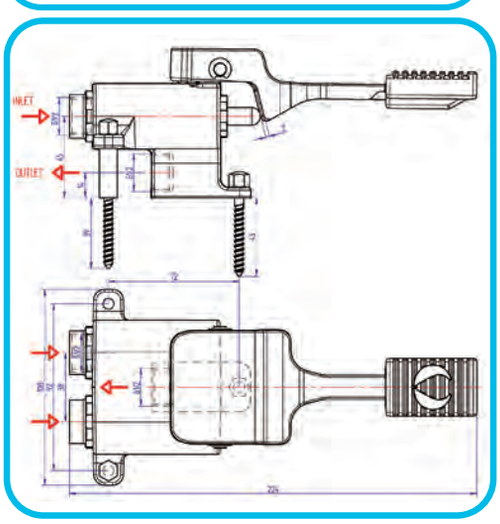


50.5308





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	-	**192**
50.5308	Grifo pedal 1 agua	0,77	16	1/2 macho	-	**129**
50.5312	Grifo pedal mezclador	1,45	24	1/2 macho	-	**187**

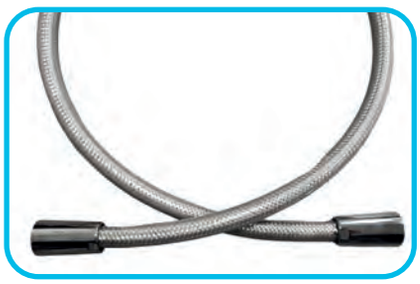
nota:

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

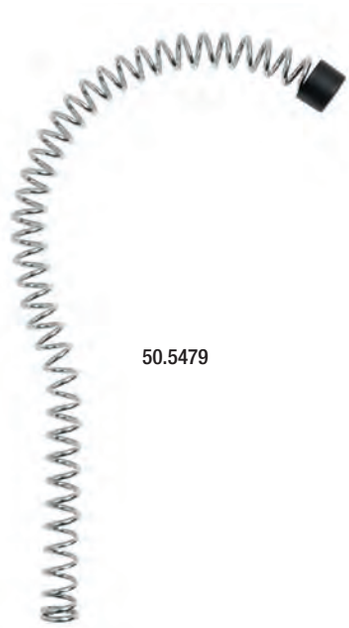
REPUESTOS Y ACCESORIOS DE GRIFERÍA



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	-	**20**
50.5578	Caño giratorio con base	0,31	20	1/2 macho	-	**33**
50.5509	Flexible H 1/2-H 1/2 1000mm plastificado	0,25	-	1/2 hembra	1000	**27**
50.5507	Flexible H 1/2-H 1/2 1200mm plastificado	0,25	-	1/2 hembra	1200	**27**
50.5479	Muelle de grifo ducha para 50.5386 - 50.5392 - 50.5398	1,00	-	-	-	**42**
50.5473	Palanca larga	0,11	-	-	-	**12**
50.5475	Pistola de grifo ducha 1/2 macho	0,80	14	1/2 macho	-	**94**

nota:

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

DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS



AITANA 30



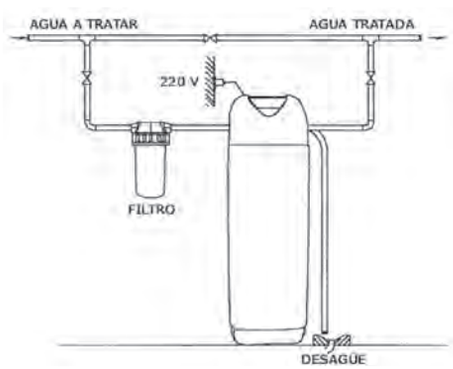
BYPASS INCLUIDO



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.

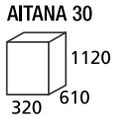


DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS

MODELO	CAUDAL MÁX. (m3/h) NOMINAL	PUNTA	CONEXIÓN (“) NORYL	RESINA (litros)	CONSUMO SAL 150gr/Litro RES.	PESO (kg)	PVP €
AITANA 30 (ED-205-05)	1,2	2	1	30	4,5 kg	42	**1.391**

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 ºC.
- Tensión: 230V-12V 50Hz

ACCESORIOS
DE DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS Y DESCALCIFICADORES MANUALES



Conexión 1" hembra
+ Cart. 50 M + Soporte
+ Llave 9 3/4"

ACCESORIOS DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS

DESCRIPCIÓN	PVP €
FILTRO COMPLETO	54
KIT DE DUREZA	54



DESCALCIFICADORES MANUALES

MODELO	DIÁMETRO TOTAL	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (litros)	RESINA (litros)	POTENCIA SALIDA (kg)	PVP €
50.0016	185	400	8	6	1,3	**136**
50.0017	185	500	12	8,2	4	**162**
50.0018	185	600	16	10,2	3	**177**
50.0019	185	900	20	13,2	4	**214**

Características

- Descalcificadores manuales. Temperatura máxima del agua 60º 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 14 E

NOVEDADES



TLx 48 BT



APx 60 BT

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



PREPARACIÓN

Índice *páginas*

134 CATÁLOGO COMPLETO SIRMAN

136 BUGATTI VENTO. BATIDORA DE ALTA POTENCIA

138 BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA

139 BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA SIRMAN

140 BATIDORA FRAPPÉ Y EXPRIMIDOR DE ZUMO

141 GRANIZADORAS RÁPIDAS / ENFRIADORAS DE BEBIDAS

142 MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

143 CHOCOLATERAS Y TERMOS DE LECHE

144 BOLSAS DE PLÁSTICO PARA ENVASADO AL VACÍO

145 ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA

146 ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA

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 Y PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

153 FORMADORA DE HAMBURGUESAS
154 PELAPATATAS PROFESIONALES
155 ROMPEHIELO Y TRITURADOR DE HIELO PROFESIONALES
156 CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA
157 CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA SMART Y MIRRA
158 CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO
159 CORTADORA DE FIAMBRE AUTOMÁTICA TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO
160 CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO
161 CORTADORA MANUAL “A VOLANO” ANNIVERSARIO
162 SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL
163 MÁQUINA DE PASTA FRESCA
164 CORTADORA DE VERDURAS PROFESIONAL
166 AMASADORAS / BATIDORAS PLANETARIAS
167 CUTTER
168 MIXER (TRITURADORES / BATIDORES)

CATÁLOGO COMPLETO SIRMAN



W8 TOP 40 DX GAS INERTE



W8 VERTIGO 30



CUTTER PARA CARNE KATANA



EMBUTIDORA MANUAL IS-16



TC 22 DAKOTA



AMASADORA PARA CARNE IP-20



RALLADORA DE MOZZARELLA-ATHOS



RALLADORA DE QUESO CURADO GF-HP4



CORTADORA VERTICAL MANTEGNA

DESCARGA EL CATÁLOGO COMPLETO



CORTADORA DE ENGRANAJES GALILEO 370



TUFF 10



PD VC



BUGATTI VENTO PROFESSIONAL





JUEGO DE CUCHILLAS JARRA REGULAR



JUEGO DE CUCHILLAS JARRA ICY



JUEGO DE CUCHILLAS JARRA PRO

PREPROGRAMACIÓN MODELO

VENTO PROFESIONAL

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® ravemah



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*
- *™ Espátula*
- *Marcadores de identificativos para la jarra*
- *Libro de recetas*

Características
- Estructura exterior fabricada en ABS.
- Jarra contenedora y vaso dosificador construidos 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

CE

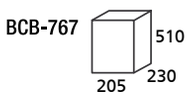
BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA



BATIDORA BCB-767

MODELO	POTENCIA (W)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VASO (litros)	PVP €
BCB-767	950	38000	5,5	2	**305**

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Jarra 2 litros completa con cuchilla	143
Jarra 1,5 litros completa con cuchilla	151
Campana insonorizadora para jarra de 1,5 litros	181


Jarra 1,5 l.


Campana

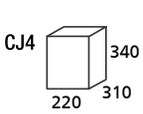
Características

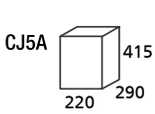
- Máquina para preparar batidos, frappé, etc.
- Jarra de policarbonato libre de BPA transparente de 2 litros de capacidad (de serie). Opcional: cambio por jarra de 1,5 litros de capacidad (indicar a la hora de formalizar el pedido).
- Campana insonorizadora válida sólo para jarra de 1,5 litros.
- Regulador 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. (m^3)	PVP €
CJ4	MANUAL	180	1800	5	0,024	**198**
CJ5A	PALANCA	230	980	8,7	0,047	**399**

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

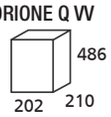
MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	VASO (litros)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m^3)	PVP €
ORIONE Q VV	750/1	8000-16000	2	5	0,05	884

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Jarra 2 litros completa con cuchilla	220

ORIONE Q VV



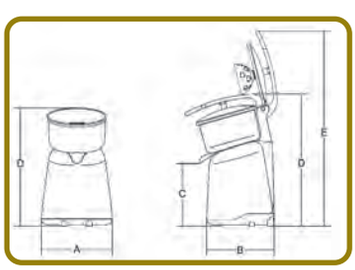
Características

- Batidora Blender profesional creada para las necesidades específica de bares, restaurantes, comida, etc.
- Cuerpo de la máquina en alumnio extruido y laterales en ABS.
- Sistema de retención con menbrana para prevenir la entrada de líquidos dentro de la máquina.
- Potente motor con ventilación forzada para un uso prolongado y una mayor duración.
- Microinterruptor mágnetico 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	583

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 FRAPPÈ Y EXPRIMIDOR DE ZUMO



SIRIO 1 VV



SIRIO 2 VV

MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD (rpm)	CAPACIDAD VASO (l)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m^3)	PVP €
SIRIO 1 VV	100/0,14	4000/14000	0,55	2,5	0,03	**395**
SIRIO 2 VV	100+100/0,14+0,14	4000/14000	2x0,55	5	0,06	**768**

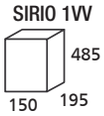
PORTES PAGADOS

ACCESORIO	PVP
VASO DE ACERO INOX. 0,55l	22

Características

- Cuerpo de la máquina cromado, columna en aluminio extruido y base de fundición a presión para una optima 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.

SIRIO 1VV



SIRIO 2 VV



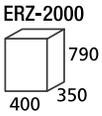


EXPRIMIDOR DE ZUMO

MODELO	CONSUMO (W)	PRODUCCIÓN FRUTAS/MINUTO	TAMAÑO FRUTA	CAPACIDAD CESTA	PVP €
ERZ-2000	120	20-25	60-85 mm.	4 Kg	**1.716**

PORTES PAGADOS

ERZ-2000



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 colacada.
- Voltaje 230V/50Hz.

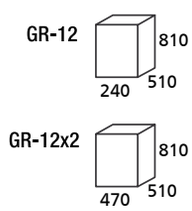
GRANIZADORAS RÁPIDAS/ENFRIADORAS DE BEBIDAS



GR 12x2



GR-12



MODELO	POTENCIA TOTAL (W)	COMPRESOR (CV)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	PVP €
GR-12	400	1/3	12	24	**1.876**
GR-12x2	740	1/2	12x2	48	**2.481**

PORTES PAGADOS



Características

- Chasis de acero inoxidable AISI 304 y paneles en ABS.
- Depósito de tritan de alta densidad alimenticio y ecológico.
- Temperatura de trabajo -2/-4ºC.
- **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.
- **ILUMINACIÓN LED**.

MONTADORA DE NATA PROFESIONAL



PRIMA 2


DETALLE



PRIMA 2



MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

MODELO	CAPACIDAD (litros/cuba)	PRODUCCIÓN (l/h)	POTENCIA (W)	PVP €
PRIMA 2	2	100	300	**4.359**

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 liquida contenida en la cubeta de reserva.
- Voltaje: 220V/50Hz.
- Refrigerante R134a.
- Condensación por aire.

CHOCOLATERAS Y TERMOS DE LECHE

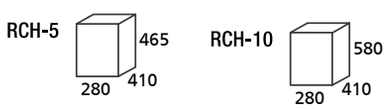

RCH-5


RCH-10

CHOCOLATERAS

MODELO	POTENCIA TOTAL (W)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	PVP €
RCH-5	1000	5	6,8	588
RCH-10	1000	10	7,5	645

PORTES PAGADOS



Características

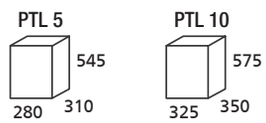
- Chocolateras diseñadas para mantener caliente cualquier tipo de bebida, especialmente chocolate.
- Sistema de calentamiento por baño maría.
- La mezcla contínua mantiene una textura perfecta (sin grumos).
- Motor agitador de larga duración.
- Grifo especial con sistema anti-obstrucción.
- Déposito en tritan.
- Caldera de acero inoxidable AISI 304 con protección térmica.
- Termostato de temperatura de 30 a 85ºC.
- Bandeja antigoteo con sistema flotador de aviso de llenado completo.
- Voltaje 230V/50Hz.


PTL-10

TERMOS DE LECHE

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
PTL 5	5	1200	8	230/50	671
PTL 10	10	1800	12	230/50	839

PORTES PAGADOS



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 0º a 85ºC.
- 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 85 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
B85-1725	170	250	18	1000	128
B85-2030	200	300	21	1000	181
B85-2040	200	400	27	1000	243
B85-2535	250	350	28	1000	263
B85-3040	300	400	38	1000	360
B85-3060	300	600	55	500	253
B85-3545	350	450	50	500	237
B85-4060	400	600	77	500	245



Características

- Las bolsas para envasado al vacío lisas de 85 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 60º C únicamente en vapor.**

BOLSAS GOFRADAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
BG-2030	200	300	35	2000	553
BG-2535	250	350	43	1000	404
BG-3040	300	400	56	500	277

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 85º C únicamente en vapor.**

BOLSAS LISAS DE ESPESOR 150 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
B150-2030	200	300	35	500	168
B150-2535	250	350	50	500	245
B150-3035	300	350	61	500	293

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 85º C únicamente en vapor.**

ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA



MEDIUM

FUNCIONAMIENTO MODELO SMALL



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	**463**
SMALL	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Automático	**549**
ELIX	20-24 lt/min. mono	400	270	9	Automático	**680**
MEDIUM	40-48 lt/min. doble	500	350	12	Automático	**1.042**

PORTES PAGADOS

MINI-MINI 370 × 260 × 130

SMALL 370 × 280 × 170

ELIX 420 × 280 × 170

MEDIUM 520 × 280 × 170

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).

ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA

MODELOS EVS

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm) ancho	fondo	alto	BOMBA DE VACÍO (m^3/h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (KW)	PVP €
EVS 30	310	350	190	8	300	0,75	**1.796**
EVS 35	360	400	190	10	350	1	**2.032**
EVS 40	410	450	220	16	400	1,15	**2.122**

PORTES PAGADOS

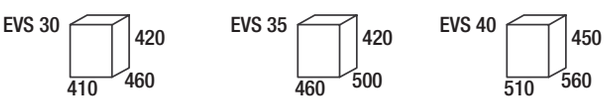

EVS 35

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.

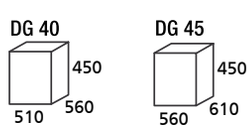
MODELOS DG

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm) ancho	fondo	alto	BOMBA DE VACÍO OIL (m^3/h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (KW)	PESO (kg)	PVP €
DG 40	410	450	220	20/24	400	1,15	62	**4.078**
DG 45	460	500	220	20/24	450	1,2	68	**4.647**

PORTES PAGADOS


DG 45

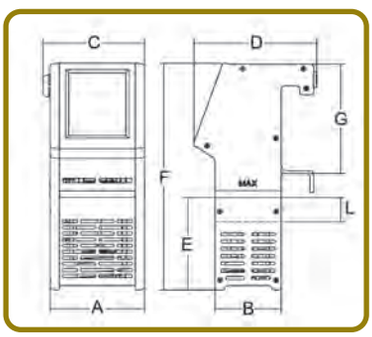
OPCIÓN GAS INERTE MODELOS DG 508€



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 vacio por tiempo.
- Barra de soldar extraíble, impulso a membrana. Tabla de rellleno 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.

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 (ºC)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m^3)	PVP €
SOFT COOKER WIFOOD	≤ 57,5	24ºC - 99ºC	2000	4,5	0,04	**1.446**
						PORTES PAGADOS

SIRMAN

YouTube

Características

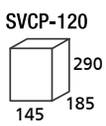
- Fabricada con laterales en ABS y cesta en aluminio.
- Práctico y amplio display de 5", IP67.
- 10 programas inmediatos en la máquina e infinitos programas mediante APP.
- La conexión Wi-Fi permite, mediante una APP gratuita específica, controlar la cocción incluso a distancia.
- La APP también permite 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 (ºC)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
SVCP-120	≤ 30	5ºC - 99ºC	1500	2	**304**
					PORTES PAGADOS

SVCP-120







VISTA FRONTAL



DETALLE FUNCIONAMIENTO

Características

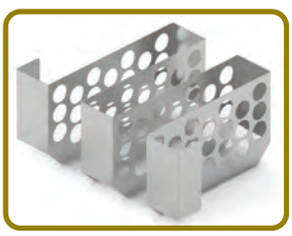
- Parte sumergible frabricada en acero inoxidable.
- Control de temperatura con menos de 0,1ºC de margen de error, que permite resultados y texturas excelentes.
- Reparto uniforme de la temperatura mediante circulador de agua.
- Con tornillo de fijación. Compatible con recipientes cilíndricos o planos.
- 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 ºC y ºF.
  - Memorizar el estado de proceso de cocción antes de desconectarlo.
  - Memorizar la última impostación de temperatura y tiempo.
- Tensión 230V/50Hz.

CE

COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA SOUS VIDE



SOFTCOOKER XP SR 1/1GN



DIVISOR DE BOLSAS DE VACÍO

ACCESORIO	PVP €
Divisor de bolsas de vacío	84



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)
SOFTCOOKER XP S 1/1GN: A 508 - B 342 - C 568 - D 368 - E 309 - F 642

MODELO	CAPACIDAD (l)	TEMPERATURA TRABAJO (ºC)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m^3)	PVP €
SOFTCOOKER XP SR 1/1GN	22-26,5	24ºC-99,9ºC	1700	16,5	0,13	**1.071**

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 0,2ºC.
- 25 programas memorizables.
- Temperatura seleccionable en ºC y ºF.
- Tapa de cuba de serie.
- Tensión 230V/50Hz.

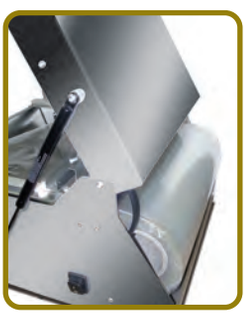
TERMOSELLADORA PARA CUBETAS



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	2.622

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES ABIERTA



moldes para S/V 400

DESCRIPCIÓN	PVP €
Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)	307
Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)	342
Molde para 4 cubetas GN 1/8 (160x130 mm)	415
Molde especial 1 cubeta	769
Molde especial 2 cubetas	902
Molde especial 4 cubetas	1.037

bobinas

DESCRIPCIÓN	PVP €
S/V 400: ancho 370	116

- 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.

CE

TERMOSELLADORA VACÍO-GAS PARA CUBETAS



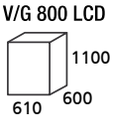
V/G 800 LCD



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	**11.183**

PORTES PAGADOS

moldes para V/G 800 LCD

DESCRIPCIÓN	PVP €
Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)	642
Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)	695
Molde para 4 cubetas (160x117 mm)	782
Moldes especiales sobre pedido	1.954



Características

- Construidas en acero inoxidable y aluminio anticordal.
- 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



CORTA VERDURAS / CORTA HORTALIZAS / RALLA MOZZARELLA

MODELO	PESO (Kg) BRUTO	PESO (Kg) NETO	VELOCIDAD DISCO (rpm)	TENSIÓN (V/Hz)	POTENCIA (W)	PVP €
TALG-V	26	23	270	220/50	550	998

PORTES PAGADOS



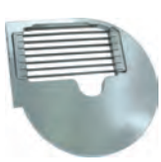
DH7

ATENCIÓN

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



CPE10



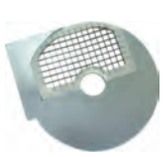
CPF10

NOTA

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



CPE4



CD10



CJ2.5

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.

CE

CORTADORA DE HUESOS Y PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

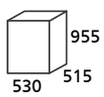


CORTADORA DE HUESOS

MODELO	PESO (Kg)	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE (mm)	LONGITUD SIERRA (mm)	VUELTAS MOTOR (rpm)	POTENCIA (Kw)	PVP €
SEG-1650A	39,1	225	185	1650	1400	0,75	1.273

PORTES PAGADOS

SEG-1650A



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Caballete en acero inox. para cortadora de huesos de 295x385x660 mm.	671
Recambio de sierra para huesos/congelados	33
Sierra para carne	33

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

PICADORA DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg/h)	POTENCIA (W)	VEL. MOTOR (rpm)	TOLVA (cm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
PCS-12	120	550	1400	360x245x50	70	26	0,07	873
PCS-22	220	900	1400	360x245x60	82	32,5	0,08	1.101

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACAS DE PICADORA PCS-12 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm	61
PLACAS DE PICADORA PCS-22 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm	75



DETALLE SINFIN INOX

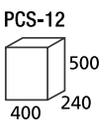


DET. PLACA 22/Ø6 mm

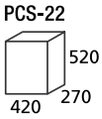


DET. PLACA 22/Ø8 mm

PCS-12



PCS-22





PCS-12

Características

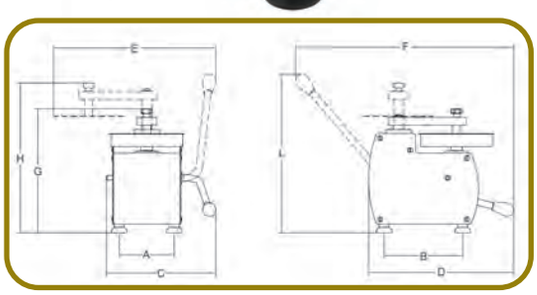
- Fabricada en aluminio y acero inoxidable AISI 304.
- Máquina de uso simple y fácil de limpiar.
- Las partes en contacto con la carne están fabricadas en acero inoxidable AISI 304 conforme a los estándares de sanidad alimentaria internacionales.
- Motor ventilado por medio de amplias rejillas.
- **Destinada 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 6mm. y otra con agujeros de 8mm.**
- 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
MULTIPATTY	140	200	279	369	413	556	315	381	404	7,5	0,05	**689**

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
MOLDE 100mm	139
MOLDE 130mm	152
MOLDE 150mm	152
MOLDE 180mm	166





Características

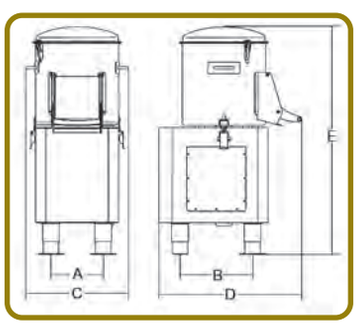
- Práctica y robusta formadora de hamburguesas con moldes intercambiables
- Fabricada en alumnio anodizado y acero inoxidable.
- Moldes autocentrables (sistema patentado) para un perfecto acoplamiento de molde y pistón.
- Máquina suministrada sin moldes. Los moldes deseados se seleccionan aparte.
- Moldes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

PELAPATATAS 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

PELAPATATAS

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	**2.083**
PPJ 10 SC	10	735	1,0	320	320	170	41,5	0,49	**3.167**
PPJ 20 SC	20	1102	1,5	275	275	340	52	0,58	**3.722**

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 6 SC	314
CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 10 SC	456
CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 20 SC	522


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



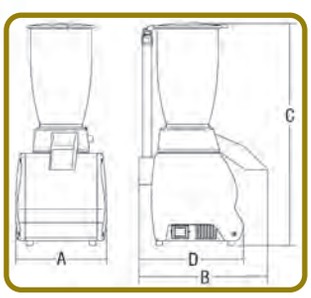
ROMPEHIELO PROFESIONAL

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	**1.066**

PORTES PAGADOS



DETALLE CUCHILLA



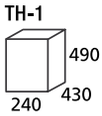
ESQUEMA DIM.
A: 205mm
B: 285mm
C: 491mm
D: 235mm

Características

- Rompehielo profesional con cuerpo fabricado en alumnio 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





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	**2.332**

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.

CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA



CES-220-S

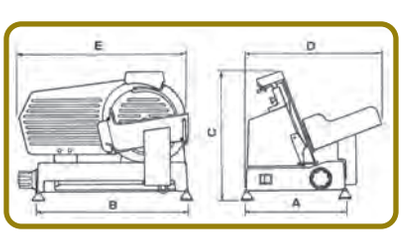


CES-275-S

CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA

MODELO	DIMENSIONES (mm) A	B	C	D	E	DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	PESO (Kg)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	PVP €
CES-220-S	245	380	340	360	435	220	140	180x170	17	0,2 a 12	**476**
CES-250-S	245	380	340	380	480	250	150	180x195	18	0,2 a 12	**518**
CES-275-S	295	415	410	430	540	275	250	200x210	24	0,2 a 15	**675**
CES-300-S	295	420	410	430	570	300	250	200x235	25	0,2 a 12	**709**

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.

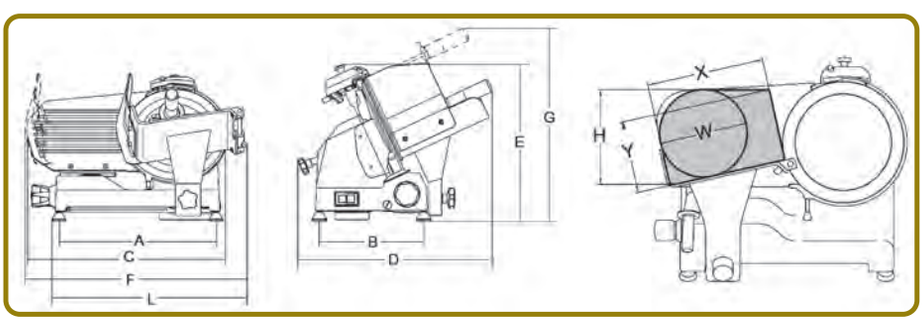
CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA SMART Y MIRRA



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) ancho	fondo	PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
SMART 250 ROJA	245	405	15,5	250	215x175	0-13	175	0,13	**944**
MIRRA 250 C	245	395	16	250	220x170	0-13	170	0,13	**1.187**
MIRRA 300 C	295	435	20,5	300	220x192	0-13	210	0,25	**1.444**

Bloqueo de carro de seguridad. Carro abatible.

PORTES PAGADOS

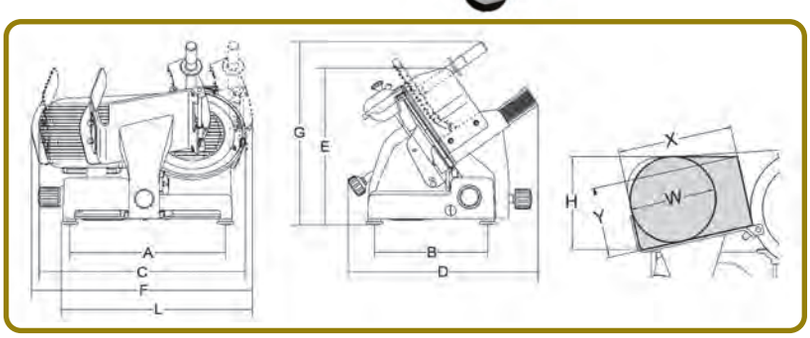
Características

- 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 autolubrificados 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.
- Dimesiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Máquinas profesionales versión CE con bloqueo de carro.
- Inclinación de la cuchilla 25º:
- 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) ancho	fondo	PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
PALLADIO 300	340	465	35	300	270x220	0-23	275	**2.625**
PALLADIO 350	340	465	37	350	270x250	0-23	370	**2.785**

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 35º.
- Empuñaduras en plástico.
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificados 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 -7ºC.
- Tensión 230V/50Hz.

CORTADORA DE FIAMBRE AUTOMÁTICA TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO



PALLADIO 300 AUTOMEC VV



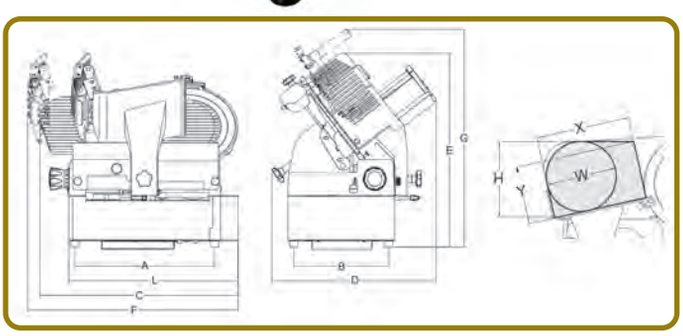
PALLADIO 300 AUTOMEC VV DESMONTADA



CONTADOR DE LONCHAS



TUBO PARA CORTE DE VERDURAS



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)
PALLADIO 300 AUTOMEC 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

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CONTADOR DE LONCHAS	446
TUBO PARA CORTE DE VERDURAS	846

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm) ancho	fondo	PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
PALLADIO 300 AUTOMEC VV	340	465	55	300	240/270 x 220	0-23	275/180	6.193

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 35º.
- Empuñaduras en plástic
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificados 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



MOTOR CON SISTEMA DE ENGRANAJES



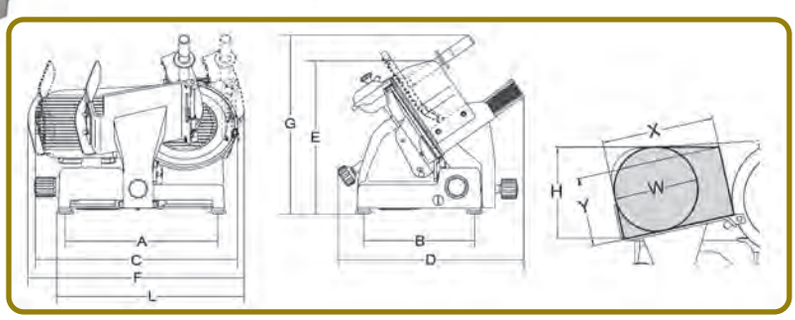
PALLADIO 300 ENG



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

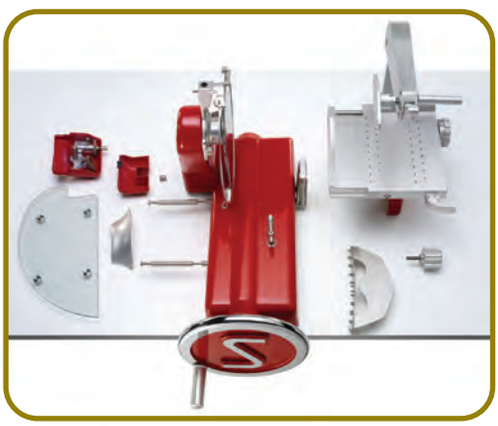
MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm) ancho	fondo	PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
PALLADIO 300 ENG	340	465	36	300	270x220	0-23	400	**3.306**
PALLADIO 350 ENG	340	465	38	350	270x250	0-23	400	**3.644**

PORTES PAGADOS

Características

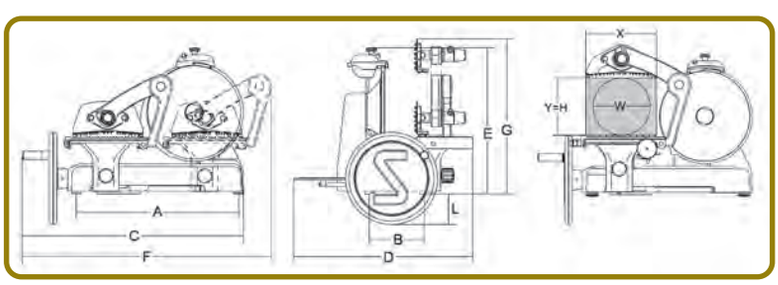
- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Línea redondeada sin esquinas ni tornillos exteriores.
- Transmisión mediante reductor de tornillo sinfín hermético.
- Lubricación en baño de aceite.
- Perno de deslizamiento cromado rectificado.
- Casquillos de deslizamiento en fundición pulidos.
- Para-golpes 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 35º.
- Empuñaduras en plástico.
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificados 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 -7ºC.
- 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) ancho	fondo	PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE DE LONCHA (mm)	VOLUMEN BRUTO (m^3)	PVP €
ANNIVERSARIO 300	520	180	60	300	270x200	3	0,76	**6.606**

PORTES PAGADOS

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

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
SOPORTE DE 650Øx847mm	1.259
PROTECCIÓN DE CUCHILLA DESMONTABLE	108

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.

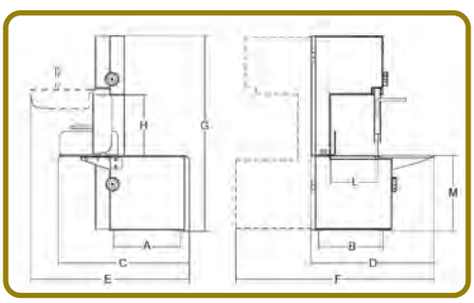
SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL



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)	SUPERFÍCIE TRABAJO (mm)	PESO (Kg)	PVP €
SO 1840 INOX START	249	237	1840x16	1400	1100	1,5	315x334	250	455x470	51	**3.921**

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CABALLETE EN ALUMINIO	861
SIERRA TEMPLADA (JUEGO DE 10 UNIDADES)	253

TENSIÓN 230V/50Hz MONOFÁSICO.
TENSIÓN 400VIII/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 (m^3)	PVP €
CONCERTO 5	750/1	10	4,2	8,4	75	42	0,35	**3.921**

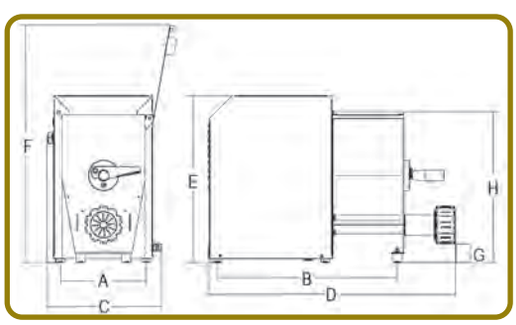
PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Motor corta-pasta	**704**
Spaghetti 1,9mm.	**189**
Bigoli/Pici toscani 3mm.	**189**
Linguine 3x1,6mm.	**189**
Spaghetti cuadrados/chitarrine 2mm.	**189**
Taglioni 1,8mm.	**189**
Taglioni 3,5mm.	**189**
Tagliatelle 6mm.	**189**
Parpadelle 15mm.	**189**
Maccheroni rigati 8mm.	**189**
Gramigne 3mm.	**189**
Gnochetti sardi 19mm.	**189**
Casarecce/strozzapreti 8,8mm.	**189**
Fusili 8,4mm.	**189**
Sfoglia regulable (ancho máx. 173mm.)	**285**
Trefiladoras bajo pedido	**257**







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 optima.
- Sinfín, 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.

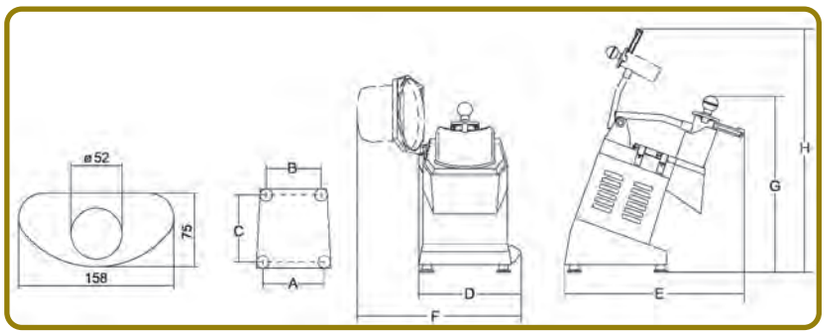
OPCIONALES:

- 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	91
CUBETA INOX.	Cubeta GN 1/3 h200 inox. con micro de seguridad.	80
PORTADISCOS	Portadiscos en metal plastificado.	25
DF1	Disco corte en rodajas 1mm.	85
DF2	Disco corte en rodajas 2mm.	85
DF3	Disco corte en rodajas 3mm.	85
DF4	Disco corte en rodajas 4mm.	85
DF5	Disco corte en rodajas 5mm. **especial para tomate**.	85
DF6	Disco corte en rodajas 6mm.	85
DF8	Disco corte en rodajas 8mm.	85
DF10	Disco corte en rodajas 10mm.	85
DF14	Disco corte en rodajas 14mm. usar solo con discos PS	85
DQ4	Disco para cortar en barritas 4mm.	129
DQ6	Disco para cortar en barritas 6mm.	123
DQ8	Disco para cortar en barritas 8mm.	118
DQ10	Disco para cortar en barritas 10mm.	113
DTV	Disco para rallar 1mm.	65
DTV2	Disco para rallar 2mm.	86
DTV3	Disco para rallar 3mm.	81
DTV4	Disco para deshilachar 4mm.	79
DTV7	Disco para deshilachar 7mm.	73
DTV9	Disco para deshilachar 9mm. MOZARELLA	76
DTV8	Disco para deshilachar 8mm.	101
PS5	Disco para corte en cubitos 5mm. trabaja con DF5	257
PS8	Disco para corte en cubitos 8mm. trabaja con DF8	176
PS10	Disco para corte en cubitos 10mm. trabaja con DF10	154
PS12	Disco para corte en cubitos 12mm. trabaja con DF	149
PS14	Disco para corte en cubitos 14mm. trabaja con DF14	139
PS20	Disco para corte en cubitos 20mm. trabaja con DF	129
LPS8	Limpiadiscos PS8	100
LPS10	Limpiadiscos PS10	100
LPS14	Limpiadiscos PS14	100
LPS20	Limpiadiscos PS20	100



DETALLE TOLVA LARGA

DETALLE DISCOS



DISCO DF2



DISCO DF5
Para tomate



DISCO DF3

NO SE INCLUYE NINGÚN DISCO EN DOTACIÓN



DISCO DQ



DISCO DT

UTILIZAR EL DISCO DTV PARA RALLAR QUESO CURADO Y EL DISCO DT9 PARA DESHILACHAR MOZZARELLA



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	**1.433**

PORTES PAGADOS

Características

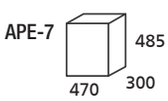
- Construcción en aleación de aluminio y tapa en acero inoxidable.
- Motor ventilado para un uso continuo.
- Diseño extremadamente compacto para una mejor gestión del espacio en la cocina.
- El exclusivo sistema de caída directa del producto permite un trabajo también de alimentos suaves y delicados.
- El sistema de corte permite trabajar fácilmente mozarella y otros quesos.
- Tapa en acero inoxidable lavable en lavavajillas.
- Seguridad garantizada mediante tres microinterruptores: en la palanca, en la tapa y en la cubeta.
- **Cubeta recoge-producto con bloqueo suministrada de serie.**
- Amplia elección de discos para todas las aplicaciones.
- **Solo se puede rallar queso duro con el disco DTV o deshilachar mozzarella con el disco DT9.**
- Tensión 230V/50Hz.

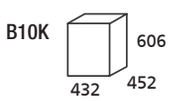
AMASADORAS / BATIDORAS PLANETARIAS

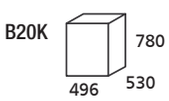

APE-7

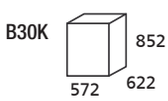

B20K

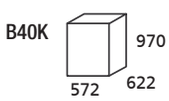

B40K











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	**839**

PORTES PAGADOS



DETALLE GANCHO, PALA Y BATIDOR

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	**1.316**
B20K	20	4	6	1100/1,5	1500	108/199/382	94	118	**1.773**
B30K	30	7	10,5	1500/2	2000	84/151/270	136	166	**3.711**
B40K	40	8	13	2000/2,5	2000	84/151/270	150	184	**4.052**

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CUBA ADICIONAL DE 7 litros	**111**

CUBA ADICIONAL	PVP €
10 LITROS	**126**
20 LITROS	**152**
30 LITROS	**459**
40 LITROS	**561**

de serie se suministra

DESCRIPCIÓN
GANCHO PARA AMASAR
PALA PARA MEZCLAR
BATIDOR

Características AP-7

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

Características resto de modelos

- Construcción robusta para mayor estabilidad.
- Cuba, mezclador, amasador y varilla batidora en acero inoxidable AISI 304.
- Transmisión por engranajes
- Materiales electromecáninos 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.

CUTTER



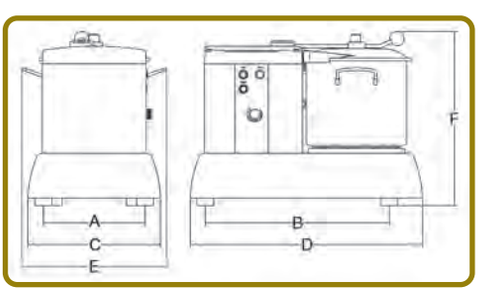
C-TRONIC 6 VT



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	1.659
C-TRONIC 6 VT	6	600/0,8	600-2800	200x169	14,5	1.792
C-TRONIC 9 VT	9	1200/1,6	600-2800	240x204	23	2.680

PORTES PAGADOS



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

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP € 4 litros	PVP € 6 litros	PVP € 9 litros
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS DENTADAS	131	144	169
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PERFORADAS	113	125	150
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PARA AMASADO	119	131	156
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PARA PESTO	163	181	200


CUCHILLAS LISAS (DE SERIE)


CUCHILLAS DENTADAS


CUCHILLAS PERFORADAS


CUCHILLAS AMASADO


CUCHILLAS PESTO


DETALLE ESPÁTULA

Características

- Estructura robusta en aluminio inyectado y extruído.
- 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	290	1,1	0,02	**293**

BRAZO ASTA STORM 16 INCLUIDO EN EL PRECIO

PORTES PAGADOS



brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)	PVP €
ASTA STORM 16	160	131



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	**422**
CICLONE 36	16000	2300	360/0,5	70	348	2,5	0,02	**425**

PORTES PAGADOS



opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)	PVP €
ASTA CICLONE 25	250	144
ASTA CICLONE 35	320	150
BATIDOR CICLONE	348	381

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.
- **Solo se puede lavar en lavavajillas las varillas de los batidores una vez desmontados.**
- Tensión: 230V/50Hz.

Modelos CICLONE:

- Brazos trituradores desmontables para su limpieza.
- 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.
- 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 (m^3)	PVP €
VORTEX 43	13000	1850	430/0,6	100	377	2,5	0,03	491
VORTEX 43 VT	2200-11500	350-1800	430/0,6	100	377	2,5	0,03	516
VORTEX 55	13500	1900	550/0,8	200	385	3,5	0,03	507
VORTEX 55 VT	2200-11500	350-1800	550/0,8	200	385	3,5	0,03	531
VORTEX 75 VT	2200-11500	350-1800	750/1,0	300	390	4,0	0,03	550

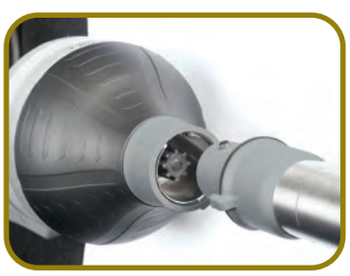
PORTES PAGADOS



opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)	PVP €
ASTA VORTEX 35	350	281
ASTA VORTEX 45	450	291
BATIDOR VORTEX	385	388

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	318
SOPORTE PARED DE VORTEX	68
*MALETA VORTEX	100

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



SOPORTE OLLA



SOPORTE PARED



BRAZOS BATIDOR



DETALLE CUCHILLA VORTEX



DESMONTAJE BATIDOR



MOBILIARIO E INOXIDABLE

Índice *páginas*

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

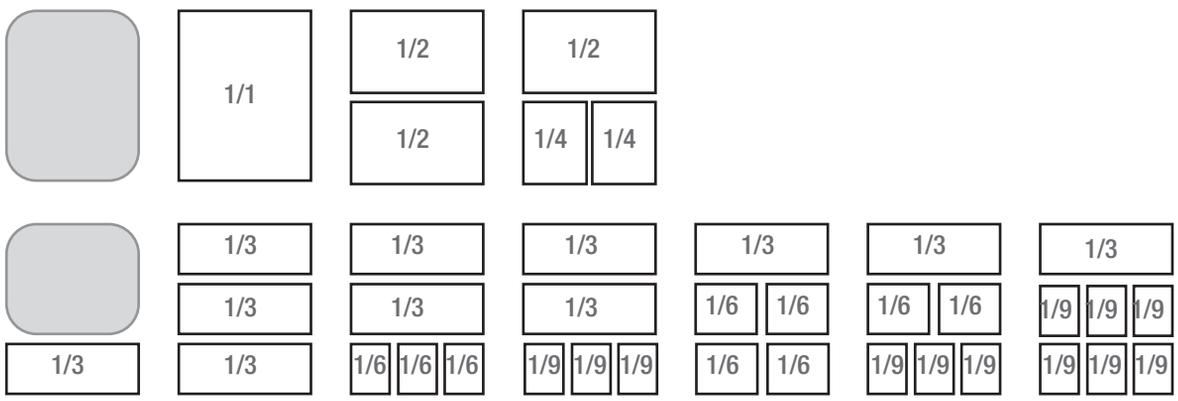
195 MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX MURALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES
196 MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS CORREDERAS
197 MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS CORREDERAS
198 MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm
199 MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm
200 ACCESORIOS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

CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

GN 2/1

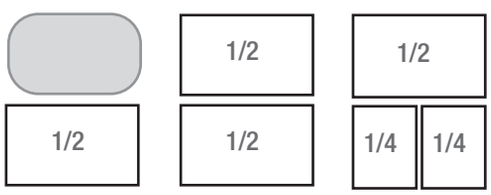


GN 1/1

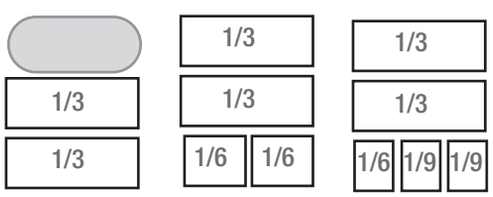


GN 2/3

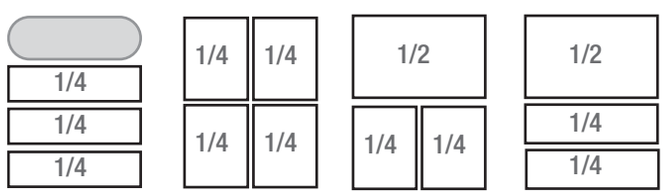
GN 1/2



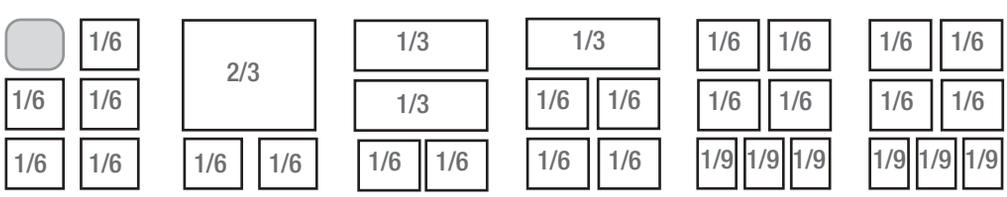
GN 1/3



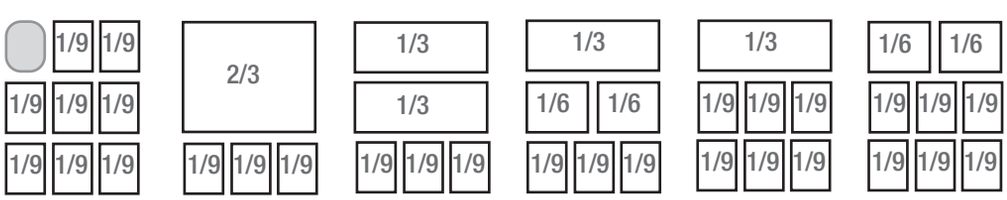
GN 1/4



GN 1/6



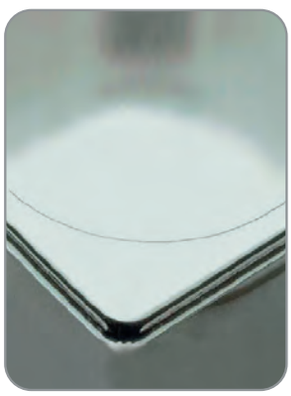
GN 1/9



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 optima 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 optimo.
- Bordes planos para garantizar estética y resitencia a las deformaciones.
- Las operaciones de púlido han sido efectuadas por robots antropomórficos que garantizen bordes no cortantes
- Sometidas a tratamiento térmico de templado que consiste en calentar el acero a una temperatura suficientemente alta (1000-1050ºC) 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 despúes 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 optimo 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 despúes de 1500 horas.
- Cada pieza es sometida a un lavado con agua desmineralizada.
- La baja rugosidad de la superficie permite un fácil lavado.
- Frabicada 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 100ºC - contacto repetido.
- Las cubetas están fabricadas según el procedimiento que permite el requisito de “trazabilidad” según el reglamento Nº 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	37


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	37


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	9
TG 1/6	10
TG 2/8	11
TG 1/4	12
TG 1/3	13
TG 1/2	16
TG 2/3	19
TG 1/1	29

TAPAS ESTANCAS CON JUNTA

MODELO	PVP €
TGS 1/6	32
TGS 1/4	34
TGS 1/3	41
TGS 1/2	54
TGS 2/3	58
TGS 1/1	80

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	**184**
BP 2/1 200	200	58,0	**213**
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	**93**
BP 1/1 200	200	27,8	**111**
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	**65**
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	**50**
BP 1/2 200	200	12,0	**62**
BP 1/3 65	65	2,4	**19**
BP 1/3 100	100	3,5	**26**
BP 1/3 150	150	5,4	**39**
BP 1/3 200	200	7,2	**66**

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	57
GA 1/1 150	150	20,0	78
GA 1/1 200	200	27,8	89
GA 2/3 100	100	9,0	44
GA 2/3 150	150	13,0	65
GA 2/3 200	200	17,0	76
GA 1/2 100	100	6,1	36
GA 1/2 150	150	9,2	51
GA 1/2 200	200	12,0	61
GA 1/3 100	100	3,5	31
GA 1/3 150	150	5,4	43
GA 1/3 200	200	7,2	53
GA 1/4 100	100	2,5	30
GA 1/4 150	150	3,8	39
GA 1/4 200	200	4,8	46


GA 1/1


GA 2/3


GA 1/2


GA 1/3


GA 1/4


DETALLE ASA

CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDO-SEPARADORES



TA 1/1

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



FP 1/1

FALSOS FONDOS PERFORADOS

MODELO	PVP €
FP 1/2	24
FP 2/3	28
FP 1/1	35
FP 2/1	65



SEPARADOR LONGITUDINAL

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	45
TAL 40	57
TAL 65	69

1/1 ALUMINIO SILVERSTONE ANTIADHERENTE

MODELO	PVP€
TAS 20	62
TAS 40	70
TAS 65	77



TI 2/1



TI 1/1

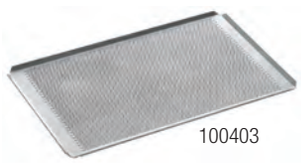


TI 1/2

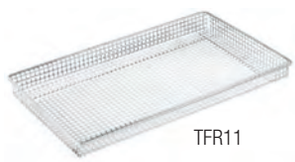
BANDEJAS GASTRONORM DE ACERO INOX PARA HORNO

MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
TI 2/1 20	69	TI 1/1 20	29	TI 1/2 20	18
TI 2/1 40	75	TI 1/1 40	36	TI 1/2 40	22
TI 2/1 65	87	TI 1/1 65	39	TI 1/2 65	24

CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES


100403


TSGR11

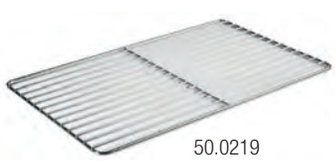

TFR11


GRLR11


TF11020


GR11ALL


TF21020


50.0219

BANDEJAS ESPECIALES PARA HORNO

MODELO		PVP €
100403	BANDEJA GN 1/1 PERFORADA DE ALUMINIO	90
TFR11	BANDEJA GN 1/1 DE REJILLA PARA FRITURA EN HORNO	157
TFR11020	BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO DE 6 MOLDES	135
TF21020	BANDEJA GN 2/1 DE ALUMINIO DE 12 MOLDES	238
TSGR11	BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO SILVERSTONE PARA PARRILLA	373
GRLR11	BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO ANTIADHERENTE REVERSIBLE LISA/RANURADA	417
GR11ALL	BANDEJA GN 1/1 EN ALEACIÓN DE ALUMINIO "ALL3003" PARA ASAR A LA PARRILLA	307
50.0219	PARRILLA ACERO INOXIDABLE GN 1/1 13 ALAMBRES+1 TRAVIESA	50
727.1581	PARRILLA EN HIERRO CROMADO 60x40cm	100

BANDEJAS PASTELERÍA

MODELO	PVP €
BANDEJA PLANA DE 433x333 mm.	21
BANDEJA PLANA PERFORADA DE 433x333 mm.	22
BANDEJA PLANA EMBUTIDA DE 600x400 mm.	25
BANDEJA PLANA EMBUTIDA PERFORADA DE 600x400 mm.	28
TREPL 20 BANDEJA DE 600x400 mm.	33
TREPA BANDEJA DE 600x400 mm. ALUMINIO	48
PARRILLA HORNO INOX 440x320 mm.	25


TREPL 20

Características

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

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) ancho	fondo	alto	HUECO LIBRE (mm) PARA LAVAVASOS*	Nº SENOS	ESCURRIDORES	PVP €
FSI-800 D	800	500	850	-	1	1 derecha	342
FSI-800 I	800	500	850	-	1	1 izquierda	342
FSI-900 D	900	500	850	440x820	1	1 derecha	359
FSI-900 I	900	500	850	440x820	1	1 izquierda	359
FSI-1000 D	1000	500	850	560x820	1	1 derecha	366
FSI-1000 I	1000	500	850	560x820	1	1 izquierda	366
FSI-1200 D	1200	500	850	400x820	2	1 derecha	461
FSI-1200 I	1200	500	850	400x820	2	1 izquierda	461
FSI-1350 D	1350	500	850	560x820	2	1 derecha	524
FSI-1350 I	1350	500	850	560x820	2	1 izquierda	524

*HUECO LIBRE PARA HSP4 A y CE46 PORTES PAGADOS



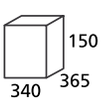
FSI-1200 D+CE 46

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



FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS SERIE 550

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº SENOS	ESCURRIDORES	PVP €
FRELAV55 1000 1EI	1000	550	850	1	1 izquierda	698
FRELAV55 1000 1ED	1000	550	850	1	1 derecha	698
FRELAV55 1200 1EI	1200	550	850	1	1 izquierda	730
FRELAV55 1200 1ED	1200	550	850	1	1 derecha	730

*HUECO LIBRE PARA HSP4 A y CE46 PORTES PAGADOS



FRELAV55 1000 1ED+CE 46+SOP-LAV



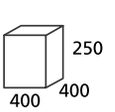


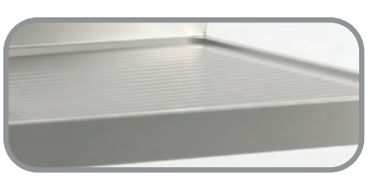
accesorios

DESCRIPCIÓ	PVP€
SOPORTE ESCUADRA A PARED DE 40x54cm	108

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

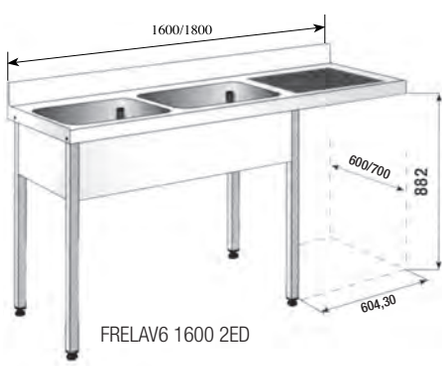


FRELAV6 1200 1ED





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	694	ESTB-66	89
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FRELAV6 1200 1ED	694	ESTB-66	89
1400 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FRELAV6 1400 1EI	767	ESTB-86	110
1400 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FRELAV6 1400 1ED	767	ESTB-86	110
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 izquierda	FRELAV6 1600 2EI	930	ESTB-106	129
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 derecha	FRELAV6 1600 2ED	930	ESTB-106	129
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV6 1800 2EI	1.013	ESTB-126	149
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV6 1800 2ED	1.013	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	744	ESTB-67	100
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FRELAV7 1200 1ED	744	ESTB-67	100
1400 x 700	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FRELAV7 1400 1EI	772	ESTB-87	120
1400 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FRELAV7 1400 1ED	772	ESTB-87	120
1600 x 700	400 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV7 1600 2EI	982	ESTB-107	142
1600 x 700	400 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV7 1600 2ED	982	ESTB-107	142
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV7 1800 2EI	1.056	ESTB-127	165
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV7 1800 2ED	1.056	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 FONDO 600



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	294	FI6B 600 1	557	ESTB-66	89
700 x 600	500 x 500 x 300	1	-	FI6 700 1	356	FI6B 700 1	612	ESTB-76	100
1000 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FI6 1000 1EI	358	FI6B 1000 1EI	632	ESTB-106	129
1000 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FI6 1000 1ED	358	FI6B 1000 1ED	632	ESTB-106	129
1000 x 600	400 x 400 x 300	2	-	FI6 1000 2	500	FI6B 1000 2	794	ESTB-106	129
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquieda	FI6 1200 1EI	375	FI6B 1200 1EI	688	ESTB-126	149
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FI6 1200 1ED	375	FI6B 1200 1ED	688	ESTB-126	149
1200 x 600	400 x 400 x 300	2	-	FI6 1200 2	509	FI6B 1200 2	787	ESTB-126	149
1400 x 600	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI6 1400 1EI	411	FI6B 1400 1EI	720	ESTB-146	154
1400 x 600	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FI6 1400 1ED	411	FI6B 1400 1ED	720	ESTB-146	154
1400 x 600	500 x 500 x 300	2	-	FI6 1400 2	610	FI6B 1400 2	1.001	ESTB-146	154
1400 x 600	400 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI6 1400 2EI	548	FI6B 1400 2EI	862	ESTB-146	154
1400 x 600	400 x 500 x 300	2	1 derecha	FI6 1400 2ED	548	FI6B 1400 2ED	862	ESTB-146	154
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 izquierda	FI6 1600 2EI	587	FI6B 1600 2EI	868	ESTB-166	190
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 derecha	FI6 1600 2ED	587	FI6B 1600 2ED	868	ESTB-166	190
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI6 1800 2EI	640	FI6B 1800 2EI	956	ESTB-186	210
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI6 1800 2ED	640	FI6B 1800 2ED	956	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 FONDO 700



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	368	FI7B 700 1	633	ESTB-77	109
800 x 700	600 x 500 x 300	1	-	FI7 800 1	384	FI7B 800 1	654	ESTB-87	120
1000 x 700	400 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1000 1EI	386	FI7B 1000 1EI	655	ESTB-107	142
1000 x 700	400 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1000 1ED	386	FI7B 1000 1ED	655	ESTB-107	142
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1200 1EI	408	FI7B 1200 1EI	736	ESTB-127	165
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1200 1ED	408	FI7B 1200 1ED	736	ESTB-127	165
1200 x 700	500 x 500 x 300	2	-	FI7 1200 2	581	FI7B 1200 2	900	ESTB-127	165
1400 x 700	600 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1400 1EI	454	FI7B 1400 1EI	783	ESTB-147	187
1400 x 700	600 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1400 1ED	454	FI7B 1400 1ED	783	ESTB-147	187
1400 x 700	600 x 500 x 300	2	-	FI7 1400 2	657	FI7B 1400 2	951	ESTB-147	187
1600 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI7 1600 2EI	615	FI7B 1600 2EI	938	ESTB-167	210
1600 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI7 1600 2ED	615	FI7B 1600 2ED	938	ESTB-167	210
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI7 1800 2EI	679	FI7B 1800 2EI	993	ESTB-187	232
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI7 1800 2ED	679	FI7B 1800 2ED	993	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 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 GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE



F17GCB 1000 1





FRONTAL DE 65mm



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO





F17GCB 1600 1EI

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	684	FI7GCB 1000 1	1.094	ESTB-107	142
1200 x 700	1100 x 500 x 400	1	-	FI7GC 1200 1	792	FI7GCB 1200 1	1.229	ESTB-127	165
1400 x 700	1200 x 500 x 400	1	-	FI7GC 1400 1	853	FI7GCB 1400 1	1.305	ESTB-147	187
1600 x 700	1400 x 500 x 400	1	-	FI7GC 1600 1	1.003	FI7GCB 1600 1	1.373	ESTB-167	210
1600 x 700	950 x 500 x 400	1	1 izquierda	FI7GC 1600 1EI	883	FI7GCB 1600 1EI	1.267	ESTB-167	210
1600 x 700	950 x 500 x 400	1	1 derecha	FI7GC 1600 1ED	883	FI7GCB 1600 1ED	1.267	ESTB-167	210
1800 x 700	1200 x 500 x 400	1	1 izquierda	FI7GC 1800 1EI	1.030	FI7GCB 1800 1EI	1.344	ESTB-187	232
1800 x 700	1200 x 500 x 400	1	1 derecha	FI7GC 1800 1ED	1.030	FI7GCB 1800 1ED	1.344	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	-	**795**
MLAVPD-600x1000	1000x600x850	400x400x250	1	1 derecha	**1.054**
MLAVPI-600x1000	1000x600x850	400x400x250	1	1 izquierda	**1.054**
MLAVPC-600x1000	1000x600x850	400x400x250	2	-	**1.183**
MLAVPD-600x1200	1200x600x850	500x400x250	1	1 derecha	**1.067**
MLAVPI-600x1200	1200x600x850	500x400x250	1	1 izquierda	**1.067**
MLAVPC-600x1200	1200x600x850	500x400x250	2	-	**1.255**
MLAVPD-600x1400	1400x600x850	500x400x250	1	1 derecha	**1.221**
MLAVPI-600x1400	1400x600x850	500x400x250	1	1 izquierda	**1.221**
MLAVPD-600x1600	1600x600x850	500x400x250	2	1 derecha	**1.451**
MLAVPI-600x1600	1600x600x850	500x400x250	2	1 izquierda	**1.451**
MLAVPD-600x1800	1800x600x850	500x400x250	2	1 derecha	**1.546**
MLAVPI-600x1800	1800x600x850	500x400x250	2	1 izquierda	**1.546**

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	-	**1.039**
MLAVPD-700x1000	1000x700x850	500x500x300	1	1 derecha	**1.101**
MLAVPI-700x1000	1000x700x850	500x500x300	1	1 izquierda	**1.101**
MLAVPD-700x1200	1200x700x850	500x500x300	1	1 derecha	**1.165**
MLAVPI-700x1200	1200x700x850	500x500x300	1	1 izquierda	**1.165**
MLAVPC-700x1200	1200x700x850	500x500x300	2	-	**1.365**
MLAVPD-700x1400	1400x700x850	600x500x300	1	1 derecha	**1.275**
MLAVPI-700x1400	1400x700x850	600x500x300	1	1 izquierda	**1.275**
MLAVPC-700x1400	1400x700x850	600x500x300	2	-	**1.450**
MLAVPD-700x1600	1600x700x850	500x500x300	2	1 derecha	**1.471**
MLAVPI-700x1600	1600x700x850	500x500x300	2	1 izquierda	**1.471**
MLAVPD-700x1800	1800x700x850	500x500x300	2	1 derecha	**1.606**
MLAVPI-700x1800	1800x700x850	500x500x300	2	1 izquierda	**1.606**

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.

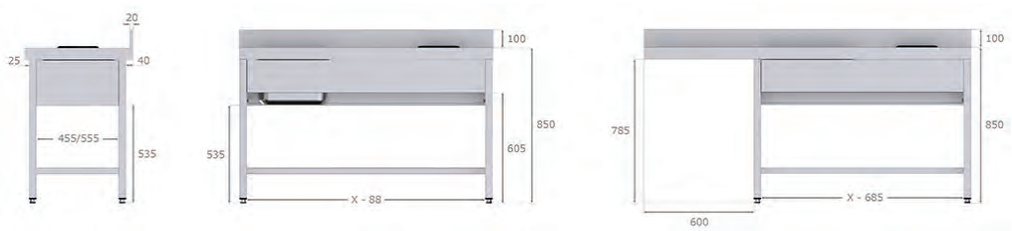
FREGADERO CON AGUJERO DE DESBROCE Y HUECO LAVAVAJILLAS



FI6DESB 1400 1EI



FI7DESBLAV 1800 1ED



FREGADEROS CON AGUJERO DE DESBROCE Y BASTIDOR CON HUECO PARA LAVAVAJILLAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	DIMENSIONES SENOS (mm) ancho	fondo	alto	Nº SENOS	ESCURRIDORES	DESBROCE	PVP €
FONDO 600										
FI6DESB 1400 1EI	1400	600	850	400	400	300	1	-	1 izquierda	**878**
FI6DESB 1400 1ED	1400	600	850	400	400	300	1	-	1 derecha	**878**
FI6DESBLAV 1800 1EI	1800	600	850	500	500	250	1	1 izquierda	1 derecha	**1.109**
FI6DESBLAV 1800 1ED	1800	600	850	500	500	250	1	1 derecha	1 izquierda	**1.109**
FONDO 700										
FI7DESB 1400 1EI	1400	700	850	400	400	300	1	-	1 izquierda	**906**
FI7DESB 1400 1ED	1400	700	850	400	400	300	1	-	1 derecha	**906**
FI7DESBLAV 1800 1EI	1800	700	850	500	500	250	1	1 izquierda	1 derecha	**1.152**
FI7DESBLAV 1800 1ED	1800	700	850	500	500	250	1	1 derecha	1 izquierda	**1.152**

PORTES PAGADOS

Características

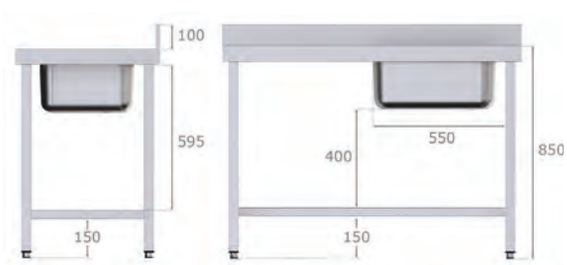
- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304.
- Fregadero con peto trasero de 100mm y frente de 65mm.
- Aro de desbroce troncocónico embutido.
- Se suministra desmontado.
- Patas regulables hasta 900mm.

MESA DEL CHEF CON ESTANTE


MTMCHEFD


MTMCHEFI


MTMCHEFC



MESA DEL CHEF CON ESTANTE FONDO 600

MODELO Seno derecha	MODELO Seno izquierda	MODELO Seno central	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTMCHEFD-600x1200	MTMCHEFI-600x1200	-	1200	600	850	**709**
MTMCHEFD-600x1400	MTMCHEFI-600x1400	-	1400	600	850	**794**
MTMCHEFD-600x1600	MTMCHEFI-600x1600	MTMCHEFC-600x1600	1600	600	850	**858**
MTMCHEFD-600x1800	MTMCHEFI-600x1800	MTMCHEFC-600x1800	1800	600	850	**898**
MTMCHEFD-600x2000	MTMCHEFI-600x2000	MTMCHEFC-600x2000	2000	600	850	**974**

PORTES PAGADOS

MESA DEL CHEF CON ESTANTE FONDO 700

MODELO Seno derecha	MODELO Seno izquierda	MODELO Seno central	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTMCHEFD-700x1200	MTMCHEFI-700x1200	-	1200	700	850	**866**
MTMCHEFD-700x1400	MTMCHEFI-700x1400	-	1400	700	850	**898**
MTMCHEFD-700x1600	MTMCHEFI-700x1600	MTMCHEFC-700x1600	1600	700	850	**969**
MTMCHEFD-700x1800	MTMCHEFI-700x1800	MTMCHEFC-700x1800	1800	700	850	**1.098**
MTMCHEFD-700x2000	MTMCHEFI-700x2000	MTMCHEFC-700x2000	2000	700	850	**1.152**

PORTES PAGADOS

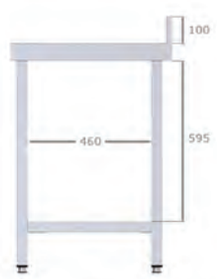
Características

- 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.

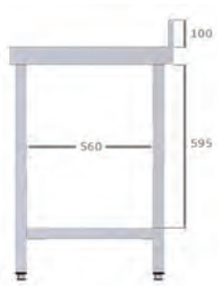
MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES


MTMSCHEFCDPCAJ


MTMSCHEFCIPCAJ









MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES FONDO 600

MODELO Seno dcha./caj. izda.	MODELO Seno izda./caj. dcha.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTMSCHEFDPCAJ-600x1400	MTMSCHEFIPCAJ-600x1400	1400	600	850	1.873
MTMSCHEFDPCAJ-600x1600	MTMSCHEFIPCAJ-600x1600	1600	600	850	1.989
MTMSCHEFDPCAJ-600x1800	MTMSCHEFIPCAJ-600x1800	1800	600	850	2.068
MTMSCHEFDPCAJ-600x2000	MTMSCHEFIPCAJ-600x2000	2000	600	850	2.169
MTMSCHEFDPCAJ-600x2200	MTMSCHEFIPCAJ-600x2200	2200	600	850	2.282
MTMSCHEFDPCAJ-600x2400	MTMSCHEFIPCAJ-600x2400	2400	600	850	2.470

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) ancho	fondo	alto	PVP €
MTMSCHEFDPCAJ-700x1400	MTMSCHEFIPCAJ-700x1400	1400	700	850	1.912
MTMSCHEFDPCAJ-700x1600	MTMSCHEFIPCAJ-700x1600	1600	700	850	2.080
MTMSCHEFDPCAJ-700x1800	MTMSCHEFIPCAJ-700x1800	1800	700	850	2.178
MTMSCHEFDPCAJ-700x2000	MTMSCHEFIPCAJ-700x2000	2000	700	850	2.259
MTMSCHEFDPCAJ-700x2200	MTMSCHEFIPCAJ-700x2200	2200	700	850	2.385
MTMSCHEFDPCAJ-700x2400	MTMSCHEFIPCAJ-700x2400	2400	700	850	2.572

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 incluído.
- 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

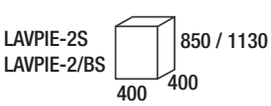


LAVPIE-2/BS

LAVAMANOS DE PEDESTAL

MODELO	MEDIDAS SENO (mm) ancho	fondo	alto	PULSADOR	Nº AGUAS	PVP €
LAVPIE-2S	350	350	150	DE PALANCA	2	421
LAVPIE-2/BS	350	350	150	DE PIE	2	456

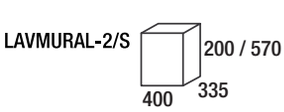
PORTES PAGADOS



LAVAMANOS MURAL

MODELO	MEDIDAS SENO (mm) ancho	fondo	alto	PULSADOR	Nº AGUAS	PVP €
LAVMURAL-2/S	320	226	120	DE RODILLA	2	277

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



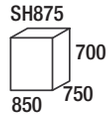
SH885

MESAS SOPORTE DE HORNO

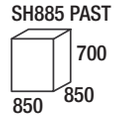
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PVP €
SH875	12 GN 1/1	623
SH885	12 GN 1/1	658
SH885 PAST	6 600x400	640
SH1175	6 GN 1/1 + 6 GN 2/1 o 12 GN 2/1	759
SH1185	6 GN 1/1 + 6 GN 2/1 o 12 GN 2/1	802

PORTES PAGADOS

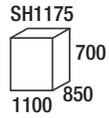
SH875



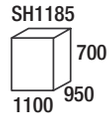
SH885
SH885 PAST



SH1175



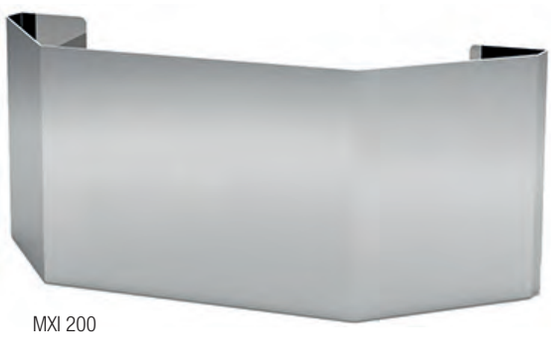
SH1185



Características

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura soldada en tubo de 40x40mm.
- 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



MXI 200



MXI 300

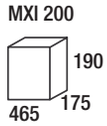


EXTERMINADORES DE INSECTOS

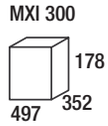
MODELO	POTENCIA (W)	SUPERFICIE COBERTURA (m^2)	MEDIDAS PAPEL (mm)	PESO NETO (Kg)	PVP €
MXI 200	20	80	465x175	1,4	**197**
MXI 300	40	160	460x330	2,8	**299**

PORTES PAGADOS

MXI 200



MXI 300



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PAQUETE 6 uds. PAPEL ADHESIVO PARA MXI 200	24
PAQUETE 6 uds. PAPEL ADHESIVO PARA MXI 300	45

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 1 papel adhesivo.**
- Tensión 230V/50-60Hz.

CUBO DE DESPERDICIOS Y RECOLECTORA DE GRASAS

CUBO DE DESPERDICIOS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPAC. (litros)	PVP €
PCD 50	380	510	600	55	321
PCD 95	480	610	720	100	418

PORTES PAGADOS



PCD 50

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.

RECOLECTORA DE GRASAS

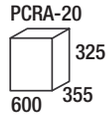
MODELO	CAPAC. (litros)	PVP €
PCRA-20	23	547
PCRA-44	42	713

PORTES PAGADOS

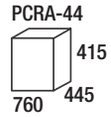




PCRA-20



PCRA-44



¿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) ancho	fondo	alto	PVP €
MTCS-600x600	600	600	850	381
MTCS-600x800	800	600	850	391
MTCS-600x1000	1000	600	850	399
MTCS-600x1200	1200	600	850	415
MTCS-600x1400	1400	600	850	449
MTCS-600x1500	1500	600	850	463
MTCS-600x1600	1600	600	850	483
MTCS-600x1800	1800	600	850	537
MTCS-600x2000	2000	600	850	612
MTCS-600x2200	2200	600	850	742
MTCS-600x2400	2400	600	850	776
MTCS-600x2600	2600	600	850	828

PORTES PAGADOS



MTCS-600x1600





MESAS MURALES

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTMS-600x600	600	600	850	389
MTMS-600x800	800	600	850	402
MTMS-600x1000	1000	600	850	415
MTMS-600x1200	1200	600	850	434
MTMS-600x1400	1400	600	850	468
MTMS-600x1500	1500	600	850	505
MTMS-600x1600	1600	600	850	518
MTMS-600x1800	1800	600	850	596
MTMS-600x2000	2000	600	850	641
MTMS-600x2200	2200	600	850	807
MTMS-600x2400	2400	600	850	852
MTMS-600x2600	2600	600	850	930

PORTES PAGADOS



MTMS-600x1600

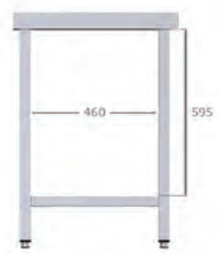
Características

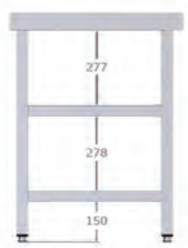
- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8. Encimera de 1mm. de espesor.
- Patas en tubo de 40x40mm (acabado brillo).
- Pies regulables en altura.
- Frente de 65mm.
- Medidas superiores a 2000mm llevan 6 patas.
- Estructura desmontable.
- De fácil montaje (se suministran de serie con tornillería y llave 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).**

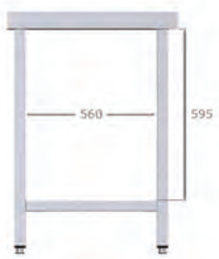
MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES

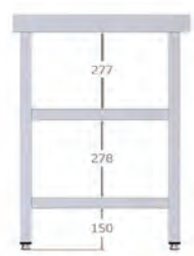


MTC-600x1600













SERIE 600

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTC-600x600	600	600	850	**390**
MTC-600x800	800	600	850	**412**
MTC-600x1000	1000	600	850	**424**
MTC-600x1200	1200	600	850	**435**
MTC-600x1400	1400	600	850	**509**
MTC-600x1500	1500	600	850	**540**
MTC-600x1600	1600	600	850	**551**
MTC-600x1800	1800	600	850	**634**
MTC-600x2000	2000	600	850	**685**
MTC-600x2200	2200	600	850	**782**
MTC-600x2400	2400	600	850	**835**
MTC-600x2600	2600	600	850	**896**

PORTES PAGADOS

SERIE 700

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTC-700x600	600	700	850	**400**
MTC-700x800	800	700	850	**424**
MTC-700x1000	1000	700	850	**449**
MTC-700x1200	1200	700	850	**481**
MTC-700x1400	1400	700	850	**552**
MTC-700x1500	1500	700	850	**589**
MTC-700x1600	1600	700	850	**599**
MTC-700x1800	1800	700	850	**703**
MTC-700x2000	2000	700	850	**882**
MTC-700x2200	2200	700	850	**956**
MTC-700x2400	2400	700	850	**999**
MTC-700x2600	2600	700	850	**1.119**

PORTES PAGADOS

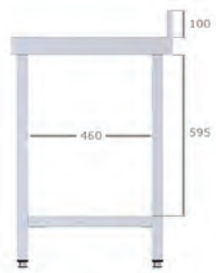
Características

- 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

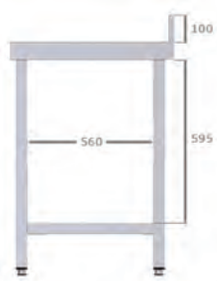


MTM-600x1600











SERIE 600

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTM-600x600	600	600	850	398
MTM-600x800	800	600	850	419
MTM-600x1000	1000	600	850	430
MTM-600x1200	1200	600	850	448
MTM-600x1400	1400	600	850	503
MTM-600x1500	1500	600	850	532
MTM-600x1600	1600	600	850	545
MTM-600x1800	1800	600	850	638
MTM-600x2000	2000	600	850	786
MTM-600x2200	2200	600	850	904
MTM-600x2400	2400	600	850	949
MTM-600x2600	2600	600	850	968

PORTES PAGADOS

SERIE 700

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTM-700x600	600	700	850	408
MTM-700x800	800	700	850	437
MTM-700x1000	1000	700	850	467
MTM-700x1200	1200	700	850	490
MTM-700x1400	1400	700	850	558
MTM-700x1500	1500	700	850	596
MTM-700x1600	1600	700	850	634
MTM-700x1800	1800	700	850	692
MTM-700x2000	2000	700	850	866
MTM-700x2200	2200	700	850	954
MTM-700x2400	2400	700	850	992
MTM-700x2600	2600	700	850	999

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).**

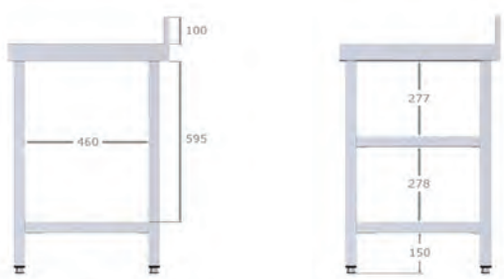
MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS CORREDERAS



MURALES FONDO 600mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTMPC-600x800	800	600	850	733
MTMPC-600x1000	1000	600	850	878
MTMPC-600x1200	1200	600	850	958
MTMPC-600x1400	1400	600	850	1.051
MTMPC-600x1600	1600	600	850	1.163
MTMPC-600x1800	1800	600	850	1.269
MTMPC-600x2000	2000	600	850	1.346

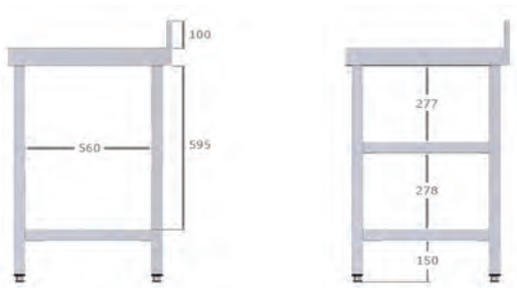
PORTES PAGADOS



MURALES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTMPC-700x800	800	700	850	709
MTMPC-700x1000	1000	700	850	909
MTMPC-700x1200	1200	700	850	992
MTMPC-700x1400	1400	700	850	1.086
MTMPC-700x1600	1600	700	850	1.199
MTMPC-700x1800	1800	700	850	1.316
MTMPC-700x2000	2000	700	850	1.395

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) ancho	fondo	alto	PVP €
MTCPC-600x800	800	600	850	675
MTCPC-600x1000	1000	600	850	865
MTCPC-600x1200	1200	600	850	942
MTCPC-600x1400	1400	600	850	1.036
MTCPC-600x1600	1600	600	850	1.143
MTCPC-600x1800	1800	600	850	1.253
MTCPC-600x2000	2000	600	850	1.325

PORTES PAGADOS


MTCPC

CENTRALES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTCPC-700x800	800	700	850	700
MTCPC-700x1000	1000	700	850	898
MTCPC-700x1200	1200	700	850	977
MTCPC-700x1400	1400	700	850	1.070
MTCPC-700x1600	1600	700	850	1.185
MTCPC-700x1800	1800	700	850	1.290
MTCPC-700x2000	2000	700	850	1.374

PORTES PAGADOS



CENTRALES PASANTES FONDO 600mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTCPCP-600x1000	1000	600	850	1.089
MTCPCP-600x1200	1200	600	850	1.187
MTCPCP-600x1400	1400	600	850	1.262
MTCPCP-600x1600	1600	600	850	1.407
MTCPCP-600x1800	1800	600	850	1.531
MTCPCP-600x2000	2000	600	850	1.615

PORTES PAGADOS



CENTRALES PASANTES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTCPCP-700x1000	1000	700	850	1.125
MTCPCP-700x1200	1200	700	850	1.227
MTCPCP-700x1400	1400	700	850	1.329
MTCPCP-700x1600	1600	700	850	1.460
MTCPCP-700x1800	1800	700	850	1.586
MTCPCP-700x2000	2000	700	850	1.675

PORTES PAGADOS


MTCPCP

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 MTCPC-600x800 y MTCPC-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) ancho	fondo	alto	PVP €
MTCPCAJD-600x1400	MTCPCAJI-600x1400	1400	600	850	**1.692**
MTCPCAJD-600x1600	MTCPCAJI-600x1600	1600	600	850	**1.805**
MTCPCAJD-600x1800	MTCPCAJI-600x1800	1800	600	850	**1.882**
MTCPCAJD-600x2000	MTCPCAJI-600x2000	2000	600	850	**1.979**
MTCPCAJD-600x2200	MTCPCAJI-600x2200	2200	600	850	**2.103**
MTCPCAJD-600x2400	MTCPCAJI-600x2400	2400	600	850	**2.288**

PORTES PAGADOS



MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTMPCAJD-600x1400	MTMPCAJI-600x1400	1400	600	850	**1.698**
MTMPCAJD-600x1600	MTMPCAJI-600x1600	1600	600	850	**1.815**
MTMPCAJD-600x1800	MTMPCAJI-600x1800	1800	600	850	**1.899**
MTMPCAJD-600x2000	MTMPCAJI-600x2000	2000	600	850	**1.995**
MTMPCAJD-600x2200	MTMPCAJI-600x2200	2200	600	850	**2.110**
MTMPCAJD-600x2400	MTMPCAJI-600x2400	2400	600	850	**2.294**

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 incluído.
- 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) ancho	fondo	alto	PVP €
MTCPCAJD-700x1400	MTCPCAJI-700x1400	1400	700	850	1.729
MTCPCAJD-700x1600	MTCPCAJI-700x1600	1600	700	850	1.900
MTCPCAJD-700x1800	MTCPCAJI-700x1800	1800	700	850	1.989
MTCPCAJD-700x2000	MTCPCAJI-700x2000	2000	700	850	2.072
MTCPCAJD-700x2200	MTCPCAJI-700x2200	2200	700	850	2.205
MTCPCAJD-700x2400	MTCPCAJI-700x2400	2400	700	850	2.384

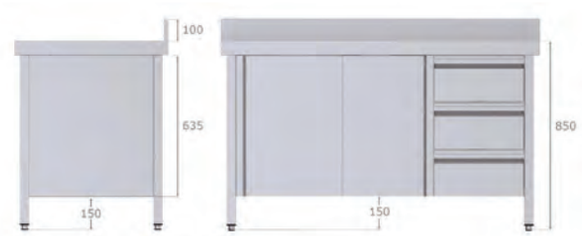
PORTES PAGADOS



MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTMPCAJD-700x1400	MTMPCAJI-700x1400	1400	700	850	1.740
MTMPCAJD-700x1600	MTMPCAJI-700x1600	1600	700	850	1.909
MTMPCAJD-700x1800	MTMPCAJI-700x1800	1800	700	850	2.003
MTMPCAJD-700x2000	MTMPCAJI-700x2000	2000	700	850	2.085
MTMPCAJD-700x2200	MTMPCAJI-700x2200	2200	700	850	2.211
MTMPCAJD-700x2400	MTMPCAJI-700x2400	2400	700	850	2.396

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 incluído.
- 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	100	103
800	118	131
1000	138	152
1200	156	180
1400	186	200
1500	198	215
1600	202	240
1800	233	256
2000	252	273
2200	265	283
2400	278	293
2600	311	329





RUEDAS

MODELO	PVP €
KIT 4 RUEDAS (2 CON FRENO)	175
KIT 6 RUEDAS (3 CON FRENO)	264



MCA-3



MCA-4

CAJONES

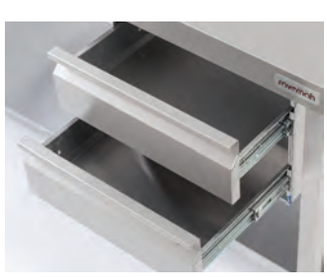
MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MCA-1	460	450	150	208
MCA-2	480	460	345	596
MCA-3/600	400	490	590	631
MCA-4/600	400	490	590	687
MCA-3/700	400	590	590	631
MCA-4/700	400	590	590	687



MCA-1



MCA-2





Características

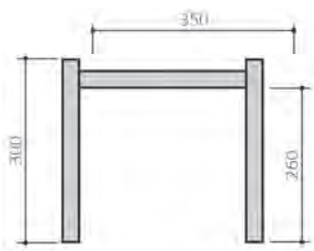
- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
- Módulos de cajones compatibles con mesas de trabajo de fondo 600 y 700 en modelos MCA-1 y MCA-2.
- Fácil instalación.
- Provistos de guías extraíbles de suave deslizamiento y gran resistencia.
- Módulos cerrados para mayor higiene.

ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO



ESB-130-1





ESTANTES DE SOBREMESA

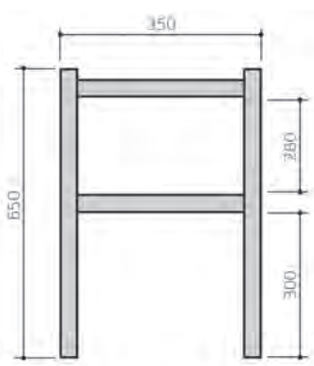
MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
1 ESTANTE				
ESB-70-1	700	350	300	**311**
ESB-90-1	900	350	300	**318**
ESB-110-1	1100	350	300	**325**
ESB-130-1	1300	350	300	**347**
ESB-150-1	1500	350	300	**365**
ESB-170-1	1700	350	300	**392**

PORTES PAGADOS



ESB-130-2





2 ESTANTES				
ESB-70-2	700	350	650	**427**
ESB-90-2	900	350	650	**438**
ESB-110-2	1100	350	650	**445**
ESB-130-2	1300	350	650	**505**
ESB-150-2	1500	350	650	**563**
ESB-170-2	1700	350	650	**615**

PORTES PAGADOS

Características ESTANTES

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
- Tubo de 25mm.
- Sujección a mesa mediante tacos expansivos de fácil instalación (incluidos).



MESA ANGULAR

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MA-60/60	600	600	850	**532**
MA-70/70	700	700	850	**589**
EA-60	estante adicional			**96**
EA-70	estante adicional			**104**

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) ancho	fondo	alto	PVP €
MTMPDESB-600x700	700	600	850	699
MTMPDESB-700x700	700	700	850	718

PORTES PAGADOS


MTMPDESB

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.

MESA MURAL CON CAJONES

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MTMCAJ-500x600	500	600	850	927
MTMCAJ-500x700	500	700	850	985
MTMCAJ-500x700 GN	500	700	850	1.379

PORTES PAGADOS


MTMCAJ

Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- **MTMCAJ-500x700 GN con cajones GN 1/1.**
- Se suministran montadas.
- Cajones de apertura suave.
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.

MÓDULO CAJÓN DE GRAN CAPACIDAD

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MCA/1-600 GC	465	510	590	554
MCA/1-700 GC	465	610	590	580


MCA/1-600 GC

Características

- Construido en acero inoxidable.
- Se suministra montado.
- Cajones de apertura suave mediante cuatro guias.

MÓDULO PARA GN 1/1

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MODGN-1/1	465	510	590	325


MODGN-1/1

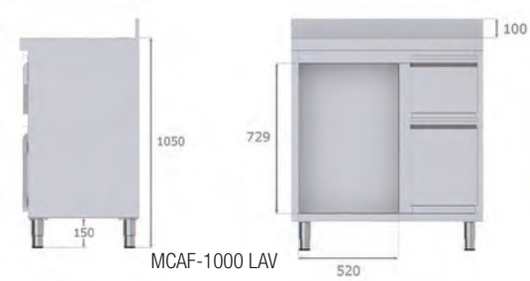
Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Se suministra desmontado.
- Fácil instalación en las mesas.
- Distancia entre guias 75mm.
- Capacidad para siete bandejas.

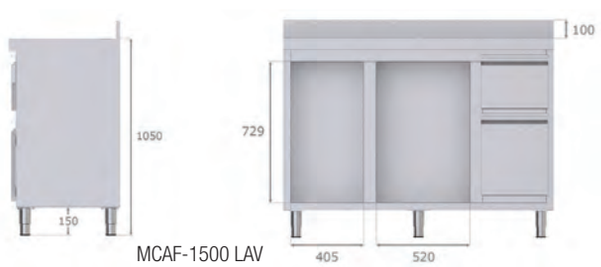
MUEBLES CAFETEROS CON ALOJAMIENTO PARA LAVAVASOS Y MÁQUINAS DE HIELO



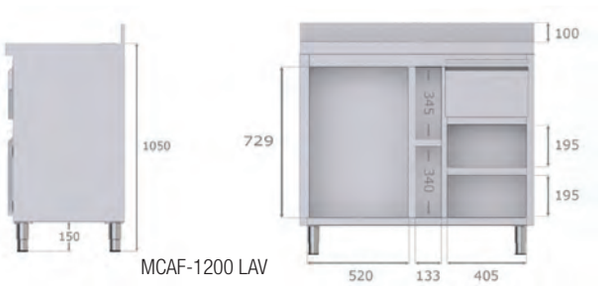
MCAF-2000 LAV



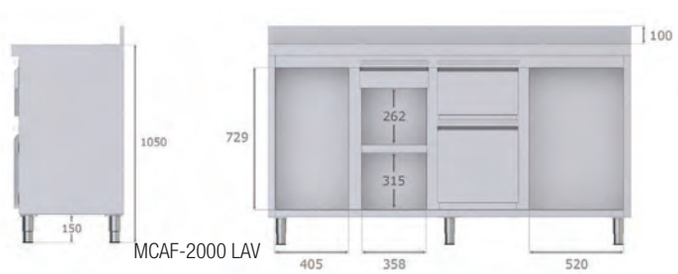
MCAF-1000 LAV



MCAF-1500 LAV



MCAF-1200 LAV

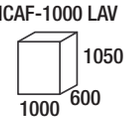


MCAF-2000 LAV

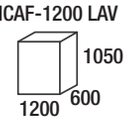
MODELO	ALOJAMIENTO LAVAVAJILLAS	ALOJAMIENTO MAQ. HIELO	ESTANTES	PVP €
MCAF-1000 LAV	SÍ	NO	NO	**1.306**
MCAF-1200 LAV	SÍ	NO	SÍ	**1.412**
MCAF-1500 LAV	SÍ	SÍ	NO	**1.563**
MCAF-2000 LAV	SÍ	SÍ	SÍ	**1.911**

PORTES PAGADOS

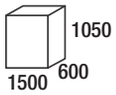
MCAF-1000 LAV



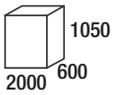
MCAF-1200 LAV



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 extraible.
- 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









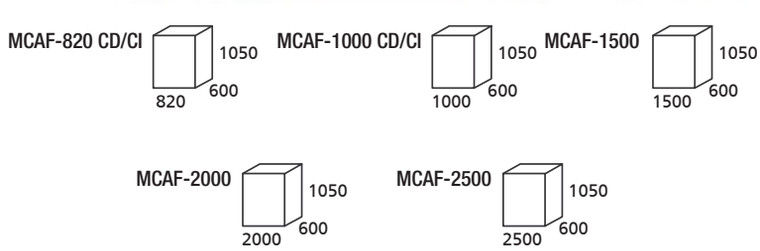
MUEBLES CAFETEROS

MODELO	NÚMERO DE CAJONES	Nº ESTANTES INTERMEDIOS	PVP €
MCAF-820 CD/CI	1	2	837
MCAF-1000 CD/CI	1	2	998
MCAF-1500	2	2+2	1.343
MCAF-2000	2	2+2	1.419
MCAF-2500	2	2+2	1.890

PORTES PAGADOS

REPUESTOS

MODELO	PVP €
PUERTA INFERIOR CAJÓN TOLVA	153
CAJÓN TOLVA	215
BARRA DE TOLVA	40
CAJÓN	178



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





E-300/1000 1000 / 1000 / 300

E-300/1500 1000 / 1500 / 300

E-300/2000 1000 / 2000 / 300

E-300/2500 1000 / 2500 / 300

E-600/1000 1000 / 1000 / 600

E-600/1500 1000 / 1500 / 600

E-600/2000 1000 / 2000 / 600

E-600/2500 1000 / 2500 / 600

SERIE 300

MODELO	ESTANTES INTERMEDIOS	PVP €
E-300/1000	2	617
E-300/1500	2	825
E-300/2000	2	1.024
E-300/2500	2	1.523

PORTES PAGADOS

SERIE 600

MODELO	ESTANTES INTERMEDIOS	PVP €
E-600/1000	2	785
E-600/1500	2	914
E-600/2000	2	1.134
E-600/2500	2	1.707

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

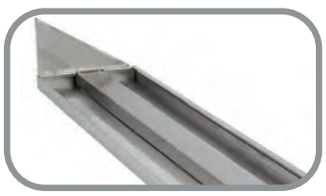
ESTANTERÍA MURAL LISA

MODELOS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	PVP €
EMLS 300x800	800	300	137
EMLS 300x1000	1000	300	142
EMLS 300x1200	1200	300	156
EMLS 300x1400	1400	300	171
EMLS 300x1600	1600	300	183
EMLS 300x1800	1800	300	205
EMLS 400x800	800	400	149
EMLS 400x1000	1000	400	172
EMLS 400x1200	1200	400	188
EMLS 400x1400	1400	400	205
EMLS 400x1600	1600	400	225
EMLS 400x1800	1800	400	247

PORTES PAGADOS



EMLS



DETALLE OMEGA DE REFUERZO MODELOS SUPERIORES A 1400mm

ESTANTE LISO PARA MICROONDAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	PVP €
ELMO-520	520	400	130
ELMO-600	600	400	140

PORTES PAGADOS



ELMO-600

ESTANTERÍA MURAL DE TUBO

MODELOS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	PVP €
EMTS 300x1000	1000	300	176
EMTS 300x1200	1200	300	189
EMTS 300x1400	1400	300	205
EMTS 300x1600	1600	300	230
EMTS 300x1800	1800	300	248
EMTS 400x1000	1000	400	219
EMTS 400x1200	1200	400	231
EMTS 400x1400	1400	400	251
EMTS 400x1600	1600	400	272
EMTS 400x1800	1800	400	323

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.
- Modelos ELMO estantes fabricados en acero inoxidable, diseñados para colocar microondas. Dotados de orificio con aro de goma para pasar el cable eléctrico.

ESTANTERÍAS ESCURREPLATOS Y MURALES REGULABLES

ESTANTERÍAS ESCURREPLATOS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PLATOS	PVP €
EMESC-600	600	325	210	22	**271**
EMESC-900	900	325	210	34	**315**

PORTES PAGADOS



EMESC-900

Características

- Fabricadas totalmente en acero inox. AISI 304 18/8 (satinado).
- Se suministran de serie con tornillos y tacos para sujección a pared.
- Cartelas soldadas para mayor resistencia.



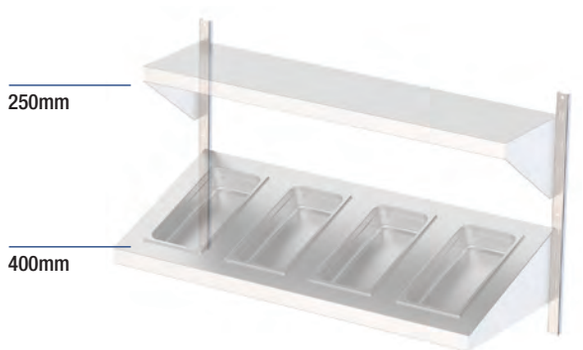
250mm

400mm

ESTANTERÍAS MURALES REGULABLES

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	PVP €
EMRL 250x800	800	250	**95**
EMRL 250x1000	1000	250	**111**
EMRL 250x1200	1200	250	**142**
EMRL 250x1400	1400	250	**140**
EMRLC 250x1000	1000	250	**129**
EMRL 400x800	800	400	**119**
EMRL 400x1000	1000	400	**147**
EMRL 400x1200	1200	400	**184**
EMRL 400x1400	1400	400	**205**
EMRLC 400x1000	1000	400	**178**

PORTES PAGADOS



250mm

400mm

MONTANTES (PRECIO POR UNIDAD)

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	PVP €
MONT-600	600	30	**40**
MONT-1000	1000	30	**44**
MONT-1500	1500	30	**58**

NOTA: PARA EL MONTAJE ES NECESARIO AL MENOS DOS MONTANTES.



250mm

400mm

Características

- Fabricadas totalmente en acero inox. AISI 304 18/8 (satinado).
- Se suministran de serie con tornillos y tacos para sujección 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

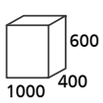
MODELO	PVP €
APS-1000-SP	594
APS-1200-SP	657
APS-1400-SP	745
APS-1600-SP	813
APS-1800-SP	878

PORTES PAGADOS

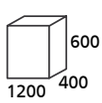


APS-1200-SP

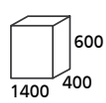
APS-1000-SP
APS-1000



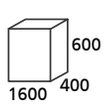
APS-1200-SP
APS-1200



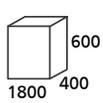
APS-1400-SP
APS-1400

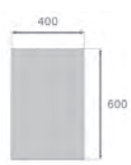


APS-1600-SP
APS-1600

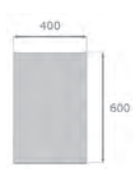


APS-1800-SP
APS-1800







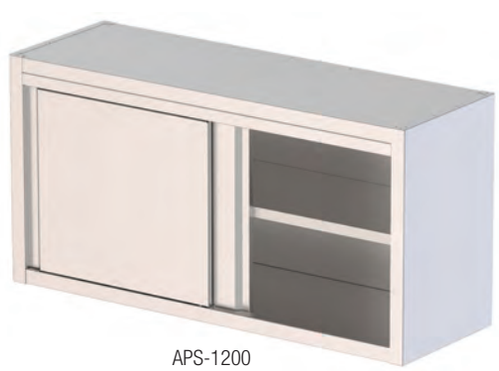




ARMARIOS DE PARED CON ESTANTES LISOS

MODELO	PVP €
APS-1000	732
APS-1200	819
APS-1400	968
APS-1600	1.024
APS-1800	1.060

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) ancho	fondo	alto	PVP € 4 estantes	PVP € 5 estantes	PVP € 6 estantes
SGC-8030	800	300	1750	369	456	501
SGC-1030	1000	300	1750	420	517	568
SGC-1230	1200	300	1750	584	584	639
SGC-1430	1400	300	1750	641	641	703
SGC-8040	800	400	1750	461	521	616
SGC-1040	1000	400	1750	484	590	696
SGC-1240	1200	400	1750	548	665	783
SGC-1440	1400	400	1750	602	731	863
SGC-8050	800	500	1750	481	586	694
SGC-1050	1000	500	1750	535	653	770
SGC-1250	1200	500	1750	591	723	855
SGC-1450	1400	500	1750	646	788	928
SGC-8060	800	600	1750	535	653	770
SGC-1060	1000	600	1750	595	726	856
SGC-1260	1200	600	1750	657	804	950
SGC-1460	1400	600	1750	718	874	1.032

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

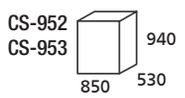
- Fabricadas en acero inox **AISI 304 18/8 (acabado satinado) de 1mm de espesor.**
- Estantes con borde de doble pliegue para evitar cortes.
- Frontal de los estantes de 40mm.
- Pies regulables para una mayor estabilidad.
- De serie se suministran con tornillería Inox.
- Los estantes se pueden regular cada 150mm. y se puede colocar el primer estante a 150mm del suelo.
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precio y plazo de entrega).

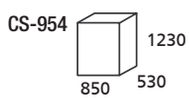
CARROS DE SERVICIO Y CARROS PARA BANDEJAS

CARROS DE SERVICIO

MODELO	DIMENSIONES ESTANTES (mm) ancho	fondo	Nº ESTANTES	PVP €
CS-952	830	510	2	278
CS-953	830	510	3	324
CS-954	830	510	4	381

PORTES PAGADOS





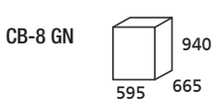
Características

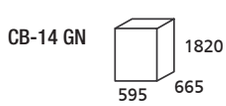
- Totalmente realizados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuatro ruedas giratorias de 125mm de diámetro insonorizadas dos de ellas con freno.
- **Se suministran montados.**
- Parachoques de goma en las 4 ruedas.
- Estantes con reborde en todo el contorno.
- Estructura reforzada y soldada para cargas de hasta 150kg cada carro en modelos de estante de 830x510mm.

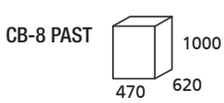
CARROS PARA BANDEJAS

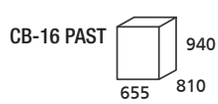
MODELO	Nº NIVELES	CAPACIDAD BANDEJAS	MEDIDAS BANDEJAS (mm)	DISTANCIA ENTRE NIVELES cm	PVP €
CB-8 GN	8	8 / 16	GN 2/1 - GN 1/1	8	304
CB-14 GN	14	14 / 28	GN 2/1 - GN 1/1	10	397
CB-8 PAST	8	8	600x400	8	231
CB-16 PAST	8	16	600x400	8	313
CB-18B PAST	18	18	600x400	7,4	361
CB-18 PAST	18	36	600x400	7,5	469

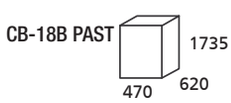
PORTES PAGADOS

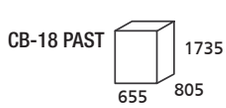












Características

- 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.



DETALLE VARILLA DE CIERRE

CARROS DE SERVICIO Y CARROS PARA BANDEJAS


CS-952


CB-8 GN


CB-16 PAST


CB-8 PAST


CB-14 GN


CB-18B PAST

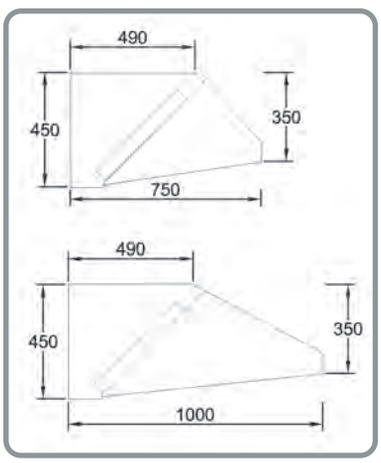

CB-18 PAST

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	1.064	1.266
CAMP-2000-450	4	1.415	1.649
CAMP-2500-450	5	1.871	2.133
CAMP-3000-450	6	2.326	2.547

FILTROS INCLUIDOS PORTES PAGADOS

accesorios (campanas murales y centrales)

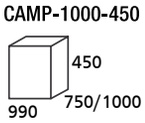
DESCRIPCIÓN	PVP €
FILTROS DE LAMAS DE ACERO INOX. 500x500mm	54
SUPLEMENTO EMBOCADURA DE SALIDA	VER CUADRO

precios suplemento emb. de salida

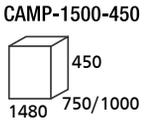
	DIÁMETRO (cm) 15	20	25	30	35	40
EMBOCADURA DE TECHO PARA CAMPANAS SIN TURBINA	53	60	68	76	84	95
EMBOCADURA LATERAL PARA CAMPANAS SIN TURBINA	65	75	82	91	100	106

F. 750 / F. 1000

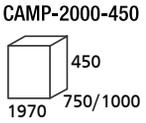
CAMP-1000-450



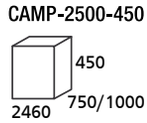
CAMP-1500-450



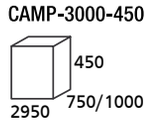
CAMP-2000-450



CAMP-2500-450



CAMP-3000-450



Características

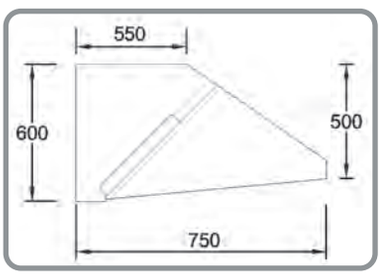
- **Techo y trasera en acero galvanizado.**
- **Filtros incluidos.**
- Canal recoge grasas con tapón de drenaje y **doble soldadura** en juntas para evitar fugas de grasa.
- Fijación a pared mediante soporte con tacos y tornillos incluidos.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8.
- 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).**
- **No se incluye la tornillería.**

CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750 / ALTO 600

Filtros Incluidos



CAMP-1500-MS SIN TURBINA



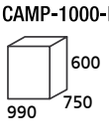
ESQUEMA DIMENSIONES

CAMPANAS MURALES EN ACERO INOX. FONDO 750 / ALTO 600

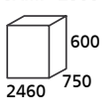
MODELO	POTENCIA (CV)	Nº DE FILTROS INCLUIDOS	PVP € SIN TURBINA	PVP € CON TURBINA
CAMP-1000-MS	7/7 1/5	2	1.053	1.399
CAMP-1500-MS	9/9 3/4	3	1.336	1.753
CAMP-2000-MS	10/10 3/4	4	1.613	2.133
CAMP-2500-MS	10/10 3/4	5	2.049	2.589
CAMP-3000-MS	10/10 3/4	6	2.389	2.831

FILTROS INCLUIDOS PORTES PAGADOS

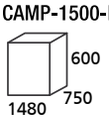
CAMP-1000-MS



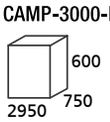
CAMP-2500-MS



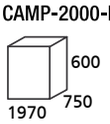
CAMP-1500-MS



CAMP-3000-MS



CAMP-2000-MS



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 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).**
- **No se incluye la tornillería.**

CE

VITRINAS NEUTRAS



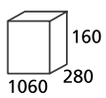


VITRINAS NEUTRAS

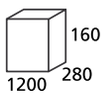
MODELO	CRISTAL	PISOS	PVP €
ST 106	PLANO	1	249
ST 120	PLANO	1	317
ST-L 106	PLANO	2	418

PORTES PAGADOS

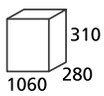
ST 106

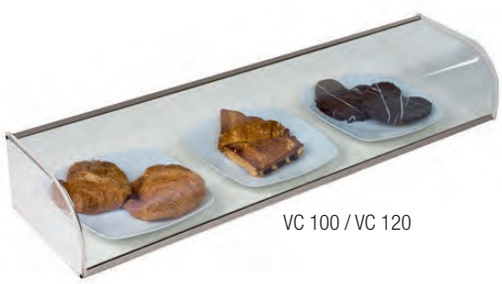


ST 120



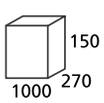
ST-L 106



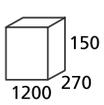


VC 100 / VC 120

VC 100



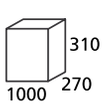
VC 120



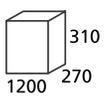


VCL 100 / VCL 120

VCL 100



VCL 120



VITRINAS NEUTRAS

MODELO	CRISTAL	PISOS	PVP €
VC 100	CURVO	1	262
VC 120	CURVO	1	305
VCL 100	CURVO	2	363
VCL 120	CURVO	2	427

PORTES PAGADOS

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	693
V-P2	PLANO	2	619
V-P2C	PLANO	2	573

PORTES PAGADOS

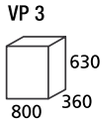


V-P2C

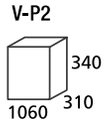
ACABADOS DISPONIBLES



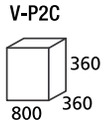
VP 3



V-P2



V-P2C



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*

217 COCINAS SERIE 600 RM GASTRO

218 COCINAS ELÉCTRICAS
219 COCINAS A GAS
221 HORNO ELÉCRICO DE CONVECCIÓN
222 CUECEPASTAS ELÉCTRICOS
223 FRY-TOP ELÉCTRICOS Y A GAS
225 BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA
226 FREIDORAS ELÉCTRICAS Y A GAS
228 MANTENEDOR DE FRITOS, LAVAMANOS
229 ELEMENTOS NEUTROS Y CALIENTES
230 ELEMENTOS DE APOYO

231 COCINAS SERIE 650 MODULAR

232 COCINAS A GAS
233 COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICA
234 PLACAS RADIANTES A GAS
235 FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS
236 BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA
237 BARBACOAS A GAS DE AGUA
238 FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS Y MANTENEDOR DE FRITOS
239 CUECEPASTAS ELÉCTRICO
240 BAÑO MARÍA ELÉCTRICO
241 ELEMENTOS NEUTROS
242 *PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 650*

250 COCINAS SERIE 700 MODULAR

251 COCINAS A GAS
252 COCINAS ELÉCTRICAS
253 COCINAS VITROCERÁMICA
254 COCINAS A INDUCCIÓN
255 PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS
256 FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS
257 BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS
258 BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA
259 FREIDORAS A GAS
260 FREIDORAS ELÉCTRICAS
261 MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS
262 CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS
263 BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS
264 SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA
265 SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS
266 MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS
267 ELEMENTOS NEUTROS
268 *PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 700*

285 COCINAS SERIE 900 MODULAR

286 COCINAS A GAS
287 COCINAS ELÉCTRICAS
288 COCINAS VITROCERÁMICA
289 COCINAS A INDUCCIÓN
290 PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS
291 FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS
292 BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS
293 BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA
294 FREIDORAS A GAS
295 FREIDORAS ELÉCTRICAS
296 MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS
297 CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS
298 BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS
299 SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA
300 SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS
301 MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS
302 ELEMENTOS NEUTROS
303 *PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 900*



COCINAS
SERIE 600





COCINAS SERIE 600 COCINAS ELÉCTRICAS



CE-2F TRI / CE-2F MONO



CE-4F TRI

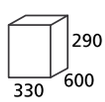


CE-6F TRI

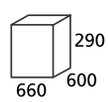
MODELO	NÚMERO PLACAS	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
CE-2F TRI	2	4	12	400/III/50	662
CE-2F MONO	2	4	12	230/50	722
CE-4F TRI	4	8	25	400/III/50	1.169
CE-6F TRI	6	12	37	400/III/50	1.662

PORTES PAGADOS

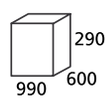
CE-2F TRI
CE-2F MONO



CE-4F TRI



CE-6F TRI



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Placa circular	72

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





CG-2 F2 290 660 600

CG-3 F 290 990 600

MODELO	NÚMEROPOTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m^3/h)	PESO (Kg)	PVP €
CG-2 F2	2	2x8	16	13902	0,64	1,32	33	1.717
CG-3 F	3	3x8	24	20832	0,96	1,98	61	2.506

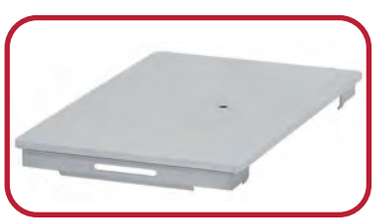
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Accesorio Wok de Ø225 mm	180
Placa lisa de 320x500 mm en cromo duro	448





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 COCINAS A GAS


CG-6 V


CG-2 V


CG-4 V

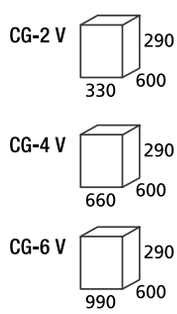




MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS BUTANO / PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m^3/h)	PESO (Kg)	PVP €
CG-2 V	2	2x4,5	9	7820	0,71	0,952	16	**1.212**
CG-4 V	4	4x4,5	18	15640	1,42	1,904	21	**2.252**
CG-6 V	6	6x4,5	27	23470	2,13	2,856	33	**3.236**

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

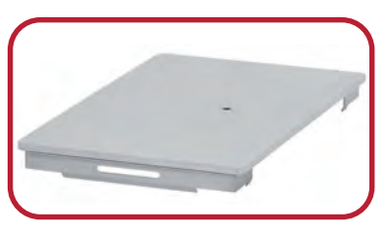
PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Accesorio Wok de Ø225 mm	180
Placa lisa de 320x500 mm en cromo duro	448





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









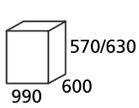
MODELO	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	PVP €
HC-90	3,13	4 x GN 1/1 40 ó 2 x GN 1/1 65	52	2.519

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parilla GN 1/1 de 530x325 mm	43

HC-90



DETALLE COMPOSICIÓN
HC90+CG-2V+
FTH30GLC+FE-8EL TRI
P.V.P COMPOSICIÓN: 6.237€

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

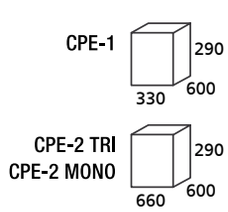
MODELO	CAPACIDAD CUBA (L)	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	VOLTAJE (V/Hz)	PVP €
CPE-1	8	GN 1/2 200	3	8	230/50	**986**
CPE-2 TRI	8+8	2 (GN 1/2 200)	6	15	400/III/50	**1.912**
CPE-2 MONO	8+8	2 (GN 1/2 200)	6	15	230/50	**1.973**

PORTES PAGADOS


CCP-1

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CCP-1 (280x200x135mm)	154
CCP-2 2x (280x100x135mm)	277
CCP-4 4x (138x100x135mm)	361




CCP-2

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Cuba embutida con elementos de calefacción internos.
- Grifo vaciado de 3/4”
- Temperatura de trabajo de 30º-110ºC.
- Termostato de seguridad a 130ºC.
- 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

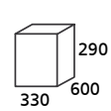
MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
FTH-30 EL	320x480	3	230V/50Hz	23	750
FTH-30 ELC	320x480	3	230V/50Hz	23	986
FTH-60 EL*	650x480	6	400V III 50Hz	45	1.230
FTH-60 ELC*	650x480	6	400V III 50Hz	45	1.581
FTH-90 EL	980x480	9	400V III 50Hz	68	1.967
FTH-90 ELC	980x480	9	400V III 50Hz	68	2.364

L= LISA / LC= LISA CROMO DURO

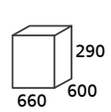
PORTES PAGADOS

*CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 Euros

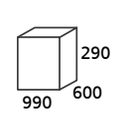
FTH-30 EL



FTH-60 EL



FTH-90 EL



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 50º-300ºC.
- 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



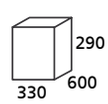
FTH-30 GL

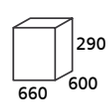

FTH-60 GLC

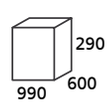

FTH-90 GL

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (KCal/H)	CONSUMO GAS BUTANO / PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m^3/h)	PESO (Kg)	PVP €
FTH-30 GL	320X480	4	3476	0,546	0,74	23	**1.034**
FTH-30 GLC	320X480	4	3476	0,546	0,74	23	**1.263**
FTH-60 GL	650X480	8	6952	1,082	1,48	45	**1.703**
FTH-60 GLC	650X480	8	6952	1,082	1,48	45	**2.053**
FTH-90 GL	980X480	12	10428	1,638	2,22	68	**2.655**
FTH-90 GLC	980X480	12	10428	1,638	2,22	68	**3.067**

L= LISA / LC= LISA CROMO DURO CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros PORTES PAGADOS

FTH-30 GL


FTH-60 GL


FTH-90 GL


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 BUTANO / PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m^3/h)	PESO (Kg)	PVP €
GL-30 GLS	312x483	6,5	5648	0,53	0,68	25	**1.385**
GL-60 GLS	2x (312x483)	13	11296	1,06	1,38	49	**2.398**

CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

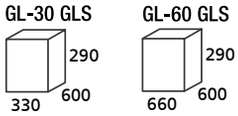
PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE CARNE	193
PARRILLA DE PESCADO	223
BOLSA DE 5Kg PIEDRA VOLCÁNICA	91

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 parrrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predispuestas para gas natural, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.

COCINAS DE SERIE 600 FREIDORAS ELÉCTRICAS Y A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA



FE-8 EL TRI



FE-8+8 EL TRI



FE 30GL

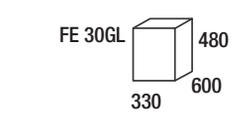
FREIDORAS ELÉCTRICAS

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
FE-8 EL TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	10	**1.243**
FE-8 EL MONO	210	235	100	8	6	230V/50Hz	10	**1.306**
FE-8 + 8 EL TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	18	**2.411**

PORTES PAGADOS







FREIDORA A GAS

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO	PVP € (Kg)
FE 30GL	210	300	120	8	8	21,7	**1.995**

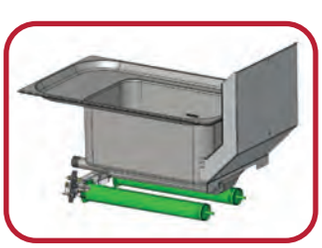
PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 210x235x100	90
CESTA 210x300x120	90



DETALLE ZONA FRÍA FREIDORA A GAS



DETALLE QUEMADORES FREIDORA A GAS

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.
- Temperatura de trabajo de 50-190ºC.

FREIDORAS ELÉCTRICAS:

- Zona Fría de 25mm.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Patas en plástico.
- Resistencias en acero inoxidable.

FREIDORA A GAS:

- Quemadores situados fuera de la cuba con cuba embutida.
- **Máxima relación capacidad/potencia: 1Kw/l.**
- **Amplia zona fría: 25% de la capacidad de la cuba** que permite un ahorro de aceite de hasta 4 litros en cada cambio de aceite.
- De serie se suministran predispuestas para gas natural, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.

COCINAS SERIE 600 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE MUEBLE



FEM-8+8L TRI



FEM-8L TRI

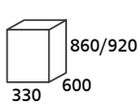
MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO Kg	PVP €
FEM-8L TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	22	**1.837**
FEM-8L MONO	210	235	100	8	6	230V/50Hz	22	**1.900**
FEM-8 + 8 EL TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	42	**3.305**
FEM-13L TRI	210	300	120	13	9,9	400V III 50Hz	50	**1.919**
FEM-13+13L TRI	210	300	120	13+13	2x9,9	400V III 50Hz	65	**3.500**

PORTES PAGADOS

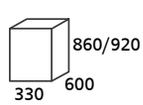
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 210x235x100	90
CESTA 210x300x120	99
CESTA 100x300x120	86

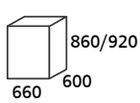
FEM-8L TRI
FEM-8L MONO



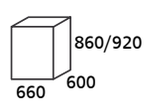
FEM-13L TRI



FEM-8+8L TRI



FEM-13+13L TRI



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 50-190ºC.
- 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

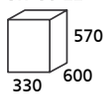


UM-30 EL

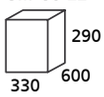
MODELO	CAPACIDAD CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
UH-30 EL	GN 1/2 x 200	0,85	230V/50Hz	12	**1.182**
UM-30 EL	13,81 litros	NEUTRO	NEUTRO	10	**851**

PORTES PAGADOS

UH-30 EL



UM-30 EL



Características

MANTENEDOR DE FRITOS UH-30 EL

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotado de falso fondo.
- Elemento calentador cerámico.
- Control de temperatura de 30-90ºC.
- 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

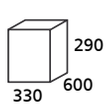


PP-60 EL

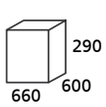
MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	SUPERFICIE TRABAJO (mm)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
PP-30 L	-	280x480	-	6	**284**
PP-60 L	-	600x480	-	13	**447**
PP-60 EL	0,7	600x480	230V/50Hz	14	**642**

PORTES PAGADOS

PP-30 L



PP-60 L
PP-60 EL



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
TABLA DE CORTE DE PLÁSTICO PARA PP-30	168
TABLA DE CORTE DE PLÁSTICO PARA PP-60	339

TABLA DE CORTE
PARA PP-30 L

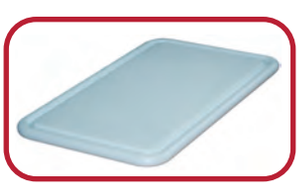


TABLA DE CORTE PARA
PP-60 L y PP-60 EL



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 30-90ºC para modelo PP-60 EL.

COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS DE APOYO


EN-1 A


EN-2 A


EN-3 A

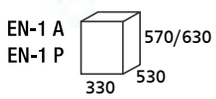

EN-1 P

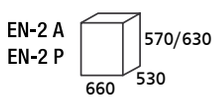

EN-2 P

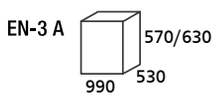

P-60 L

MODELO		PESO (Kg)	PVP €
EN- 1 A	ABIERTO	8,5	406
EN- 2 A	ABIERTO	19,5	493
EN- 3 A	ABIERTO	30,5	615
EN- 1 P	CON PUERTAS	10	520
EN- 2 P	CON PUERTAS	22	804

PORTES PAGADOS

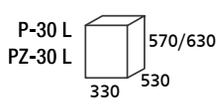


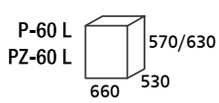




MODELO		PESO (Kg)	PVP €
P-30 L	–	8	291
P-60 L	–	15	365
PZ-30 L	CON CAJONES	11	919
PZ-60 L	CON CAJONES	21	1.102

PORTES PAGADOS






PZ-30 L

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
DP-60 PUERTA APERTURA DCHA.	221
DL-60 PUERTA APERTURA IZD.	221
SET DE RUEDAS PARA BASES	153
SET 2 CAJONES PARA PZ-30 L	562
SET 2 CAJONES PARA PZ-60 L	684


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.

CE

ravemah 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 predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.

CE

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 100º/300ºC 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.

CE

ravemah modular

COCINAS SERIE 650

PLACAS RADIANTES A GAS



SV 657 TPFG



SV 657 TPG



SV 6511 TPFG



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 quedamor de 8,2 Kw. en los modelos SV 657 TPG, SV 657 TPFG, SV 6511 TPFG. Temperatura central de 500ºC en placas radiantes. En los modelos SV 6511 TPCG2, SV 6511 TPFG 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 TPFG 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 150º/300ºC con una potencia de 5 Kw.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.

CE

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 predispuestas 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.

CE

ravemah 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.

CE

modular ravemah

COCINAS SERIE 650
BARBACOAS A GAS DE AGUA



SV 657 GRGG/T


SV 654 GRGG/T


SV 654 GRGI/T


SV 657 GRGI/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 predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.

CE

ravemah 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 190ºC. 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 100º/190ºC. Interruptor general, termostato de seguridad y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Mantendedor de fritos: Cuba extraible 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.

CE

COCINAS SERIE 650
CUECEPASTAS ELÉCTRICOS



SV 657 CPE



SV 654 CPE

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1mm. 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.

CE

savemah 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 30º/90ºC. Ambos modelos provistos de piloto luminoso de señalización del correcto funcionamiento. Falso fondo perforado incluído.

Fabricado en Italia por MODULAR.

COCINAS SERIE 650
ELEMENTOS NEUTROS



SV 657 PLC



SV 654 PLC



SV 657 L

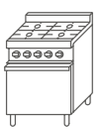
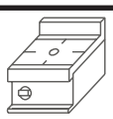
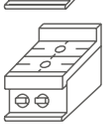
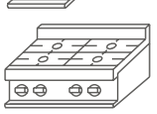
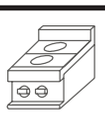
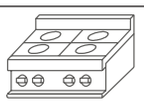
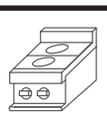
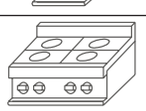
Características

Encimera de trabajo de 1 mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón extraíble con guias de extensión completa. El modelo SV 657 L dotado de fregadero con grifo con dimensiones de seno de 500x400x200mm dotado de desagüe con sifón.

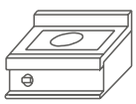
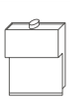
Fabricado en Italia por MODULAR.

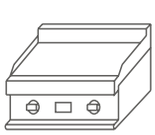
ravemah modular

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	**2.830**
	**SV 657 CFGE** 70x65x85cm.		2x3,6 2x5	-	3,96 56,5x33x32,5	17,2 +3,96	400/III/50-60	90	**2.993**
	**SV 6511 CFG** 110x65x85cm.		3x3,6 3x5	5 55,5x54x27 VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	30,8	-	124	**3.636**
	**SV 6511 CFGE** 110x65x85cm.		3x3,6 3x5	-	3,96 56,5x33x32,5	25,8 +3,96	400/III/50-60	115	**4.791**
COCINAS A GAS DE SOBREMESA									CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros
	**SV 654 PG/40P** 40x65x30cm.		1x7,5	-	-	7,5	-	26	**1.141**
	**SV 654 PLG** 40x65x30cm.		1x3,6 1x5	-	-	8,6	-	26	**963**
	**SV 657 PLG** 70x65x30cm.		2x3,6 2x5	-	-	17,2	-	43	**1.655**
COCINAS ELÉCTRICA CON HORNO									
	**SV 657 CFE** 70x65x85cm.		4x2,6	-	3,96 56,5x33x32,5	14,36	400/III/50-60	84	**2.885**
COCINAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA									
	**SV 654 PCE** 40x65x30cm.		2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	23	**827**
	**SV 657 PCE** 70x65x30cm.		4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	38	**1.284**
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA									
	**SV 654 PVE** 40x65x30cm.		1x2,1 1x2,5	-	-	4,6	400/III/50-60	20	**2.046**
	**SV 657 PVE** 70x65x30cm.		2x2,1 2x2,5	-	-	9,2	400/III/50-60	38	**3.409**

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	**1.964**
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO									CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros
	**SV 657 TPFG** 70x65x85cm.		1x8,2 PLACA RADIANTE	5 55,5x54x27	-	13,2	-	109	**3.149**
	**SV 6511 TPFG** 110x65x85cm.		1x8,2 PLACA RAD. 1x5 / 1x3,6	5 55,5x54x27	-	21,8	-	135	**4.481**
	**SV 6511 TPPCFG2** 110x65x85cm.		1x5 PLACA RAD. 2x5 / 2x3,6	5 55,5x54x27	-	27,2	-	130	**4.626**
CHIMENEA ANTI-VIENTO PARA COCINAS CON PLACA RADIANTE									SIN PORTES PAGADOS
	**CAM/TPG** 70x90x15cm.								**637**

	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	**1.255**
	SV 654 FTG-CR 40x65x30cm.		LISA CROMO DURO 39,6x52cm.	5,7	-	47	**2.008**
	**SV 654 FTRG** 40x65x30cm.		RANURADA ACERO DULCE 39,6x52cm.	5,7	-	41	**1.463**
	SV 654 FTRG-CR 40x65x30cm.		RANURADA CROMO DURO 39,6x52cm.	5,7	-	40	**2.229**
	**SV 657 FTG** 70x65x30cm.		LISA ACERO DULCE 69,6x52cm.	11,4	-	75	**1.761**
	SV 657 FTG-CR 70x65x30cm.		LISA CROMO DURO 69,6x52cm.	11,4	-	76	**2.832**

CE

ravemah modular

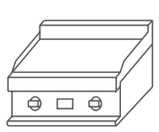
COCINAS SERIE 650

FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA

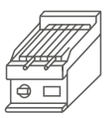
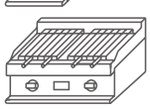
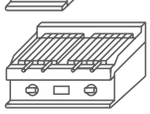
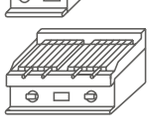
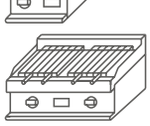
CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros

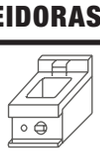
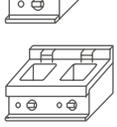
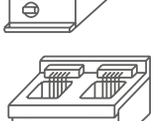
	MODELO		TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
	**SV 657 FTRG** 70x65x30cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADO ACERO DULCE69x52cm 69x52cm	11,4	-	67	**1.993**
	SV 657 FTRG-CR 70x65x30cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 69x52cm.	11,4	-	68	**3.091**
	**SV 6510 FTG** 100x65x30cm.		LISA ACERO DULCE 99,6x52cm.	11,4	-	103	**2.849**
	SV 6510 FTG-CR 100x65x30cm.		LISA CROMO DURO 99,6x52cm.	11,4	-	103	**4.190**

FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	**SV 654 FTE** 40x65x30cm.		LISA ACERO DULCE 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	39	**1.232**
	SV 654 FTE-CR 40x65x30cm.		LISA CROMO DURO 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	47	**1.801**
	**SV 654 FTRE** 40x65x30cm.		RANURADA 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	41	**1.446**
	SV 654 FTRE-CR 40x65x30cm.		RANURADA CROMO DURO 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	40	**1.982**
	**SV 657 FTE** 70x65x30cm.		LISA ACERO DULCE 69x52cm.	9	400/III/50-60	75	**1.807**
	SV 657 FTE-CR 70x65x30cm.		LISA CROMO DURO 69x52cm.	9	400/III/50-60	76	**2.645**
	**SV 657 FTRE** 70x65x30cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 69x52cm.	9	400/III/50-60	67	**2.014**
	SV 657 FTRE-CR 70x65x30cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO	9	400/III/50-60	68	**2.956**
	**SV 6510 FTE** 100x65x30cm.		LISA ACERO DULCE 99,6x52cm.	12	400/III/50-60	104	**2.662**
	SV 6510 FTE-CR 100x65x30cm.		LISA CROMO DURO 99,6x52cm.	12	400/III/50-60	104	**3.912**

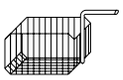
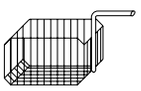
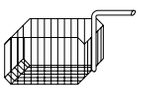
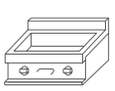
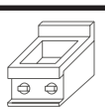
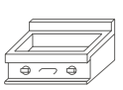
COCINAS SERIE 650

	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	**2.226**
	**SV 657 GRLI** 70x65x30cm.		2 x (32x50cm)	11	59	**3.308**
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA PARRILLA HIERRO FUNDIDO					CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros	
	**SV 654 GRLG** 40x65x30cm.		32x50cm.	5,5	45	**1.830**
	**SV 657 GRLG** 70x65x30cm.		2 x (32x50cm)	11	59	**2.454**
BARBACOAS A GAS DE AGUA PARRILLA ACERO INOX.					CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros	
	**SV 654 GRGI** 40x65x30cm.		32x50cm.	7,5	34	**1.966**
	**SV 657 GRGI** 70x65x30cm.		2 x (32x50cm)	15	59	**2.960**
BARBACOAS A GAS DE AGUA PARRILLA HIERRO FUNDIDO					CAMBIO DE INYECTORES: +90 Euros	
	**SV 654 GRGG** 40x65x30cm.		32x50cm.	7,5	34	**1.830**
	**SV 657 GRGG** 70x65x30cm.		2 x (32x50cm)	15	59	**2.454**

	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	**1.658**
	**SV 657 FRG** 70x65x30cm.		8+8	13,6	-	47	**2.827**
FREIDORAS ELÉCRICAS							
	**SV 654 FRE/P** 40x65x30cm.		10	9	400/III/50-60	22	**1.614**
	**SV 657 FRE/P** 70x65x28cm.		10+10	18	400/III/50-60	37,5	**2.782**

savemah modular

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				**80**
	**C 1 FRE 10** 22x30x11cm.		CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA ELÉCTRICA				**134**
	**C 1 FRG** 23x25,5x11 cm.		CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA A GAS				**97**
MANTENEDOR DE FRITOS							
	**SV 654 SPE** 40x65x30cm.	⚡	CUBA GN 1/1	1	240/50-60	22	**983**
BAÑO MARÍA							
	**SV 654 BME** 40x65x30cm.	⚡	GN 1/1 x 150 mm.	1,5	230/50-60	22	**1.089**
	**SV 657 BME** 70x65x30cm.	⚡	GN 2/1 x 150 mm.	3	400/III/50-60	33	**1.276**
CUECEPASTAS							
	**SV 654 CPE** 40x65x30cm.	⚡	20	6	400/III/50-60	24	**1.366**
	**SV 657 CPE** 70x65x30cm.	⚡	40	9	400/III/50-60	32	**1.832**

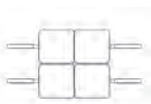
CESTA DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)



CP/C4
PVP: 121€
14x14x16cm.



CP/C2/4
PVP: 178€
14x28x16cm.



KIT CESTAS CUECEPASTAS 4x1/4 PARA MÓDULO DE 40cm PVP: 485€



KIT CESTAS CUECEPASTAS 2x2/4 PARA MÓDULO DE 40cm PVP: 355€



KIT CESTAS CUECEPASTAS 8x1/4 PARA MÓDULO DE 70cm PVP: 970€



KIT CESTAS CUECEPASTAS 4x2/4 PARA MÓDULO DE 70cm PVP: 709€



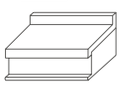
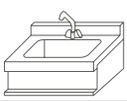
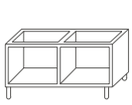
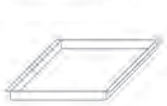
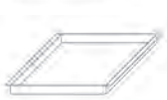
TAPA PARA MÓDULO DE 40cm PVP: 51€



TAPA PARA MÓDULO DE 70cm PVP: 84€

CE

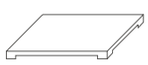
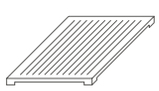
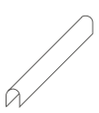
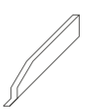
COCINAS SERIE 650

	MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
ELEMENTOS NEUTROS				
	**SV 654 PLC** 40x65x30cm.	ELEMENTOS NEUTRO CON CAJÓN	19	**649**
	**SV 657 PLC** 70x65x30cm.	ELEMENTOS NEUTRO CON CAJÓN	26	**871**
	**SV 657 L** 70x65x30cm.	ELEMENTOS NEUTRO DE FREGADERO CON GRIFO	23	**1.219**
ELEMENTOS DE APOYO				SIN PORTES PAGADOS
	**SV 654 CV** 40x54x57cm.	CABALLETE DE APOYO	4	**339**
	**SV 657 CV** 70x54x57cm.	CABALLETE DE APOYO	5	**353**
	**SV 654 B** 40x54x57cm.	BASE ABIERTA	14	**433**
	**SV 657 B** 70x54x57cm.	BASE ABIERTA	17	**497**
	**SV 658 B** 80x54x57cm.	BASE ABIERTA	20	**567**
	**SV 6510 B** 100x54x57cm.	BASE ABIERTA	21	**710**
	**SV 6511 B** 110x54x57cm.	BASE ABIERTA	23	**795**
	**SV 6514 B** 140x54x57cm.	BASE ABIERTA	26	**876**
	**SV BAN 10** 530x530x10mm.	BANDEJA DE HORNO	-	**88**
	**SV BAN 20** 530x530x20mm.	BANDEJA DE HORNO	-	**92**
	**SV BAN 40** 530x530x40mm.	BANDEJA DE HORNO	-	**114**
	**SV BAN 65** 530x530x65mm.	BANDEJA DE HORNO	-	**120**

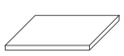
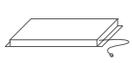
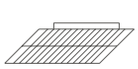
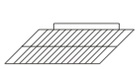
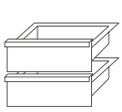
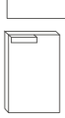
COCINAS SERIE 650

ACCESORIOS

SIN PORTES PAGADOS

	MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
	**G/RID** 26x26x1cm.	PARRILLA REDUCTORA	-	**26**
	**65/PL 1F** 32x27x1,5cm.	PLACA LISA PARA 1 FUEGO PARA MODELOS SV 654 / SV 657 / SV 6511	5	**177**
	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	**284**
	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	-	**52**
	**65/CGFT DX** 58x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS DERECHO PARA FRY-TOP CON APARATO ESTÁNDAR	-	**74**
	**65/CGFT SX** 58x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS IZQUIERDO PARA FRY-TOP CON APARATO ESTÁNDAR	-	**74**
	**65/CGFT-FT** 58x8x0,7cm.	CUBRE JUNTAS PARA FRY-TOP	-	**74**
	**65/CGGR DX** 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS DERECHO PARA BARBACOA CON APARATOS ESTÁNDAR Y FRY-TOP	-	**74**
	**65/CGGR SX** 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS IZQUIERDO PARA BARBACOA CON APARATOS ESTÁNDAR Y FRY-TOP	-	**74**
	**65/CGGR-GR** 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS PARA BARBACOA+BARBACOA, BARBACOA+FRY-TOP, FRY-TOP+FRY-TOP	-	**74**

COCINAS SERIE 650

	MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS				SIN PORTES PAGADOS
	**65/40 RV** 33,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	1,5	**153**
	**65/70 RV** 63,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	2,7	**173**
	**65/40 RC** 33,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA CABALLETE DE APOYO	1,5	**152**
	**65/70 RC** 33,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA CABELLETE DE APOYO	2,7	**172**
	**65/40 GR** 31x53x5cm.	ELEMENTOS CALEFACTORES PARA ARMARIO DE 40cm. 500W / 240V/50-60Hz	3	**383**
	**65/70 GR** 51x53x5cm.	ELEMENTOS CALEFACTORES PARA ARMARIO DE 70cm. 500W / 240V/50-60Hz	5	**445**
	**65/RG2** 32,5x30x4cm.	KIT SOPORTE DE PARRILLAS	4	**139**
	**65G1/1** 32,5x53cm.	PARRILLA PARA ARMARIO DE 40cm	2	**67**
	**65G** 62,5x53cm.	PARRILLA PARA ARMARIO DE 70cm	3	**79**
	**65/40 C2** 40x54x40cm.	KIT DE 2 CAJONES PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO DE 40cm	9	**636**
	**65/70 C2** 70x54x40cm.	KIT DE 2 CAJONES PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO DE 70cm	15	**770**
	**65/35P SX/DX** 35x40x2cm.	PUERTA IZQUIERDA/DERECHA DE 35cm	2	**248**
	**65/40P SX/DX** 40x40x2cm.	PUERTA IZQUIERDA/DERECHA DE 40cm	2	**261**

COCINAS
SERIE 700



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

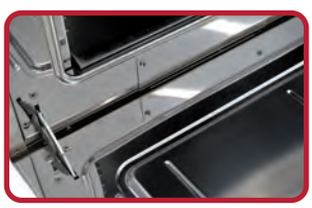

SV 78 PCGBI-T


SV 78 PCGBI + PUERTAS


SV 712 CFGGBI


SV 712 CFGBI


DETALLE ENCIMERA MODELOS PW


DETALLE BISAGRA PUERTA HORNO


DETALLE 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 predispuestas 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.

CE

ravemah 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 50º/300ºC y potencia 6Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.

CE

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 50º/300ºC y potencia 6 Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.

CE

ravemah 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.

modular ravemah

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 quedamor de 9 Kw. para poder alcanzar una temperatura máxima de 450º/500ºC (en el modelo SV 712 TPFGB 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 50º/300ºC 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 16MO5 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

ravemah modular

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 predispuestas 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 rellenado 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 predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.

CE

ravemah 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 predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.

CE

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 190ºC. 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.

CE

ravemah modular

COCINAS SERIE 700
FREIDORAS ELÉCTRICAS



SV 78 FRE 10T-X



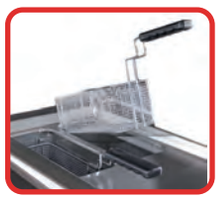
SV 78 FRE10X



SV 74 FRE 10T-X



SV 74 FRE 10X



DET. CUBAS
SV 74 FRE 8+8



DET.
RESIST.
ABATIBLE
SV 74 FRE10X
SV 78 FRE10X



CESTA
FREIDORA 10l

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 190ºC. Todos los modelos poseen termostato de seguridad, interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.

CE

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.

ravemah 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 expasión 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 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.

CE

modular ravemah

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

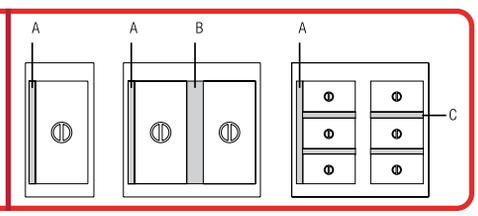


SV 78 BMG-T



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 30º/90ºC. 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.

CE

ravemah 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 50º/300ºC 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 100º/285ºC 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 100º/285ºC.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.

CE

ravemah 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 predispuestas 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.

CE

COCINAS SERIE 700
ELEMENTOS NEUTROS



SV 74 PL - PUERTA



SV 74 PL - T

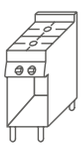
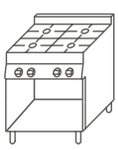
Características

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.

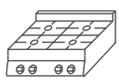
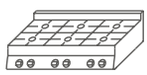
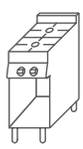
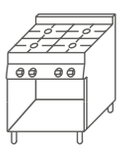
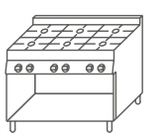
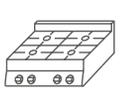
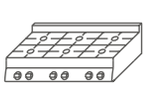
Fabricado en Italia por MODULAR.

savemah modular

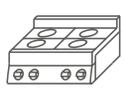
COCINAS SERIE 700

	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: +91 Euros
	**SV 74 PCGBI** 40x73x87cm		1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	51	**1.777**
	**SV 78 PCGBI** 80x73x87cm		2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	81	**2.639**
	**SV 712 PCGBI** 120x73x87cm		4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	106	**3.548**
COCINAS A GAS CON HORNO									CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 78 CFGBI** 80x73x87cm		2x3,7 2x5,5	8 57x66x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	26,4	-	141	**3.889**
	SV 78 CFGEBI 80x73x87cm		2x3,7 2x5,5	-	6 57x66x30cm	18,4 +6	400/III/50	136	**4.367**
	**SV 712 CFGBI** 120x73x87cm		4x3,7 2x5,5	8 57x66x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	33,8	-	176	**4.935**
	SV 712 CFGEBI 120x73x87cm		4x3,7 2x5,5	-	6 57x66x30cm.	25,8 +6	400/III/50	170	**5.595**
	**SV 712 CFGGBI** 120x73x87cm		4x3,7 2x5,5	10 MAXI HORNO 97x66x30,5cm. PARRILLA 93x65cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	35,8	-	183	**5.620**

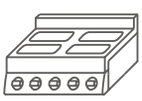
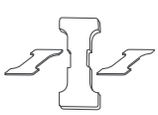
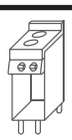
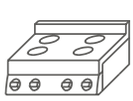
COCINAS SERIE 700

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: +91 Euros
	**SV 74 PCGBI-T** 40x73x25cm		1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	34	**1.454**
	**SV 78 PCGBI-T** 80x73x25cm.		2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	54	**2.080**
	**SV 712 PCGBI-T** 120x73x25cm		4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	71	**2.826**
COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO POTENCIADAS									CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
 	**SV 74 PCG-PW** 40x73x87cm		2x6	-	-	12	-	51	**1.826**
	SV 78 PCG-PW 80x73x87cm		3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	81	**2.817**
	**SV 712 PCG-PW** 120x73x87cm		5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	106	**3.778**
COCINAS A GAS CON HORNO POTENCIADAS									CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
 	**SV 78 CFG-PW** 80x73x87cm		3x6 1x3,5	8 57x66x30 cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	29,5	-	141	**4.139**
	SV 712 CFG-PW 120x73x87cm		5x6 1x3,5	8 57x66x30 cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	41,5	-	176	**5.218**
COCINAS A GAS DE SOBREMESA POTENCIADAS									CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 74 PCG-T-PW** 40x73x25cm		2x6	-	-	12	-	34	**1.611**
	**SV 78 PCG-T-PW** 80x73x25cm		3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	54	**2.343**
	**SV 712 PCG-T-PW** 120x73x25cm		5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	71	**3.159**

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	**1.327**
	**SV 78 PCE** 80x73x87cm	⚡	4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	71	**2.009**
COCINA ELÉCTRICA DE PLACA REDONDA CON HORNO									
	**SV 78 CFE** 80x73x87cm.	⚡	4x2,6	-	6 57x66x30 cm	16,4	400/III/50-60	141	**3.382**
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA REDONDA SOBREMESA									
	**SV 74 PCE-T** 40x73x25cm.	⚡	2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	31	**1.018**
	**SV 78 PCE-T** 80x73x25cm.	⚡	4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	48	**1.469**
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA MUEBLE ABIERTO									
	**SV 74 PCEQ** 40x73x87cm.	⚡	2x2,6 220x220mm	-	-	5,2	400/III/50-60	51	**1.966**
	**SV 78 PCEQ** 80x73x87cm.	⚡	4x2,6 220x220mm	-	-	10,4	400/III/50-60	81	**3.231**

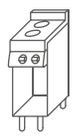
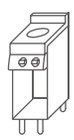
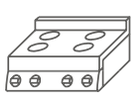
COCINAS SERIE 700

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	**5.185**
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA SOBREMESA									
	**SV 74 PCEQ-T** 40x73x25cm.	⚡	2x2,6 220x220mm	-	- 57x66x30cm	5,2	400/III/50-60	31	**1.581**
	**SV 78 PCEQ-T** 80x73x25cm.	⚡	4x2,6 220x220mm	-	-	10,4	400/III/50-60	48	**2.686**
INSERTOS PARA PLACA CUADRADA									SIN PORTES PAGADOS
	**SV 74 IMP**								**63**
	**SV 78 IMP**								**212**
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA MUEBLE ABIERTO									
	**SV 74 PVE** 40x73x87cm.	⚡	2x2,5	-	-	5	400/III/50-60	45	**2.196**
	**SV 78 PVE** 80x73x87cm.	⚡	4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	71	**3.439**
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA CON HORNO									
	**SV 78 CFVE** 80x73x87cm.	⚡	4x2,5	-	6 57x66x30cm	16	400/III/50-60	141	**5.301**
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA									
	**SV 74 PVE-T** 40x73x25cm.	⚡	2x2,5	-	-	5	400/III/50-60	31	**1.770**
	**SV 78 PVE-T** 80x73x25cm.	⚡	4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	48	**3.086**

CE

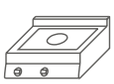
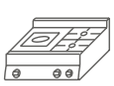
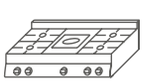
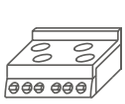
savemah modular

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
COCINA INDUCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO									
	**SV 74 IND** 40x73x87cm	⚡	2x3,5	-	-	7	400/III/50-60	45	**9.227**
	**SV 78 IND** 80x73x87cm	⚡	4x3,5	-	-	14	400/III/50-60	71	**14.221**
	**SV 74 INDW** 40x73x87cm MODELO WOK	⚡	1x5	-	-	5	400/III/50-60	51	**6.497**
COCINA INDUCCIÓN DE SOBREMESA									
	**SV 74 IND-T** 40x73x25cm	⚡	2x3,5	-	-	7	400/III/50-60	31	**8.783**
	**SV 78 IND-T** 80x73x25cm	⚡	4x3,5	-	-	14	400/III/50-60	48	**13.687**
	**SV 74 INDW-T** 40x73x25cm MODELO WOK	⚡	1x5	-	-	5	400/III/50-60	31	**6.211**
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO							CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros		
	**SV 78 TPG** 80x73x87cm	🔥	1x9	-	-	9	-	126	**2.841**
	**SV 78 TPPCGB** 80x73x87cm	🔥	1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	-	-	15,2	-	171	**2.972**
	**SV 712 TPPCG2B** 120x73x87cm	🔥	1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	-	-	24,4	-	147	**4.628**
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO							CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros		
	**SV 78 TPFG** 80x73x87cm	🔥	1x9	8 57x66x30cm	-	17	-	126	**3.786**
	**SV 712 TPFGB** 120x73x87cm	🔥	1x9 PLACA RAD. 1X3,7 / 1X5,5	8 57X66X30CM	-	26,2	-	206	**5.569**

CE

COCINAS SERIE 700

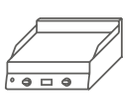
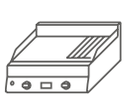
MODELO			POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO									CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 78 TPPCFGB** 80x73x87cm		1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	8 57x66x30cm	-	23,2	-	156	**4.159**
	**SV 712 TPPCFG2B** 120x73x87cm		1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	8 57x66x30cm	-	32,4	-	186	**5.788**
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA									CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 78 TPG-T** 80x73x25cm		1x9	-	-	9	-	99	**2.277**
	**SV 78 TPPCGB-T** 80x73x25cm		1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	-	-	15,2	-	99	**2.400**
	**SV 712 TPPCG2B-T** 120x73x25cm		1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	- -	-	24,4	-	122	**4.238**
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE ABIERTO									
	**SV 78 TPE** 80x73x87cm		4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	126	**4.294**
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS CON HORNO									
	**SV 78 TPFE** 80x73x87cm		4x2,5	-	6 57x66x30cm	16	400/III/50-60	127	**5.493**
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBREMESA									
	**SV 78 TPE-T** 80x73x25cm		4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	99	**3.906**

savemah modular

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: +91 Euros
	**SV 74 FTGS** 40x73x87cm.		LISA ACERO DULCE 33,5x53cm	6	-	72	**1.930**
	SV 74 FTGS-CR 40x73x87cm.		LISA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	72	**2.600**
	**SV 74 FTRGS** 40x73x87cm.		RANURADA ACERO DULCE 33,5x53cm	6	-	72	**2.152**
	SV 74 FTRGS-CR 40x73x87cm.		RANURADA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	72	**2.802**
	**SV 78 FTGS** 80x73x87cm.		LISA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	123	**2.557**
	SV 78 FTGS-CR 80x73x87cm.		LISA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123	**3.710**
	**SV 78 FTRGS** 80x73x87cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	123	**3.029**
	SV 78 FTRGS-CR 80x73x87cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123	**3.939**
	**SV 78 FTRRGS** 80x73x87cm.		RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	123	**3.097**
	SV 78 FTRRGS-CR 80x73x87cm.		RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123	**3.980**
FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	**SV 74 FTES** 40x73x87cm.		LISA ACERO DULCE 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	**1.954**
	SV 74 FTES-CR 40x73x87cm.		LISA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	**2.604**
	**SV 74 FTRES** 40x73x87cm.		RANURADA ACERO DULCE 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	**2.140**
	SV 74 FTRES-CR 40x73x87cm.		RANURADA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	**2.674**

COCINAS SERIE 700

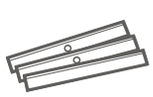
MODELO		TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	**SV 78 FTES** 80x73x87cm.	LISA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	**2.804**
	SV 78 FTES-CR 80x73x87cm.	LISA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	**3.469**
	**SV 78 FTRES** 80x73x87cm.	2/3 LISA ACERO DULCE1/3 RANURADA 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	**3.031**
	SV 78 FTRES-CR 80x73x87cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	**3.892**
	**SV 78 FTRRES** 80x73x87cm.	RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	**3.069**
	SV 78 FTRRES-CR 80x73x87cm.	RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	**3.722**
FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA				CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros		
	**SV 74 FTGS-T** 40x73x25cm.	LISA ACERO DULCE 33,5x53cm	6	-	48	**1.510**
	SV 74 FTGS-CR-T 40x73x25cm.	LISA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	48	**2.271**
	**SV 74 FTRGS-T** 40x73x25cm.	RANURADA ACERO DULCE 33,5x53cm	6	-	48	**1.664**
	SV 74 FTRGS-CR-T 40x73x25cm.	RANURADA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	48	**2.465**
	**SV 78 FTGS-T** 80x73x25cm.	LISA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	82	**2.201**
	SV 78 FTGS-CR-T 80x73x25cm.	LISA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82	**3.318**
	**SV 78 FTRGS-T** 80x73x25cm.	2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	82	**2.389**
	SV 78 FTRGS-CR-T 80x73x25cm.	2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82	**3.506**
	**SV 78 FTRRGS-T** 80x73x25cm.	RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	82	**2.490**
	SV 78 FTRRGS-CR-T 80x73x25cm.	RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82	**3.534**

COCINAS SERIE 700

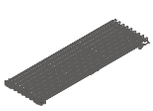
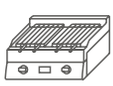
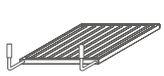
FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	MODELO		TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
	**SV 74 FTES-T** 40x73x25cm.		LISA ACERO DULCE 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	**1.617**
	SV 74 FTES-CR-T 40x73x25cm.		LISA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	**2.246**
	**SV 74 FTRES-T** 40x73x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	**1.694**
	SV 74 FTRES-CR-T 40x73x25cm.		RANURADA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	**2.318**
	**SV 78 FTES-T** 80x73x25cm.		LISA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	**2.229**
	SV 78 FTES-CR-T 80x73x25cm.		LISA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	**3.028**
	**SV 78 FTRES-T** 80x73x25cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	**2.407**
	SV 78 FTRES-CR-T 80x73x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	**3.412**
	**SV 78 FTRRES-T** 80x73x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	**2.518**
	SV 78 FTRRES-CR-T 80x73x25cm.		RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	**3.278**

ACCESORIOS FRY-TOP

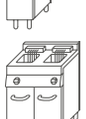
			SIN PORTES PAGADOS
	**SV RAS -FT**	RASQUETA PLANCHA LISA	**84**
	SV RAS-FTR	RASQUETA PLANCHA ONDULADA	**84**
	**SV 10 L-RAS**	10 CUCHILLAS LISAS PARA RASQUETA	**33**
	SV 10 R-RAS	10 CUCHILLAS ONDULADAS PARA RASQUETA	**33**
	**SV 74 PSFTS**	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 40 CM.	**162**
	SV 78 PSFTS	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 80 CM.	**337**
	**SV 40 TR**	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 40 CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 7 Kw	**372**
	SV 80 TR	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 80 CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 14 Kw.	**555**

COCINAS SERIE 700

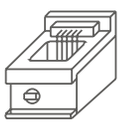
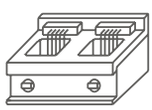
	MODELO		TIPO DE PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
BARBACOAS A GAS DE AGUA						CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 74 GRACQG** 40x73x87cm.		32x48cm	7,5	81	**2.509**
	**SV 78 GRACQG** 80x73x87cm.		72x48cm	15	161	**3.979**
BARBACOAS ELÉCTRICAS DE AGUA						
	**SV 74 GRACQE** 40x73x87cm.		32x48cm	6 400V/III/50-60Hz	50	**2.823**
	**SV 78 GRACQE** 80x73x87cm.		72x48cm	12 400V/III/50-60Hz	107	**3.944**
PARRILLA REVERSIBLE EN HIERRO PARA CARNE/PESCADO						SIN PORTES PAGADOS
	**SV 74 GGACQ**		PARRILLA DE 16CM. PARA SV 74 GRACQG/E			**103**
	SV 78 GGACQ		PARRILLA DE 18CM. PARA SV 78 GRACQG/E			**113**
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE CON PUERTAS						CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 74 GRL-P** 40x73x87cm.		36,5x51cm	7,5	81	**2.550**
	**SV 78 GRL-P** 80x73x87cm.		2 x (36,5x51cm)	15	161	**3.912**
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SOBREMESA						CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 74 GRL-T** 40x73x25cm.		36,5x51cm	7,5	61	**2.010**
	**SV 78 GRL-T** 80x73x25cm.		2 x (36,5x51cm)	15	131	**3.004**
ACCESORIOS BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA						SIN PORTES PAGADOS
	**SV 74 GTPLP**		PARRILLA TUBULAR PARA PESCADO			**347**
	SV 74 GTPLC		PARRILLA TUBULAR PARA CARNE			**448**

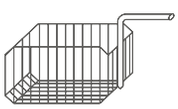
savemah modular

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: +91 Euros		
	**SV 74 FRGS13 PW** 40x73x87cm.		13	12	-	62	**2.688**
	**SV 78 FRGS13 PW** 80x73x87cm.		13+13	24	-	125	**4.752**
FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA					CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros		
	**SV 74 FRG13 VL** 40x73x87cm.		13	12	-	62	**3.328**
	**SV 78 FRG13 VL** 80x73x87cm.		13+13	24	-	125	**6.183**
	**SV 74 FRG17 VL** 40x73x87cm.		17	16,5	-	62	**3.525**
	**SV 78 FRG17 VL** 80x73x87cm.		17+17	33	-	125	**6.331**
FREIDORAS ELÉCTRICAS							
	**SV 74 FRE 8+8** 40x73x87cm. (Resistencia pivotante)		8+8	14	400/III/50-60	44	**3.678**
	**SV 74 FRE10X** 40x73x87cm. (Resistencia abatible)		10	9	400/III/50-60	44	**2.478**
	**SV 78 FRE10X** 80x73x87cm. (Resistencia abatible)		10+10	18	400/III/50-60	125	**3.803**
	**SV 74 FRE13** 40x73x87cm. (Resistencia pivotante)		13	12	400/III/50-60	44	**2.800**
	**SV 78 FRE13** 80x73x87cm. (Resistencia pivotante)		13+13	24	400/III/50-60	125	**4.398**
	**SV 74 FRE17** 40x73x87cm. (Resistencia pivotante)		17	16,5	400/III/50-60	44	**3.055**
	**SV 78 FRE17** 80x73x87cm. (Resistencia pivotante)		17+17	33	400/III/50-60	125	**4.995**

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: +91 Euros
	**SV 74 FRE10X-T** 40x73x25cm. (Resistencia abatible)		10	9	400/III/50-60	35	**2.035**
	**SV 78 FRE10X-T** 80x73x25cm. (Resistencia abatible)		10+10	18	400/III/50-60	85	**3.438**

CESTAS PARA FREIDORAS		SIN PORTES PAGADOS
		
SV C 1 FRE 8	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 8 LITROS DE 130x310x120mm.	**111**
SV C 1/2 FRE 10X-T	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 10 LITROS DE SOBREMESA DE 110x225x110mm.	**111**
SV C 1/1 FRE 10X-T	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 10 LITROS DE SOBREMESA DE 220x300x110mm.	**134**
SV C 1/2 13	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 13 LITROS (FRG 13PW/13VL Y FRE13) DE 110x285x120mm.	**99**
SV C 1/1 13	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 13 LITROS (FRG 13PW/13VL Y FRE13) DE 225x285x120mm.	**122**
SV C 1/2 17	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 17 LITROS (FRG 17VL Y FRE17) DE 146x310x120mm.	**111**
SV C 1/1 17	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 17 LITROS (FRG 17VL Y FRE17) DE 300x310x120mm.	**134**

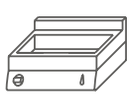
MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE MUEBLE ABIERTO						
	**SV 74 SPE** 40x73x87cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	56	**1.841**

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA						
	**SV 74 SPE-T** 40x73x25cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	40	**1.535**

CUECEPASTA A GAS						CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 74 CPGS** 40x73x87cm.		26	9,5	-	72	**2.584**
	**SV 78 CPGS** 80x73x87cm.		26+26	19	-	92	**4.821**

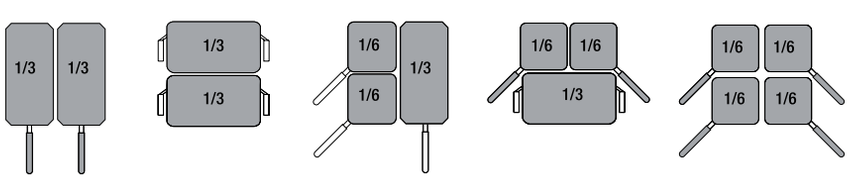
CUECEPASTAS ELÉCTRICO						
	**SV 74 CPES** 40x73x87cm.		26	7,6	400/III/50-60	57	**2.558**
	**SV 78 CPES** 80x73x87cm.		26+26	15,2	400/III/50-60	78	**4.772**

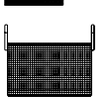
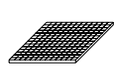
COCINAS SERIE 700

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: +91 Euros
	**SV 74 BMG** 40x73x87cm.		1 x GN 1/1	3	-	51	**1.993**
	**SV 78 BMG** 80x73x87cm.		2 x GN 1/1	6	-	69	**2.957**
BAÑO MARÍA A GAS DE SOBREMESA							CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 74 BMG-T** 40x73x25cm.		1 x GN 1/1	3	-	34	**1.759**
	**SV 78 BMG-T** 80x73x25cm.		2 x GN 1/1	6	-	53	**2.413**
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE MUEBLE ABIERTO							
	**SV 74 BME** 40x73x87cm.		1 x GN 1/1	1,5	240/50-60	34	**1.884**
	**SV 78 BME** 80x73x87cm.		2 x GN 1/1	3	400/III/50-60	53	**2.473**

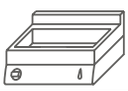
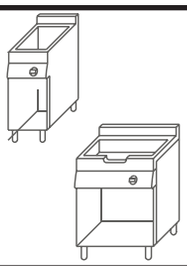
CESTAS DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)

Esquema de cestas serie 700



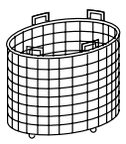
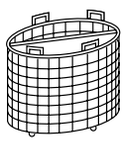
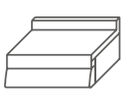
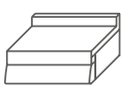
			SIN PORTES PAGADOS
	**SV CP/C 3**	CESTA DE 1/3 VERTICAL (16x29x20cm)	**189**
	**SV CP/C 1/3**	CESTA DE 1/3 HORIZONTAL (29x16x20cm)	**189**
	**SV CP/C 6**	CESTA DE 1/6 VERTICAL (14x14x20cm)	**126**
	**SV GC-CPS 74**	ESCURRIDOR DE CESTA	**60**
	**SV 2/3 GR**	PARRILLA DE FONDO DE CUBA	**96**
	**SV COP/CP1**	TAPA DE CUBA	**84**

COCINAS SERIE 700

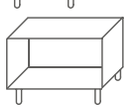
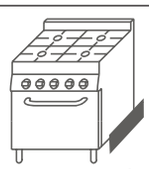
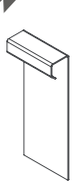
MODELO			CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE SOBREMESA							
	**SV 74 BME-T** 40x73x25cm.	⚡	1 x GN 1/1	1,5	240/50-60	48	**1.641**
	**SV 78 BME-T** 80x73x25cm.	⚡	2 x GN 1/1	3	400/III/50-60	68	**2.068**
SARTÉN MULTI-FUNCIÓN							
	**SV 74 BMFE** 40x73x87cm.	⚡	13	4,5	400/III/50-60	73	**3.599**
	SV 78 BMFE 80x73x87cm.	⚡	26	9	400/III/50-60	133	**5.544**
SARTENES BASCULANTES A GAS							CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 78 BRGI** 80x73x87cm.	🔥	60 CUBA INOX. MANUAL 72,6x43x17cm.	14	240/50	136	**6.142**
	SV 78 BRGIM 80x73x87cm.	🔥	2 x GN 1/1 CUBA INOX. MOTORIZADA 72,6x43x17cm.	14	240/50	136	**7.563**
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS							
	**SV 78 BREI** 80x73x87cm.	⚡	60 CUBA INOX. MANUAL 72,6x43x17cm.	10	400/III/50-60	136	**6.182**
	SV 78 BREIM 80x73x87cm.	⚡	2 x GN 1/1 CUBA INOX. MOTORIZADA 72,6x43x17cm.	10	400/III/50-60	136	**7.560**
MARMITAS A GAS							CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 78 PGD50** 80x73x87cm.	🔥	50 CALENTAMIENTO DIRECTO	10,5	240/50	135	**5.770**
	SV 78 PGI50 80x73x87cm. **SV 78 PGI50 SCC**	🔥	50 CALENTAMIENTO INDIRECTO 50 CALENTAMIENTO INDIRECTO CON KIT DE DESCARGA AUT. CODENSADOS	10,5	240/50	135	**7.237** **7.873**
MARMITA ELÉCTRICA							
	**SV 78 PEI50** 80x73x87cm. **SV 78 PEI50 SCC**	⚡	50 CALENTAMIENTO INDIRECTO 50 CALENTAMIENTO INDIRECTO CON KIT DE DESCARGA AUT. CODENSADOS	12,3	400/III/50-60	135	**6.832** **7.468**

CE

COCINAS SERIE 700

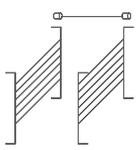
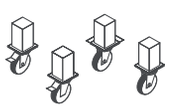
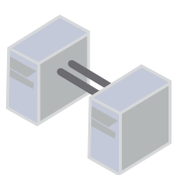
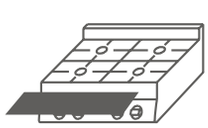
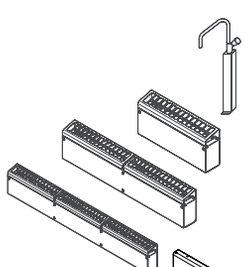
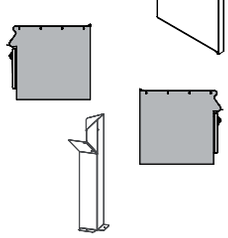
	MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
ACCESORIOS MARMITAS				SIN PORTES PAGADOS
	**SV CCP50**	CESTO DE PASTA 1 SECTOR 50 LITROS		**823**
	SV CCV50	CESTO DE VERDURA 1 SECTOR 50 LITROS		**823**
	**SV CCP50 2/S**	CESTO DE PASTA 2 SECTORES 50 LITROS		**1.066**
	SV CCV50 2/S	CESTO DE VERDURAS 2 SECTORES 50 LITROS		**1.066**
	**SV IMB 50**	EMBUDO DE DESAGÜE		**117**
	**SV SCC PI**	KIT DE DESAGÜE AUTOMÁTICO DE CONDENSADOS EN MODELOS INDIRECTOS		**636**
ELEMENTOS NEUTROS DE MUEBLE				
	**SV 74 PL** 40x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	41	**904**
	**SV 78 PL** 80x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	50	**1.239**
	**SV 74 PLC** 40x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	48	**1.116**
	**SV 78 PLC** 80x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	66	**1.499**
	**SV 78 LA** 80x73x87cm.	ELEMENTO NEUTRO CON FREGADERO Y GRIFO	68	**2.217**
ELEMENTOS NEUTROS DE SOBREMESA				
	**SV 74 PL-T** 40x73x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	25	**546**
	**SV 78 PL-T** 80x73x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	34	**767**
	**SV 74 PLC-T** 40x73x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	32	**729**
	**SV 78 PLC-T** 80x73x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	50	**994**

COCINAS SERIE 700

	MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
ELEMENTOS DE APOYO				
	**SV 74 B** 40x73x62cm.	BASE ABIERTA	16	**409**
	**SV 78 B** 80x73x62cm.	BASE ABIERTA	30	**550**
	**SV 712 B** 120x73x62cm.	BASE ABIERTA	46	**777**
	**SV 78 BE** 80x73x82cm.	BASE CALIENTE GN 1/1	40	**1.433**
ACCESORIOS				SIN PORTES PAGADOS
	**SV 40/CFT** 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 40CM.	-	**82**
	SV 80/CFT 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 80CM.	-	**163**
	SV 120/CFT 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 120CM.	-	**150**
	**SV 40/CF** 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 40CM.	-	**154**
	SV 80/CF 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 80CM.	-	**166**
	SV 120/CF 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 120CM.	-	**187**
	SV 160/CF 160cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 160CM.	-	**199**
	SV 200/CF 200cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 200CM.	-	**214**
	SV 240/CF 240cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 240CM.	-	**226**
	**SV 70/ZL** 70cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 70CM.)	-	**126**
	SV 140/ZLP 140cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 140CM.) PARA ELEMENTOS EN DISPOSICIÓN CENTRAL.	-	**159**
	**SV GZ**	UNIÓN DE ZÓCALOS	-	**55**

ravemah modular

COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS			SIN PORTES PAGADOS
	**SV 70/G-INOX**	PARRILLA PARA 2 FUEGOS EN ACERO INOXIDABLE	-	**258**
	SV 70/G-INOX 2F	SUPLEMENTO PARA SUSTITUCIÓN DE PARRILLA EN ACERO INOXIDABLE EN LA ENCIMERA DE 2 FUEGOS	-	**136**
	**SV 70/PL 1F** **EM 70/PL 1F**	PLACA LISA DE 1 FUEGO 32x26,8x2,5cm. PLACA LISA DE 1 FUEGO 39x28,4x2,2cm. para modelos PW	- -	**136** **136**
	SV 70/PR 2F **EM 70/PR 1F**	PLACA RANURADA DE 2 FUEGOS 32x55,8x2,5cm. PLACA RANURADA DE 1 FUEGOS para modelos PW	- -	**244** **147**
	**SV RG 1/1** 10x60x32cm.	KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 1/1	-	**231**
	SV RG 2/1 15x60x32cm.	KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 2/1	-	**269**
	**SV KC 1/1** 15x60x32cm.	KIT DE 2 CAJONES GN 1/1 150h	-	**926**
	SV KR 2+2	KIT DE RUEDAS (2 CON FRENO, 2 SIN FRENO). SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	**333**
	SV KR 3+3	KIT DE RUEDAS (3 CON FRENO, 3 SIN FRENO). SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	**499**
	**SV KSP 40**	KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 40CM. DE LARGO	-	**294**
	SV KSP 80	KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 80CM. DE LARGO	-	**410**
	SV KSP 100	KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 100CM. DE LARGO	-	**509**
	SV KSP 120	KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 120CM. DE LARGO	-	**617**
	SV KSP 160	KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 160CM. DE LARGO	-	**813**
	**SV PA/40** 40x17x4cm.	SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 40CM. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	**243**
	SV PA/80 80x17x4cm.	SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 80CM. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	**287**
	**SV PA/120** 120x17x4cm.	SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 120CM. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	**324**
	SV CA/SB	GRIFO DE AGUA PARA COCINA	-	**493**
	SV 40 PRCAM	PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 40CM.	-	**245**
	SV 80 PRCAM	PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 80CM.	-	**278**
	SV 120 PRCAM	PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 120CM.	-	**306**
	SV 40P 39,5x46cm.	PUERTA DERECHA E IZQUIERDA PARA MÓDULOS DE 40 Y 80CM.	-	**228**
	**SV 70 PL DX** 120 x17x4cm.	PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES, LADO DERECHO	-	**1.024**
	SV 70 PL SX 120 x17x4cm.	PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES, LADO IZQUIERDO	-	**1.024**
	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	-	**59**

COCINAS
SERIE 900



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.

ravemah modular

COCINAS SERIE 900
COCINAS A GAS



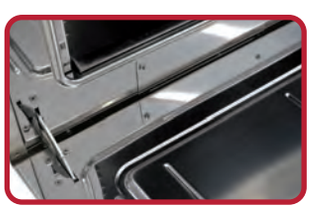
SV 98 CFGBI



SV 94 PCGBI + PUERTA



DETALLE ENCIMERA MODELOS PW



DETALLE BISAGRA PUERTA HORNO



DETALLE 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 predispuestas 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.

CE

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 50º/300ºC y potencia 6 Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.

ravemah 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 50º/300ºC 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.

ravemah modular

COCINAS SERIE 900

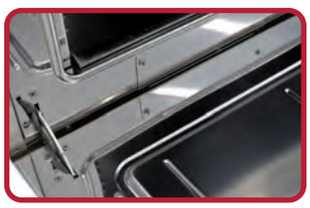
PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 TPPCGB + PUERTAS



SV 98 TPFE



DETALLE BISAGRA PUERTA HORNO



SV 98 TPPCGB-T



SV 912 TPPCGB2B-T



SV 98 TPPCFGB



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 450º/500ºC (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.

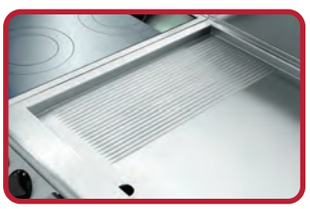
De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

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 50º/300ºC con una potencia de 8Kw. Los modelos eléctricos poseen una placa única en acero 16MO5 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.

CE

COCINAS SERIE 900
FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



DET. FRY-TOP



SV 98 FTGS-CR + PUERTAS



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 predispuestas 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.

CE

ravemah 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 rellenado 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 predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.

CE

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 predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.

ravemah modular

COCINAS SERIE 900
FREIDORAS A GAS



SV 98 FRGS13 PW
SV 98 FRGS13 VL



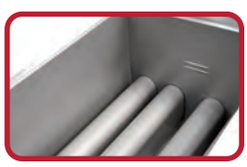
SV 94 FRGS13 PW
SV 94 FRGS13 VL

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 190ºC. 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.

CE

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 190ºC. Todos los modelos poseen termostato de seguridad, interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.

rowemah 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 expasión 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.

CE

ravemah 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

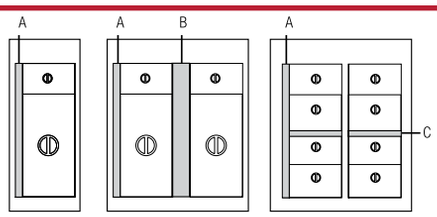


SV 98 BMG-T



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 30º/90ºC. 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.

CE

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 50º/300ºC 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.

ravemah 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 100º/285ºC 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 100º/285ºC.

De serie se suministran predispuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.

CE

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 predispuestas 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.

CE

ravemah modular

COCINAS SERIE 900
ELEMENTOS NEUTROS



SV 94 PL + PUERTA



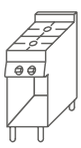
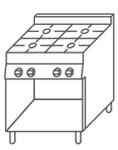
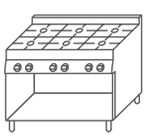
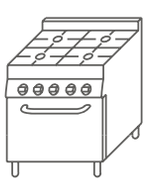
SV 94 PL-T

Características

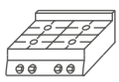
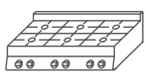
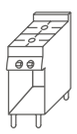
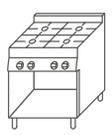
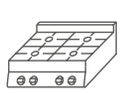
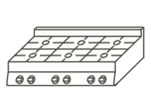
Encimera de trabajo de 2mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón.
El modelo SV 98 LA dotado de fregadero con grifo.

Fabricado en Italia por MODULAR.

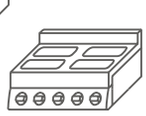
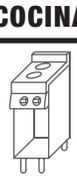
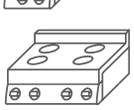
COCINAS SERIE 900

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: +91 Euros
	**SV 94 PCGBI** 40x90x87cm		1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	71	**1.958**
	**SV 98 PCGBI** 80x90x87cm		2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	117	**3.070**
	**SV 912 PCGBI** 120x90x87cm		4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	158	**4.344**
COCINAS A GAS CON HORNO									CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 98 CFGBI** 80x90x87cm		2x5,5 2x7,5	8 57x65x30cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	34	-	181	**4.305**
	SV 98 CFGEBI 80x90x87cm		2x5,5 2x7,5	-	6 ESTÁTICO 57x65x30cm	26 +6	400/III/50-60	176	**4.755**
	SV 98 CFGEBVI 80x90x87cm		2x5,5 2x7,5	-	6 VENTILADO 57x65x30cm	26 +6	400/III/50-60	176	**4.979**
	**SV 912 CFGBI** 120x90x87cm		4x5,5 2x7,5	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	45	-	251	**6.026**
	SV 912 CFGEBI 120x90x87cm		4x5,5 2x7,5	-	6 ESTÁTICO 57x65x30cm	37 +6	400/III/50-60	246	**6.392**
	SV 912 CFGEBVI 120x90x87cm		4x5,5 2x7,5	-	6 VENTILADO 57x65x30cm	37 +6	400/III/50-60	246	**6.615**
	**SV 912 CFGGBI** 120x90x87cm		4x5,5 2x7,5	12 MAXI HORNO 97x66x30,5cm PARRILLA 93x65 cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	49	-	249	**6.444**
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 **159**

COCINAS SERIE 900

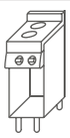
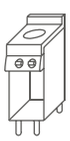
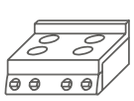
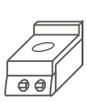
MODELO		POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
COCINAS A GAS DE SOBREMESA								CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 94 PCGBI-T** 40x90x25cm	1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	47	**1.617**
	**SV 98 PCGBI-T** 80x90x25cm	2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	89	**2.389**
	**SV 912 PCGBI-T** 120x90x25cm	4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	124	**3.850**
COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO POTENCIADAS								CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 94 PCG-PW** 40x90x87cm	1x10 1x6	-	-	16	-	71	**2.073**
	**SV 98 PCG-PW** 80x90x87cm	3x10 1x6	-	-	36	-	117	**3.162**
	**SV 912 PCG-PW** 120x90x87cm	4x10 2x6	-	-	52	-	158	**4.457**
COCINAS A GAS CON HORNO POTENCIADAS								CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 98 CFG-PW** 80x90x87cm	3X10 1x6	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	44	-	181	**4.542**
	**SV 912 CFG-PW** 120x90x87cm	4x10 2x6	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	60	-	251	**6.261**
	**SV 912 CFGG-PW** 120x90x87cm	6x10	12 MAXI HORNO 97x66x30,5cm PARRILA 93x65cm VÁLV. TERMOSTÁTICA	-	72	-	249	**7.162**
COCINAS A GAS DE SOBREMESA POTENCIADAS								CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 94 PCG-T-PW** 40x90x25cm	1x10 1x6	-	-	16	-	47	**1.827**
	**SV 98 PCG-T-PW** 80x90x25cm	3x10 1x6	-	-	36	-	89	**2.508**
	**SV 912 PCG-T-PW** 120x90x25cm	4x10 2x6	-	-	52	-	124	**4.079**

COCINAS SERIE 900

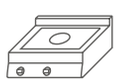
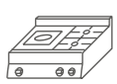
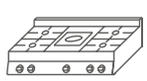
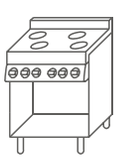
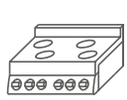
MODELO		POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA MUEBLE ABIERTO								
	**SV 94 PCES** 40x90x87cm	2x3,5 300x300mm	-	-	7	400/III/50-60	60	**2.606**
	**SV 98 PCES** 80x90x87cm	4x3,5 300x300mm	-	-	14	400/III/50-60	89	**3.847**
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA CON HORNO								
	**SV 98 CFES** 80x90x87cm	4x3,5 300x300mm	-	6 57x65x30cm.	20	400/III/50-60	176	**5.972**
	SV 98 CFESV 80x90x87cm	4x3,5 300x300mm	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	20	400/III/50-60	176	**5.965**
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA SOBREMESA								
	**SV 94 PCES-T** 40x90x25cm	2x3,5 300x300mm	-	-	7	400/III/50-60	38	**2.195**
	**SV 98 PCES-T** 80x90x25cm	4x3,5 300x300mm	-	-	14	400/III/50-60	60	**3.041**
INSERTOS PARA PLACA CUADRADA								SIN PORTES PAGADOS
	**SV 94 IMP**							**70**
	SV 98 IMP							**242**
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA MUEBLE ABIERTO								
	**SV 94 PVE** 40x90x87cm	2x3,4	-	-	6,8	400/III/50-60	61	**3.028**
	**SV 98 PVE** 80x90x87cm	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	95	**4.840**
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCÉRAMICA CON HORNO								
	**SV 98 CFVE** 80x90x87cm	4x3,4	-	6 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	176	**6.577**
	SV 98 CFVEV 80x90x87cm	4x3,4	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	19,5	400/III/50-60	176	**6.741**
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCÉRAMICA DE SOBREMESA								
	**SV 94 PVE-T** 40x90x25cm	2x3,4	-	-	6,8	400/III/50-60	47	**2.594**
	**SV 98 PVE-T** 80x90x25cm	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	89	**4.422**

savemah 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	**9.318**
	**SV 98 IND** 80x90x87cm		4x5	-	-	20	400/III/50-60	156	**15.872**
	**SV 94 INDW** 40x90x87cm MODELO WOK		1x5	-	-	5	400/III/50-60	86	**6.194**
COCINA INDUCCIÓN DE SOBREMESA									
	**SV 94 IND-T** 40x90x25cm		2x5	-	-	10	400/III/50-60	42	**8.901**
	**SV 98 IND-T** 80x90x25cm		4x5	-	-	20	400/III/50-60	86	**15.846**
	**SV 94 INDW-T** 40x90x25cm MODELO WOK		1x5	-	-	5	400/III/50-60	86	**5.803**
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO									CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 98 TPG** 80x90x87cm		1x12	-	-	12	-	150	**3.528**
	**SV 98 TPPCGB** 80x90x87cm		1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	-	-	20	-	150	**3.790**
	**SV 912 TPPCG2B** 120x90x87cm		1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	-	-	33	-	150	**5.372**
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO									CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 98 TPFG** 80x90x87cm		1x12	8 57x65x30cm	-	20	-	231	**4.968**
	**SV 912 TPFGB** 120x90x87cm		1x12 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	8 57x65x30cm	-	33	-	301	**6.033**

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: +91 Euros
	**SV 98 TPPCFGB** 80x90x87cm		1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	8 57x65x30cm	-	28	-	201	**5.222**
	**SV 912 TPPCFG2B** 120x90x87cm		1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	8 57x65x30cm	-	41	-	170	**6.555**
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA									CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 98 TPG-T** 80x90x25cm		1x12	-	-	12	-	125	**2.738**
	**SV 98 TPPCGB-T** 80x90x25cm		1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	-	-	20	-	125	**3.444**
	**SV 912 TPPCG2B-T** 120x90x25cm		1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	-	-	33	-	140	**4.619**
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE ABIERTO									
	**SV 98 TPE** 80x90x87cm		4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	126	**4.604**
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS CON HORNO									
	**SV 98 TPFE** 80x90x87cm		4x3,4	-	6 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	196	**5.901**
	SV 98 TPFEV 80x90x87cm		4x3,4	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	196	**6.359**
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBREMESA									
	**SV 98 TPE-T** 80x90x25cm		4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	106	**4.225**

savemah 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: +91 Euros
	**SV 94 FTGS** 40x90x87cm.		LISA ACERO DULCE 33,5x70cm	7	-	95	**2.338**
	SV 94 FTGS-CR 40x90x87cm.		LISA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	95	**3.090**
	**SV 94 FTRGS** 40x90x87cm.		RANURADA ACERO DULCE 33,5x70cm	7	-	95	**2.583**
	SV 94 FTRGS-CR 40x90x87cm.		RANURADA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	95	**3.044**
	**SV 98 FTGS** 80x90x87cm.		LISA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	155	**3.444**
	SV 98 FTGS-CR 80x90x87cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155	**4.407**
	**SV 98 FTRGS** 80x90x87cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	155	**3.582**
	SV 98 FTRGS-CR 80x90x87cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155	**4.180**
	**SV 98 FTRRGS** 80x90x87cm.		RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	155	**3.801**
	SV 98 FTRGS-CR 80x90x87cm.		RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155	**4.160**
FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	**SV 94 FTES** 40x90x87cm.		LISA ACERO DULCE 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	**2.530**
	SV 94 FTES-CR 40x90x87cm.		LISA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	**3.165**
	**SV 94 FTRES** 40x90x87cm.		RANURADA ACERO DULCE 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	**2.482**
	SV 94 FTRES-CR 40x90x87cm.		RANURADA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	**2.957**

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	**3.534**
	SV 98 FTES-CR 80x90x87cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	**4.480**
	**SV 98 FTRES** 80x90x87cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	**3.685**
	SV 98 FTRES-CR 80x90x87cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	**4.225**
	**SV 98 FTRRES** 80x90x87cm.		RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	**3.748**
	SV 98 FTRRES-CR 80x90x87cm.		RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	**4.371**
FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA					CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros		
	**SV 94 FTGS-T** 40x90x25cm.		LISA ACERO DULCE 33,5x70cm	7	-	72	**1.634**
	SV 94 FTGS-CR-T 40x90x25cm.		LISA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	72	**2.464**
	**SV 94 FTRGS-T** 40x90x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 33,5x70cm	7	-	72	**2.063**
	SV 94 FTRGS-CR-T 40x90x25cm.		RANURADA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	72	**2.657**
	**SV 98 FTGS-T** 80x90x25cm.		LISA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	131	**2.667**
	SV 98 FTGS-CR-T 80x90x25cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131	**3.475**
	**SV 98 FTRGS-T** 80x90x25cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	131	**2.855**
	SV 98 FTRGS-CR-T 80x90x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131	**3.671**
	**SV 98 FTRRGS-T** 80x90x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	131	**3.008**
	SV 98 FTRRGS-CR-T 80x90x25cm.		RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131	**3.651**

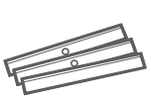
savemah modular

COCINAS SERIE 900

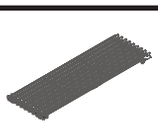
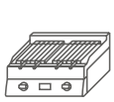
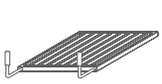
FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	MODELO		TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
	**SV 94 FTES-T** 40x90x25cm.		LISA ACERO DULCE 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	**1.933**
	SV 94 FTES-CR-T 40x90x25cm.		LISA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	**2.525**
	**SV 94 FTRES-T** 40x90x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	**2.094**
	SV 94 FTRES-CR-T 40x90x25cm.		RANURADA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	**2.571**
	**SV 98 FTES-T** 80x90x25cm.		LISA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	**2.712**
	SV 98 FTES-CR-T 80x90x25cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	**3.522**
	**SV 98 FTRES-T** 80x90x25cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	**2.902**
	SV 98 FTRES-CR-T 80x90x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	**3.715**
	**SV 98 FTRRES-T** 80x90x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	**3.049**
	SV 98 FTRRES-CR-T 80x90x25cm.		RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	**3.862**

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	**32**
	SV 10 R-RAS	10 CUCHILLAS ONDULADAS PARA RASQUETA	**32**
	**SV 94 PSFTS**	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 40CM.	**165**
	SV 98 PSFTS	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 80CM.	**339**
	**SV 40 TR**	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 40CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 10,5Kw	**376**
	SV 80 TR	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 80CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 21Kw.	**550**

COCINAS SERIE 900

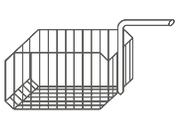
	MODELO		DIMENSIONES PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
BARBACOAS A GAS DE AGUA						CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 94 GRACQG** 40x90x87cm.		32x64cm	11	95	**3.484**
	**SV 98 GRACQG** 80x90x87cm.		72x64cm	22	161	**4.726**
BARBACOAS ELÉCTRICAS DE AGUA						
	**SV 94 GRACQE** 40x90x87cm.		32x64cm	7,5 400V/III/50-60Hz	95	**3.475**
	**SV 98 GRACQE** 80x90x87cm.		72x64cm	15 400V/III/50-60Hz	155	**4.986**
PARRILLA REVERSIBLE EN HIERRO PARA CARNE/PESCADO						SIN PORTES PAGADOS
	**SV 94 GGACQ**	PARRILLA DE 16CM. PARA SV 94 GRACQG/E				**131**
	SV 98 GGACQ	PARRILLA DE 18CM. PARA SV 98 GRACQG/E				**210**
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE CON PUERTAS						CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 94 GRL-P** 40x90x87cm.		36,5x69cm	9,5	95	**2.785**
	**SV 98 GRL-P** 80x90x87cm.		2x (36,5x69cm)	19	155	**3.934**
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SOBREMESA						CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 94 GRL-T** 40x90x25cm.		36,5x69cm	9,5	61	**2.181**
	**SV 98 GRL-T** 80x90x25cm.		2x (36,5x69cm)	19	131	**3.421**
ACCESORIOS BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA						SIN PORTES PAGADOS
	**SV 94 GTPLP**	PARRILLA TUBULAR PARA PESCADO				**345**
	SV 98 GTPLPC	PARRILLA TUBULAR PARA CARNE				**446**

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: +91 Euros
	**SV 94 FRGS 13 PW** 40x90x87cm.		13	12	-	107	**2.955**
	**SV 98 FRGS13 PW** 80x90x87cm.		13+13	24	-	201	**5.425**
	**SV 94 FRGS22 PW** 40x90x87cm.		22	20	-	107	**3.422**
	**SV 98 FRGS22 PW** 80x90x87cm.		22+22	40	-	201	**6.275**
FREIDORA A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA							CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros
	**SV 94 FRG13 VL** 40x90x87cm.		13	12	-	107	**3.506**
	**SV 98 FRG13 VL** 80x90x87cm.		13+13	24	-	201	**6.511**
	**SV 94 FRG17 VL** 40x90x87cm.		17	16,5	-	107	**3.715**
	**SV 98 FRG17 VL** 80x90x87cm.		17+17	33	-	201	**6.749**
	**SV 94 FRG21 VL** 40x90x87cm.		21	19	-	107	**4.180**
	**SV 98 FRG21 VL** 80x90x87cm.		21+21	38	-	201	**7.928**
FREIDORAS ELÉCTRICAS							
	**SV 94 FRE 8+8** 40x90x87cm. (Resistencia pivotante)		8 + 8	14	400/III/50-60	107	**4.184**
	**SV 94 FRE13** 40x90x87cm. (Resistencia pivotante)		13	12	400/III/50-60	107	**3.466**
	**SV 98 FRE13** 80x90x87cm. (Resistencia pivotante)		13+13	24	400/III/50-60	201	**5.334**

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	**3.649**
	**SV 98 FRE17** 80x90x87cm. (Resistencia pivotante)	17+17	33	400/III/50-60	201	**5.736**
	**SV 94 FRE21** 40x90x87cm. (Resistencia pivotante)	21	20	400/III/50-60	107	**3.935**
	**SV 98 FRE21** 80x90x87cm. (Resistencia pivotante)	21+21	40	400/III/50-60	201	**6.456**

CESTAS PARA FREIDORAS			SIN PORTES PAGADOS
	**SV C1 FRE 8**	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 8 LITROS DE 130x310x120mm.	**111**
	SV C 1/2 13	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 13 LITROS (FRG 13PW/13VL Y FRE13) DE 110x285x120mm.	**99**
	SV C 1 13	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 13 LITROS (FRG 13PW/13VL Y FRE13) DE 225x285x120mm.	**122**
	SV C 1/2 17	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 17 LITROS (FRG 17VL Y FRE17) DE 146x310x120mm.	**111**
	SV C 1/1 17	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 17 LITROS (FRG 17VL Y FRE17) DE 300x310x120mm.	**134**
	SV C 1/2 21	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 21 LITROS (FRG 21PW/21VL Y FRE21) DE 150x400x120mm.	**111**
	SV C 1/1 21	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 21 LITROS (FRG 21PW/21VL Y FRE21) DE 320x400x120mm.	**134**
	SV C 1/2 FRG22 PW	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 22 LITROS DE 143x385x120mm.	**111**
	SV C 1 FRG22 PW	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 22 LITROS DE 282x385x120mm.	**134**

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE MUEBLE ABIERTO						
	**SV 94 SPE** 40x90x87cm.	CUBA GN 1/1	1	240/50-60	78	**2.373**

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA						
	**SV 94 SPE-T** 40x90x25cm.	CUBA GN 1/1	1	240/50-60	53	**1.802**

COCINAS SERIE 900

CUECEPASTAS A GAS

CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros

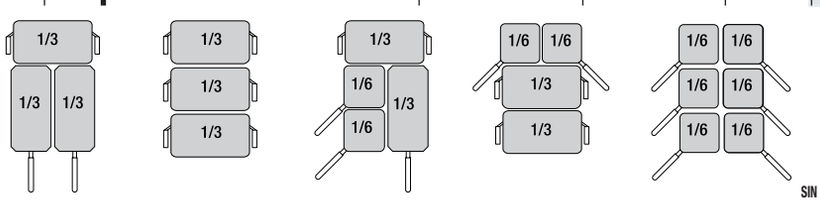
	MODELO		CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
	**SV 94 CPGS** 40x90x87cm.		40	11,8	-	98	**3.435**
	**SV 98 CPGS** 80x90x87cm.		40+40	23,6	-	171	**5.750**

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

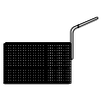
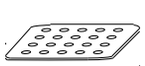
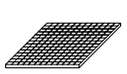
	**SV 94 CPES** 40x90x87cm.		40	9	400/III/50-60	98	**3.455**
	**SV 98 CPES** 80x90x87cm.		40+40	18	400/III/50-60	171	**5.750**

CESTAS DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)

Esquema de cestas serie 900



SIN PORTES PAGADOS

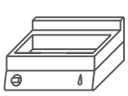
	**SV CP/C 3**	CESTA DE 1/3 VERTICAL (16x29x20cm)	**189**
	**SV CP/C 1/3**	CESTA DE 1/3 HORIZONTAL (29x16x20cm)	**189**
	**SV CP/C 6**	CESTA DE 1/6 VERTICAL (14x14x20cm)	**126**
	**SV GC-CPS 74**	ESCURRIDOR DE CESTA	**60**
	**SV 2/3 GR**	PARRILLA DE FONDO DE CUBA	**96**
	**SV COP/CP1**	TAPA DE CUBA	**84**

BAÑO MARÍA A GAS DE MUEBLE ABIERTO

CAMBIO DE INYECTORES: +91 Euros

	**SV 94 BMG** 40x90x87cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	3	-	55	**2.105**
	**SV 98 BMG** 80x90x87cm.		2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	6	-	101	**2.714**

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: +91 Euros
	**SV 94 BMG-T** 40x90x25cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	3	-	40	**1.718**
	**SV 98 BMG-T** 80x90x25cm.		2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	6	-	51	**2.202**
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE MUEBLE ABIERTO							
	**SV 94 BME** 40x90x87cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	2,2	240/50-60	52	**2.318**
	SV 98 BME 80x90x87cm.		2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	4,4	400/III/50-60	76	**3.055**
BAÑO MARÍA ELÉCRICO DE SOBREMESA							
	**SV 94 BME-T** 40x90x25cm.		1 x GN 1/1 + GN 1/3	2,2	240/50-60	40	**1.780**
	**SV 98 BME-T** 80x90x25cm.		2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	4,4	400/III/50-60	51	**2.539**
SARTÉN MULTI-FUNCIÓN							
	**SV 94 BMFE** 40x90x87cm.		12	4,5	400/III/50-60	100	**4.482**
	**SV 98 BMFE** 80x90x87cm.		26	9	400/III/50-60	200	**6.416**
SARTENES BASCULANTES A GAS							
	**SV 98 BRGI** 80x90x87cm.		80 CUBA INOX MANUAL 72,6x73x17cm.	20	240/50-60	201	**7.421**
	SV 98 BRGIM 80x90x87cm.		80 CUBA INOX MOTORIZADA 72,6x73x17cm.	20	240/50-60	201	**8.658**
	**SV 912 BRGI** 120x90x87cm.		120 CUBA INOX MANUAL 112,6x73x17cm.	24	240/50-60	211	**9.710**
	SV 912 BRGIM 120x90x87cm.		120 CUBA INOX MOTORIZADA 112,6x73x17cm.	24	240/50-60	211	**10.236**

ravemah modular

COCINAS SERIE 900

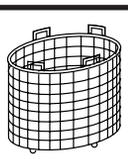
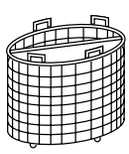
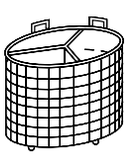
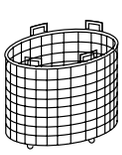
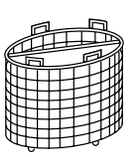
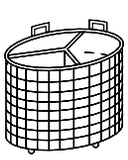
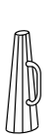
MODELO		CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS						
	**SV 98 BREI** 80x90x87cm.	80 CUBA INOX MANUAL 72,6x73x17cm.	15	400/III/50-60	201	**7.712**
	SV 98 BREIM 80x90x87cm.	80 CUBA INOX MOTORIZADA 72,6x73x17cm.	15	400/III/50-60	201	**8.446**
	**SV 912 BREI** 120x90x87cm.	120 CUBA INOX MANUAL 112,6x73x17cm.	19	400/III/50-60	211	**9.862**
	SV 912 BREIM 120x90x87cm.	120 CUBA INOX MOTORIZADA 112,6x73x17cm.	19	400/III/50-60	211	**11.071**
MARMITAS A GAS						
	**SV 98 PGD100** 80x90x87cm.	100 CALENTAMIENTO DIRECTO	21	240/50	136	**6.100**
	SV 98 PGI100 80x90x87cm.	100 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21	240/50	153	**8.393**
	SV 98 PGI100 SCC	100 CALENTAMIENTO INDIRECTO CON KIT DE DESCARGA AUT. CODENSADOS				**9.029**
	SV 98 PGD150 80x90x87cm.	150 CALENTAMIENTO DIRECTO	24	240/50	140	**6.306**
	SV 98 PGI150 80x90x87cm.	150 CALENTAMIENTO INDIRECTO	24	240/50	153	**8.754**
	SV 98 PGI150 SCC	150 CALENTAMIENTO INDIRECTO CON KIT DE DESCARGA AUT. CODENSADOS				**9.390**

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	**8.133**
	SV 98 PEI100 SCC		100 CALENTAMIENTO INDIRECTO CON KIT DE DESCARGA AUT. CODENSADOS				**8.769**
	SV 98 PEI150 80x90x87cm.		150 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21,3	400/III/50-60	167	**8.452**
	SV 98 PEI150 SCC		150 CALENTAMIENTO INDIRECTO CON KIT DE DESCARGA AUT. CODENSADOS				**9.088**

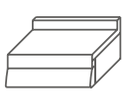
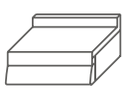
ACCESORIOS MARMITAS (CONSULTAR DISPONIBILIDAD)

SIN PORTES PAGADOS

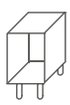
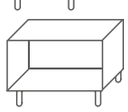
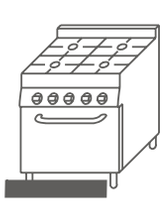
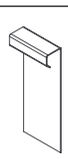
	**SV CCP100**	CESTO ARROZ/PASTA 1 SECTOR 100 LITROS	**815**
	SV CCV100	CESTO VERDURAS 1 SECTOR 100 LITROS	**815**
	**SV CCP100 2S**	CESTO ARROZ/PASTA 2 SECTORES 100 LITROS	**1.056**
	SV CV100 2S	CESTO VERDURA 2 SECTORES 100 LITROS	**1.056**
	**SV CCP100 3S**	CESTO ARROZ/PASTA 3 SECTORES 100 LITROS	**1.233**
	SV CCV100 3S	CESTO VERDURA 3 SECTORES 100 LITROS	**1.233**
	**SV CCP150**	CESTO ARROZ/PASTA 1 SECTOR 150 LITROS	**815**
	SV CCV150	CESTO VERDURA 1 SECTOR 150 LITROS	**815**
	**SV CCP150 2S**	CESTO ARROZ/PASTA 2 SECTORES 150 LITROS	**1.068**
	SV CCV150 2S	CESTO VERDURA 2 SECTORES 150 LITROS	**1.068**
	**SV CCP150 3S**	CESTO ARROZ/PASTA 3 SECTORES 150 LITROS	**1.246**
	SV CCV150 3S	CESTO VERDURA 3 SECTORES 150 LITROS	**1.246**
	**SV IMB 100**	EMBUDO DE DESAGÜE DE MARMITA DE 100 LITROS	**144**
	SV IMB 150	EMBUDO DE DESAGÜE DE MARMITA DE 150 LITROS	**175**
	**SV SCC PI**	KIT DE DESCARGA AUTOMÁTICA DE CONDENSADOS PARA MARMITAS INDIRECTAS	**636**

ravemah modular

COCINAS SERIE 900

	MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
ELEMENTOS NEUTROS DE MUEBLE				
	**SV 94 PL** 40x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	50	**1.154**
	**SV 98 PL** 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	75	**1.451**
	**SV 94 PLC** 40x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	50	**1.253**
	**SV 98 PLC** 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	75	**1.728**
	**SV 98 LA** 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO CON FREGADERO Y GRIFO	50	**2.254**
ELEMENTOS NEUTROS DE SOBREMESA				
	**SV 94 PL-T** 40x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	40	**611**
	**SV 98 PL-T** 80x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	55	**833**
	**SV 94 PLC-T** 40x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	40	**835**
	**SV 98 PLC-T** 80x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	55	**1.175**

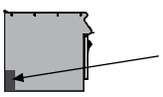
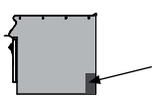
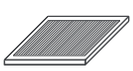
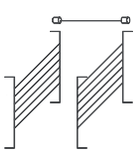
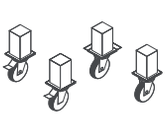
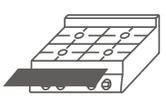
COCINAS SERIE 900

	MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
ELEMENTOS DE APOYO				
	**SV 94 B** 40x90x62cm.	BASE ABIERTA	25	**431**
	**SV 98 B** 80x90x62cm.	BASE ABIERTA	39	**569**
	**SV 912 B** 120x90x62cm.	BASE ABIERTA	51	**895**
	**SV 98 BE** 80x90x62cm.	BASE CALIENTE GN 1/1	49	**1.725**
ACCESORIOS				SIN PORTES PAGADOS
	**SV 40/ZFT** 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 40CM.	-	**81**
	SV 80/ZFT 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 80CM.	-	**120**
	SV 120/ZFT 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 120CM.	-	**151**
	**SV 40/ZF** 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 40CM.	-	**152**
	SV 80/ZF 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 80CM.	-	**165**
	SV 120/ZF 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 120CM.	-	**185**
	SV 160/ZF 160cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 160CM.	-	**197**
	SV 200/ZF 200cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 200CM.	-	**210**
	SV 240/ZF 240cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 240CM.	-	**226**
	**SV GZ** 70cm.	UNIÓN DE ZÓCALOS	-	**54**
	**SV 90/ZL**	ZÓCALO LATERAL	-	**136**
	SV 180/ZLP 180cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 180CM.) PASANTE	-	**365**

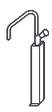
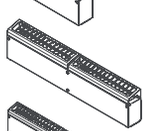
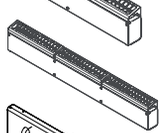
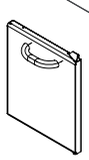
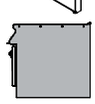
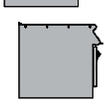
COCINAS SERIE 900

ACCESORIOS

SIN PORTES PAGADOS

	MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
	**SV 90 ZVT1**	CIERRE DEL ESPACIO TÉCNICO TOP+BASE	-	**116**
	**SV 98 ZVT2**	CIERRE DEL ESPACIO TÉCNICO MONOBLOCK	-	**116**
	**SV 90/PL 1F** **EM 90/PL 1F**	PLACA LISA DE 1 FUEGO PLACA LISA DE 1 FUEGO para modelos PW	- -	**268** **291**
	**SV 90/PR 1F** **EM 90/PR 1F**	PLACA RANURADA DE 1 FUEGO PLACA RANURADA DE 1 FUEGO para modelos PW	- -	**315** **341**
	**SV RG 1/1** 10x60x32cm.	KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 1/1	-	**331**
	SV RG 2/1 15x60x32cm.	KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 2/1	-	**269**
	**SV KC 1/1** 15x60x32cm.	KIT DE 2 CAJONES GN 1/1 150h	-	**926**
	**SV KR 2+2**	KIT DE RUEDAS (2 CON FRENO, 2 SIN FRENO). ***SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.***	-	**333**
	SV KR 3+3	KIT DE RUEDAS (3 CON RRENO, 3 SIN FRENO). ***SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.***	-	**499**
	SV PA/40 40x17x4cm.	SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 40CM. ***SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.***	-	**243**
	**SV PA/80** 80x17x4cm.	SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 80CM. ***SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.***	-	**286**
	SV PA/120 120x17x4cm.	SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 120CM. ***SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.***	-	**324**

COCINAS SERIE 900

	MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS				SIN PORTES PAGADOS
	**SV CA/SB**	GRIFO DE AGUA PARA COCINA	-	**513**
	**SV 40 PRCAM**	PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 40CM.	-	**243**
	**SV 80 PRCAM**	PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 80CM.	-	**269**
	**SV 120 PRCAM**	PROLOGACIÓN DE CHIMENEA DE 120CM.	-	**298**
	**SV 40P** 39,5x46cm.	PUERTA DERECHA E IZQUIERDA PARA MÓDULOS DE 40 Y 80CM.	-	**224**
	**SV 90 PL DX**	PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES, LADO DERECHO	-	**1.010**
	**SV 90 PL SX**	PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES. LADO IZQUIERDO	-	**1.010**
	**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.	-	**59**



COCCIÓN AUXILIAR

Índice *páginas*

324 BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS
326 BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL
327 ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS
328 ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR
330 BARBACOAS A GAS DE AGUA CON DEFLECTORES FONDO 700
331 HORNILLOS A GAS
332 COCINAS A GAS LÍNEA 600
333 COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700
334 FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES
335 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA POTENCIADAS
336 FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES RM GASTRO
337 FREIDORAS ELÉCTRICAS Y GAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA
338 FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES DE MUEBLE POTENCIADAS
339 FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA
340 PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK
341 PLANCHAS A GAS DE 6mm
342 PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO
343 PLANCHAS A GAS CON FUEGO
344 FRY-TOP A GAS SERIE SNACK
345 BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA
346 GRILLS ELÉCTRICOS
347 PLACAS DE INDUCCIÓN
348 ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS
349 ASADORES DE POLLO VERTICALES ELÉCTRICOS
350 ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS
351 HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA
353 HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA KOMPACT
354 HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN
356 HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR CON BOILER ELÉCTRICOS Y GAS TECNOLOGÍA QUBI
360 FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS

361 CARROS CALIENTES
362 HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN
363 HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES
364 PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE
366 MÁQUINAS PARA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES
368 BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK
369 BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE
370 CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS
371 MESAS CALIENTES
372 CUECEPASTAS Y OLLAS CALIENTASOPAS
373 MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS
374 TOSTADORES DE PAN
375 TOSTADORES DE PAN DE TÚNEL Y SERIE BUFFET
376 SALAMANDRAS
377 HORNOS MINI PIZZA
378 CATÁLOGO COMPLETO MAQUINARIA PARA PIZZA
380 HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS
381 HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS
382 HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS
384 HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL
386 HORNOS DE PIZZA A GAS
387 HORNOS DE PIZZA A GAS XL
388 AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON 1 Y 2 VELOCIDADES
389 AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD
390 LAMINADORA PARA PIZZA
391 FORMADORA PARA PIZZA

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS



GGSD 1C



GGSD 4C



GGSD 2C



GGSD 5C

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS



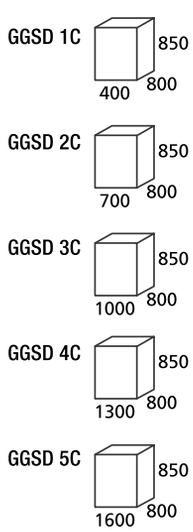
GGSD 3C



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	**5.299**
GGSD 2C	2	2x300	520	29,4	2,284 kg/h	3,108 m3/h	**7.107**
GGSD 3C	3	3x300	520	44,1	3,426 kg/h	4,662 m3/h	**8.927**
GGSD 4C	4	4x300	520	58,8	4,568 kg/h	6,216 m3/h	**12.898**
GGSD 5C	5	5x300	520	73,5	5,710 kg/h	7,770 m3/h	**14.729**

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA INOX. PERFIL REDONDO	247
PARRILLA INOX. PERFIL CUADRADO	333
KIT 4 RUEDAS, Ø 100 mm, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	143

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

DE SERIE



RASTRO PARA CENIZA



GANCHO PARA PARRILLAS



CAVE 600-125

COMO ENCENDER LA BARBACOA

SERIE 600

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº PARRILLAS	PVP €
CAVE 600-100	1000	600	900	1	1	4	2.952
CAVE 600-125	1250	600	900	1	1	5	3.231
CAVE 600-150	1500	600	900	2	2	6	3.570
CAVE 600-175	1750	600	900	2	2	7	3.929
CAVE 600-200	2000	600	900	2	2	8	4.267

PORTES PAGADOS

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado.
Altura cámara de pollos: 240mm.
Altura de cámaras de carne/pescados: 120mm.

SERIE 800

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº PARRILLASA	PVP €
CAVE 800-100	1000	800	900	1	1	4	3.288
CAVE 800-125	1250	800	900	1	1	5	3.781
CAVE 800-150	1500	800	900	2	2	6	4.285
CAVE 800-175	1750	800	900	2	2	7	4.596
CAVE 800-200	2000	800	900	2	2	8	5.115

PORTES PAGADOS

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado.
Altura cámara de pollos: 240mm.
Altura de cámaras de carne/pescados: 120mm.

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) ancho	fondo	alto	Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº DE POLLOS	PVP €
CCVR-900-S	900	900	900	3	1	1	9	6.930
CCVR-1150-S	1150	900	900	4	1	1	12	7.725
CCVR-1400-S	1400	900	900	5	2	2	15	8.520
CCVR-1650-S	1650	900	900	6	2	2	18	9.322
CCVR-1900-S	1900	900	900	7	2	2	21	10.112
CCVR-2150-S	2150	900	900	8	2	2	24	11.208
CCVR-2400-S	2400	900	900	9	3	3	27	13.288
CCVR-2650-S	2650	900	900	10	3	3	30	14.104

PORTES PAGADOS

LÍNEA DOBLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº DE POLLOS	PVP €
CCVR-900-D	900	900	1120	5	1	1	15	9.871
CCVR-1150-D	1150	900	1120	7	1	1	21	11.026
CCVR-1400-D	1400	900	1120	9	2	2	27	12.168
CCVR-1650-D	1650	900	1120	11	2	2	33	13.290
CCVR-1900-D	1900	900	1120	13	2	2	39	14.441
CCVR-2150-D	2150	900	1120	15	2	2	45	15.610

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parrilla rotativa pollos abiertos	276
Espada de pollos	323
Espada de cochinillos	323
Parrilla rotativa patatas	349
Parrilla rotativa multiusos	276
Parrilla estática para carne y pescado de hierro	188
Parrilla estática para pollo de acero	200
Parrilla interior 268x400 CAVE 600	161
268x600 CAVE 800 y CCVR	161
Gancho para parrillas	73
Rastro para cenizas	83

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

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Espadas (finas, medias o gruesas)	63
Parrilla estática acero inox.	219
Parrillas estática hierro	212
Espada de pollos	323
Espada de cochinillos	323
Parrilla rotativa multiusos	276
Parrilla rotativa pollos abiertos	276
Parrilla rotativa patatas	349



ESPADA DE POLLOS



ESPADA DE COCHINILLOS



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 PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PVP €
AG 15	6	15 (8+7)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	18.506
AG 17	7	17 (9+8)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	19.118
AG 19	8	19 (10+9)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	19.755
AG 21	9	21 (11+10)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	20.367
AG 23	10	23 (12+11)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	21.025

PORTES PAGADOS

RODIZIOS TRIPLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PVP €
AGT 23	6	23 (8+7+8)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	20.809
AGT 26	7	26 (9+8+9)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	21.736
AGT 29	8	29 (10+9+10)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	22.599
AGT 32	9	32 (11+10+11)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	23.459
AGT 35	10	35 (12+11+12)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	24.250

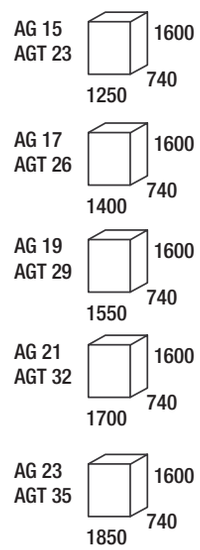
PORTES PAGADOS

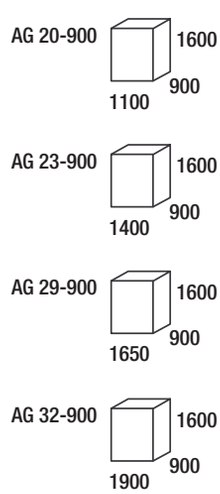
DOBLES 900 PARA POLLOS

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº PARRILLAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PVP €
AG 20-900	3	5	22,2	1,590 kg/h	2,145 m³/h	18.860
AG 23-900	4	7	30	2,260 kg/h	2,860 m³/h	20.717
AG 29-900	5	9	37,5	2,650 kg/h	3,575 m³/h	22.573
AG 32-900	6	11	45	3,520 kg/h	4,020 m³/h	24.458

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 motoreductor trifásico. Sobre pedido se suministra con motor monofásico.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Potencia del motoreductor 180 W/1,5 amperios. (monofásico)
- Potencia motoreductor 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 PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PVP €
GVD 1G	1x(300x510)	1	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	2.666
GVD 2G	2x(300x510)	2	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	4.068
GVD 3G	3x(300x510)	3	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	5.478
GVD 4G	4x(300x510)	4	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	7.483

PORTES PAGADOS

GVD 1G 850 / 400 / 700

GVD 2G 850 / 700 / 700

GVD 3G 850 / 1000 / 700

GVD 4G 850 / 1300 / 700

ALTURA 400

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (mm)	QUEMADORES	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PVP €
SGVD 1G	1x(300x510)	1	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	2.326
SGVD 2G	2x(300x510)	2	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	3.557
SGVD 3G	3x(300x510)	3	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	4.758
SGVD 4G	4x(300x510)	4	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	6.441

PORTES PAGADOS

SGVD 1G 400 / 400 / 700

SGVD 2G 400 / 700 / 700

SGVD 3G 400 / 1000 / 700

SGVD 4G 400 / 1300 / 700

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.**

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CARBÓN VOLCÁNICO 3,5 kg	99
KIT 4 RUEDAS, Ø 100 mm, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	143
VARILLA SOPORTE CARBÓN VOLCÁNICO	41

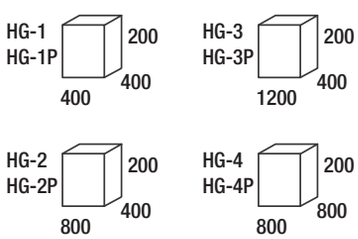
HORNILLOS A GAS


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	296
HG-2	80+100	1x2+1x3, 10	4386	347 g/h	0,460 m³/h	428
HG-3	100+80+100	1x2+2x2,5	6048	542 g/h	0,720 m³/h	695
HG-4	2x100+2x80	2x2+2x2,5	7768	740 g/h	1,060 m³/h	947

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros — PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA LISA GRANULADA 275x370 mm PARA HG-1/HG-1P	162
PLACA LISA GRANULADA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P	248
PLACA RANURADA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P	248
PARRILLA REDUCTORA	23


HG-2P


HG-4P

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
HG-1P	165	1x4,5	3870	338 g/h	0,50 m³/h	325
HG-2P	2x165	2x4,5	7740	676 g/h	1,00 m³/h	503
HG-3P	3x165	3x4,5	11610	1014 g/h	1,50 m³/h	783
HG-4P	4x165	4x4,5	15480	1352 g/h	2,00 m³/h	1.064

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 recogegrasas en acero inoxidable AISI 304.
- Preparadas para gas propano (G31) butano (G30). Gas natural (con kit de conversión incluido).

CE

COCINAS A GAS LÍNEA 600

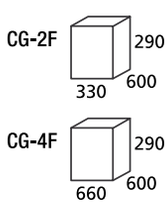

CG-2F


CG-4F

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m^3/h)	PESO (Kg)	PVP €
CG-2F	2	1x3+1x3,6	6,6	5695	0,48	0,62	10,5	**794**
CG-4F	4	2x3+2x3,6	13,2	11391	0,96	1,258	21	**1.392**

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros

PORTES PAGADOS









Características

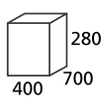
- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90mm de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad y encendido piezo eléctrico.
- Cubeta recogegrasas en acero.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Chimenea de 160mm de alto en acero inoxidable.
- 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

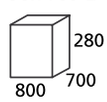
OCH 700-1





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 m^3/h	**1.262**
OCH 700-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m^3/h	**2.146**

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.

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES


FREP-4


FREP-4+4


FREP-6


FREP-6+6


FREP-7
CON GRIFO


FREP-7+7
CON GRIFO


FREP-10T
CON GRIFO

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
FREP-4 sin grifo	120	215	120	3,5	3	NO	5	230/50	**225**
FREP-4+4 sin grifo	120	215	120	3,5+3,5	2x3	NO	7	230/50	**390**
FREP-6 sin grifo	195	215	120	6	3,2	SI	8,2	230/50	**261**
FREP-6+6 sin grifo	195	215	120	6+6	2x3,2	SI	12	230/50	**499**
FREP-7 con grifo	195	215	120	7,5	3,5	SI	8,4	230/50	**384**
FREP-7+7 con grifo	195	215	120	7,5+7,5	2x3,5	SI	15	230/50	**699**
FREP-10M con grifo	255	255	120	10	6	SI	9	230/50	**514**
FREP-10T con grifo	255	255	120	10	7,5	SI	10	400/50	**546**
FREP-10+10T con grifo	255	255	120	10+10	2x7,5	SI	19	400/50	**1.045**

PORTES PAGADOS

FREP-4 sin grifo
315
410
170/210

FREP-4+4 sin grifo
315
410
355/395

FREP-6 sin grifo
315
410
260/300

FREP-6+6 sin grifo
315
410
527/570

FREP-7 con grifo
350
460
260/300

FREP-7+7 con grifo
350
460
527/570

FREP-10M con grifo
370
490
325/365

FREP-10T con grifo
370
490
325/365

FREP-10+10T con grifo
370
490
655/695

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura máxima 195ºC.
- Cabezal desmontable.
- Cuba interior en acero inoxidable AISI 304.
- Resitencia en acero inoxidable AISI 304.
- 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

FABRICADAS EN **EUROPA**

CONTACTOR DE 25 AMPERIOS

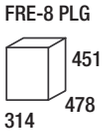


FRE-10+10 PLG TRI

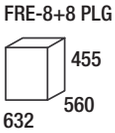
MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	DIMEN. CUBA	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
FRE-8 PLG	195	215	120	8	4,5	GN 1/2 200	SI	8	230/50	**661**
FRE-8+8 PLG	2x / 195	215	120	2x8	2x4,5	2x GN 1/2 200	SI	14	230/50	**1.260**
FRE-10 PLG TRI	255	255	120	10	8,5	GN 2/3 200	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

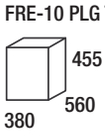
FRE-8 PLG



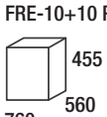
FRE-8+8 PLG



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 0ºC a 190ºC.
- 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.**
- Proteccion de resistencia en acero.
- Grifo de vaciado de 3/4'con sistema de seguridad.
- Modelos de mueble con patas regulables en altura.

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES



FREIDORA CON CESTA LARGO ESPECIAL (320mm) PARA PESCADO **DOTADA DE AMPLIA ZONA FRÍA**



FES-8LG PESC



FES-4+8LG



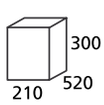
FES-8LG TRI
FES-8LG MONO



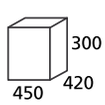
FES-8+8LG TRI

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	PVP €
FES-8LG PESC	150	320	120	8	3,4	NO	230V/50Hz	8	**578**
FES-4+8LG	130/210	235	100	4/5+7/8	2,1+3	NO	230V/50Hz	14	**811**
FES-8LG TRI	210	235	100	7/8	6	SI	400V III 50Hz	8	**783**
FES-8LG MONO	210	235	100	7/8	6	SI	230V/50Hz	8	**846**
FES-8+8LG TRI	210	235	100	2x 7/8	2x6	SI	400V III 50Hz	15,5	**1.479**

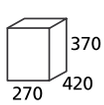
PORTES PAGADOS



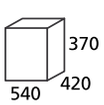
FES-8LG PESC



FES-4+8LG



FES-8LG TRI
FES-8LG MONO



FES-8+8LG TRI

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 150x320x120	74
CESTA 130x235x100	65
CESTA 210x235x100	90

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 50º-190ºC.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

FREIDORAS ELÉCTRICAS Y GAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA



FES-16LG TRI

FES-16LG TRI
370
460
530



FES-30LG TRI

FES-30LG TRI
370
670
650

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	PVP €
FES-16LG TRI	470	250	110	16	9	400V III 50 HZ	12	1.012
FES-30LG TRI	575	445	110	30	15	400V III 50 HZ	20	1.594

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 470x250x110mm	208
CESTA 575x445x110mm	261

Características

- Construidas en acero inoxidable de uso alimentario.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad con rearme manual a 220ºC TRIFÁSICO.
- Cabezal desmontable (con micro-switch) para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de temperatura regulable desde 0ºC a 190ºC.
- Dotadas de contactor.
- Robusto grifo de vaciado de 1/2".
- Cuba interior en acero inoxidable AISI 304.
- Protección de resistencia en acero.
- Grifos de vaciado de 1/2´.
- Piloto de temperatura y puesta en marcha luminosos.


GT 35

elframo®

FREIDORA GAS PROFESIONALE ESPECIAL PASTELERÍA

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
GT 35	540	365	120	35	19	95	4.627

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA GRANDE 540x365x120mm	295
CESTA 1/2 265x365x120mm	147
PARRILLA DE CUBA	78
JUEGO DE RUEDAS	380
SOPORTE CON RUEDAS PARA CONT. ACEITE	165

GT 35
1100
700
700



Características

- Estructura y cuba en acero inoxidable AISI 304.
- Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura.
- Capacidad de aceite: 35l-46l.
- Termostato de seguridad.
- Grifo de drenaje grande con maniobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina.
- Filtro contenedor de aceite.
- Patas regulables en altura en acero inoxidable.
- De serie se suministran predispuestas para gas natural, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.

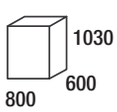
CE

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES DE MUEBLE POTENCIADAS

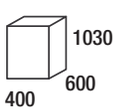

FREP-10TM


FREP-10+10TM

FREP-10+10TM



FREP-10TM



FREIDORAS ELÉCTRICA DE MUEBLE POTENCIADAS

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
FREP-10TM	240	255	120	10	7,5	SI	30	400/50	**1.117**
FREP-10+10TM	2x240	255	120	10+10	2x7,5	SI	54	400/50	**1.921**

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable de uso alimentario.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad con rearme manual a 220ºC TRIFÁSICO.
- Termostato de temperatura regulable desde 0ºC a 190ºC.
- Cabezal desmontable (con micro-switch) para facilitar la limpieza de la cuba.
- Dotadas de contactor.
- Robusto grifo de vaciado de 1/2".
- Cuba interior en acero inoxidable AISI 304.
- Dimensiones de la cuba 273x325x230mm.
- Protección de resistencia en acero.
- Grifos de vaciado de 3/4´.
- Piloto de temperatura y puesta en marcha luminosos.
- Patas regulables en altura.

FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA


GT 10


GT 10+10


DETALLE FONDO CUBA GT 10

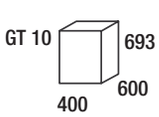

DETALLE FONDO CUBA GT 10+10

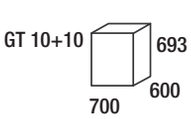
MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO	PVP € (Kg)
GT 10	290	215	120	10	6,5	32	2.020
GT 10+10	2x290	215	120	10+10	2x6,5	54	3.335

PORTES PAGADOS

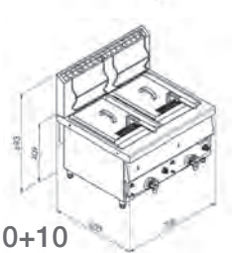
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 215x290x120mm	147
CESTA 1/2 105x290x120	143
PARRILLA DE CUBA	89






GT 10


GT 10+10

Características:

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Grifo vaciado de 1/2" (los modelos de 2 cubas disponen de 2 grifos de vaciado).
- Cestas de gran robustez.
- Temperatura de trabajo de 50-190ºC.
- Quemadores situados fuera de la cuba con cuba embutida.
- Encendido piezoeléctrico.
- Inspección visual de la llama piloto.
- Termostato de seguridad.
- Patas regulables en altura.
- De serie se suministran predispuestas para gas natural, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.

PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK


PLE-600

PLE-400 — 210 / 435 / 410

PLE-600 — 210 / 435 / 610

PLE-800 — 210 / 435 / 810

PLANCHAS ELÉCTRICAS

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	MANDOS	RESISTENCIAS	PVP €
PLE-400	400x400	3	1	1	429
PLE-600	600x400	3,5	1	1	551
PLE-800	800x400	3+3	2	2	692

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa de acero laminado de 6mm.
- Mandos de baquelita.
- Bandeja recogegrasas extraible de gran capacidad.
- Termostato de temperatura hasta 300ºC.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Interruptor de puesta en marcha e indicadores de encendido y funcionamiento.
- Voltaje 230V/50Hz.

REDFOX


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	661
FEL-1 C	320x480	3	230V/50Hz	22	899
FEL-2 TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	1.094
FEL-2 MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	1.157
FEL-2 C TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	1.453
FEL-2 C MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	1.516

C = LISA CROMO DURO

PORTES PAGADOS

FEL-1 / FEL-1 C — 297 / 542 / 330

FEL-2 TRI / FEL-2 MONO / FEL-2 C TRI / FEL-2 C MONO — 297 / 542 / 660

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	21

MODELOS CROMADOS CON SUPERFICIE DURADERA MICRODENTADA RECOMENDAMOS VISUALIZAR VÍDEO QR

YouTube

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 recogegrasas.
- Temperatura de trabajo de 50º-300ºC.
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.

CE

PLANCHAS A GAS DE 6mm



PLG-600/06



PLG-400/06



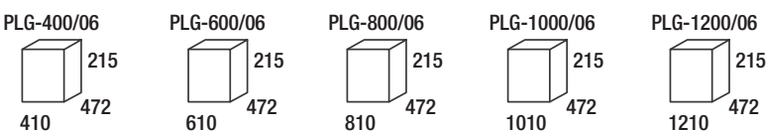
PLG-800/06



PLG-1000/06



DETALLE PLANCHA DESMONTABLE



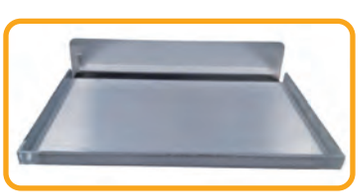
PLANCHAS A GAS PLACA DE 6 mm

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	DIMENSIONES PLACA (mm)	MANDOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLG-400/06	3,2	400x400	1	1	14,5	**420**
PLG-600/06	6,4	600x400	2	2	20	**535**
PLG-800/06	8,9	800x400	2	3	27	**683**
PLG-1000/06	9,6	1000x400	3	3	33	**771**
PLG-1200/06	12,1	1200x400	3	4	40	**973**

CAMBIO DE INYECTORES: + 92 Euros PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	PLG-400	PLG-600	PLG-800	PLG-1000	PLG-1200
GRASERA POSTERIOR	91	108	125	145	169



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 recogegrasas extraible.
- 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

PLGT-400 CD


PLGT-600 CD


PLGT-800 CD

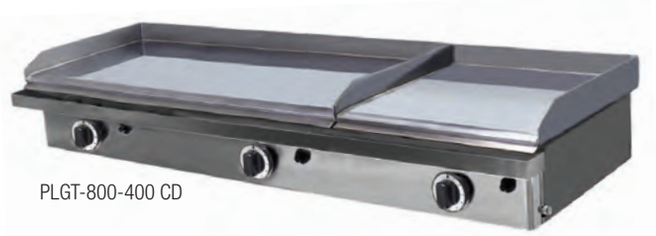

PLGT-1000 CD


PLGT-1200 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	1.038
PLGT-600 CD	600x400	5,7	1	1	2	39	1.296
PLGT-800 CD	800x400	8,9	2	2	3	61	1.770
PLGT-1000 CD	1000x400	12,1	3	3	4	82	2.559
PLGT-1200 CD	1200x400	14,6	3	3	5	103	3.262

CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros PORTES PAGADOS


PLGT-800-400 CD

PLGT-600-400 CD


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	2.156
PLGT-800-400 CD	800x400 + 400x400	12,1	2+1	2+1	3+1	83	2.735

CAMBIO DE INYECTORES: + 92 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.
- Piezoelectrico de encendido.
- Bandeja recogegrasas 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

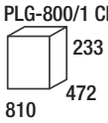
MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA PLANCHA (Kw)	POTENCIA FUEGO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	NÚMERO QUEMADORES	PVP €
PLG-800/1	400x400	3,2	5,7	8,9	2	1+1	**889**
PLG-1000/1	600x400	6,4	5,7	12,1	3	2+1	**1.061**
PLG-1200/1	800x400	9,6	5,7	15,3	3	3+1	**1.241**

CAMBIO DE INYECTORES: + 92 Euros PORTES PAGADOS

accesorios

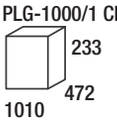
DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA DE ACERO LAMINADO DE 6 mm (40x40 cm)	191
RECOGE-GRASAS PARA PLACA	63
PARRILLA REDUCTORA INCLUIDA	28

PLG-800/1
PLG-800/1 CD



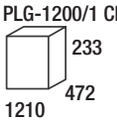
810

PLG-1000/1
PLG-1000/1 CD



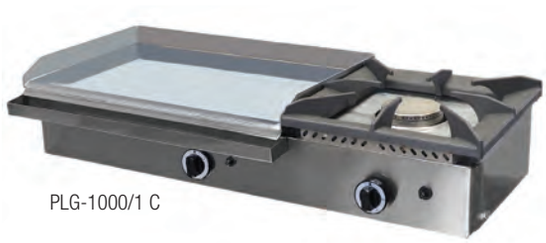
1010

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	**1.473**
PLG-1000/1 CD	600x400	6,4	5,7	12,1	3	2+1	**1.761**
PLG-1200/1 CD	800x400	9,6	5,7	15,3	3	3+1	**2.273**

CAMBIO DE INYECTORES: + 92 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 recogegrasas 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

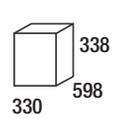

FGL-1 C


FGL-2 C

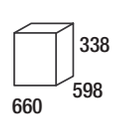
MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	CONSUMO GAS BUTANO/PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m3/h)	PESO (Kg)	PVP €
FGL-1	320x480	4	3476	0,546	0,74	22	959
FGL-1 C	320x480	4	3476	0,546	0,74	22	1.203
FGL-2	650x480	8	6952	1,092	1,48	44	1.601
FGL-2 C	650x480	8	6952	1,092	1,48	44	1.953

C = LISA CROMO DURO CAMBIO DE INYECTORES: + 90 Euros PORTES PAGADOS

FGL-1
FGL-1 C



FGL-2
FGL-2 C



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	950
BG-60	530x500	12,6	2	4	8	21	1.361
BG-90	830x500	18,9	3	6	12	28,5	1.800
BG-120	1130x500	25,2	4	8	12	36	2.391

CAMBIO DE INYECTORES: + 92 Euros

PORTES PAGADOS



DETALLE
PARRILLA INOX

BG-35 260 370 600

BG-60 260 600 600

BG-90 260 900 600

BG-120 260 1250 600

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-35	110
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-60	173
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-90	228
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-120	276
PARRILLA VASCA	150
BOLSA DE 3Kg. PIEDRA VOLCÁNICA	48

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE ACERO INOX BG-35	207
PARRILLA DE ACERO INOX BG-60	296
PARRILLA DE ACERO INOX BG-90	379
PARRILLA DE ACERO INOX BG-120	497

DESCRIPCIÓN	PVP €
PETO PERIMETRAL BG-35	156
PETO PERIMETRAL BG-60	188
PETO PERIMETRAL BG-90	220
PETO PERIMETRAL BG-120	276

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 inyectores para cambio a gas natural.
- Pies niveladores regulables en altura.

CE

GRILLS ELÉCTRICOS


GRSL


GRSR


GRML


GRMR


GRMLL

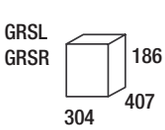

GRDL

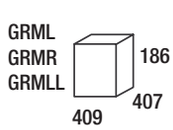

GRDR

MODELO	TIPO DE SUPERFICIE INFERIOR	DIMENSIONES PLACAS (mm)	TAMAÑO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PVP €
GRSL	lisa	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	**741**
GRSR	ondulada	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	**766**
GRML	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20	**809**
GRMR	ondulada	365x240	media	3	230V/50Hz	20	**837**
GRMLL	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20	**783**
GRDL*	lisa	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	**1.350**
GRDR*	ondulada	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	**1.381**

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS







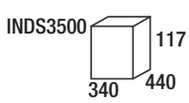
Características

- Grills eléctricos con carrocería en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 0º-300ºC.
- 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.

PLACAS DE INDUCCIÓN

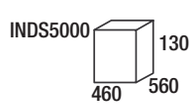


INDS3500





INDS5000



PLACAS DE INDUCCIÓN

MODELO	DIÁMETRO COCCIÓN (mm)	POTENCIA (W)	Nº NIVELES POTENCIA	TEMPERATURA TRABAJO (ºC)	Nº NIVELES TEMP.	PESO NETO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
INDS3500	120-260	500-3500	10	60º-240ºC	10	8	230/50	**437**
INDS5000	120-360	500-5000	10	60º-240ºC	10	9,8	230/50	**671**

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

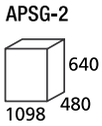


APSG-8

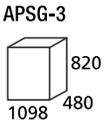
MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m^3/h)	PESO (Kg)	PVP €
APSG-2	2	10/12	11,8	10148	0,92	0,98	1,16	66	**2.340**
APSG-3	3	15/18	17,7	15222	1,38	1,47	1,74	86	**2.928**
APSG-4	4	20/24	23,6	20296	1,84	1,96	2,32	103	**3.420**
APSG-6	6	30/36	35,4	30444	2,76	2,94	3,48	170	**4.548**
APSG-7	7	35/42	41,3	35518	3,22	2,94	4,55	180	**5.268**
APSG-8	8	40/48	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	193	**5.508**
APDG-8	15	75/90	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	230	**7.500**

PORTES PAGADOS

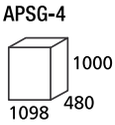
APSG-2



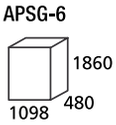
APSG-3



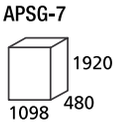
APSG-4



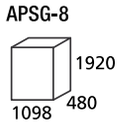
APSG-6



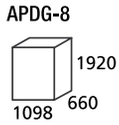
APSG-7



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. extraibles 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

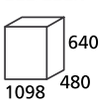

6EE

MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw) MOD. EE	POTENCIA (Kw) MOD. EEN	PESO (Kg)	PVP €
2EE/2EEN	2	10/12	6,6	9,6	63	**2.340**
3EE/3EEN	3	15/18	9,9	14,4	80	**2.928**
4EE/4EEN	4	20/24	13,2	19,2	95	**3.420**
6EE/6EEN	6	30/36	19,8	28,8	160	**4.548**
7EE/7EEN	7	25/42	23,1	33,6	170	**5.268**
8EE/8EEN	8	40/48	26,4	38,4	183	**5.508**

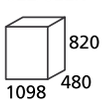
PORTES PAGADOS


8EEN

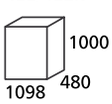
2EE/2EEN



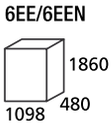
3EE/3EEN



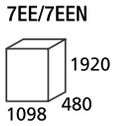
4EE/4EEN



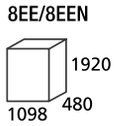
6EE/6EEN



7EE/7EEN



8EE/8EEN

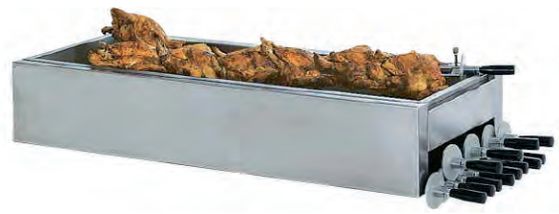


Características

- 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.

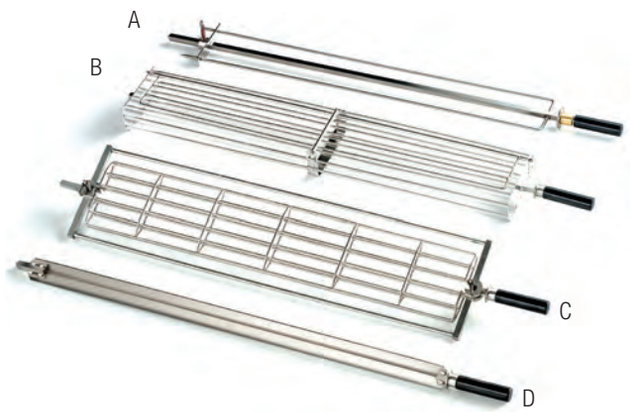
ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS

DESCRIPCIÓN	PVP €
BT- Bandeja de troceo 1098x480x160 mm.	**704**
Bandeja especial para trocear pollos de gran capacidad. Diseñada también para guardar las espadas.	



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Espada INOX sin pinchos	118
Espada INOX con 6 pinchos	176
Espada de pincho (A)	176
Espada panel o parrilla INOX con multiposición (B)	352
Espada pollo abierto (sólo para APSG-7) (C)	352
Espada en V (D)	184
Pincho doble	13
Pincho sencillo sin tornillo	13
Tornillo de pincho INOX	6
Mango de espada	15
Gancho para sacar espadas	54



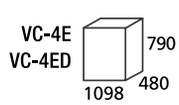
VITRINAS CALEFACTORAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP €
VC-4E	2	230/50	73	2.028
VC-4ED	2	230/50	73	2.028

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 90ºC.
- 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

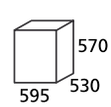


HPE-960 / HPE-960 TRI

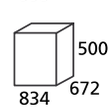
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
HPE-750	4	435x315	NO	2x1335	-	38	230/50	**647**
HPE-750 GRILL	4	435x315	SÍ	2x1335	2000	39	230/50	**1.008**
HPE-930	3	600x400	NO	2x1700	-	50	230/50	**1.259**
HPE-960	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/50	**1.619**
HPE-960 TRI	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	400/50	**1.692**

PORTES PAGADOS

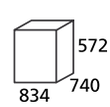
HPE-750
HPE-750 GRILL



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 50º/300ºC.

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



SHEL-404



SHEL-404 HG



SHEL-603



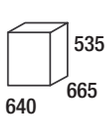
SHEL-604 PLUS

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	1.184
SHEL-404 HG	4	4	480x340/GN 2/3	SI	3100	1400	230/50	1.750
SHEL-603	3	3	600x400/GN 1/1	NO	3900	-	230/50-60	1.807
SHEL-604 PLUS H	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	400/50-60	2.470
SHEL-604 PLUS H MONO	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	230/50-60	2.616

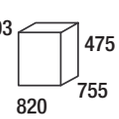
PORTES PAGADOS

MEDIDAS EXTERIORES

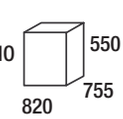
SHEL-404
SHEL-404 HG



SHEL-603

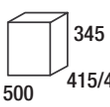


SHEL-604 PLUS H
SHEL-604 PLUS H MONO

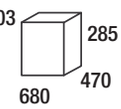


MEDIDAS INTERIORES

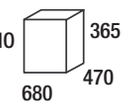
SHEL-404
SHEL-404 HG*



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 halogena.
- Micro de puerta, salvo en modelos SHEL-404 y SHEL-404 HG.
- Alarma de fín de ciclo.
- Temporizador de 0 a 60 minutos.
- Temperatura de trabajo de 0º a 250ºC
- 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.

modular ravemah

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA

KOMPACT

517mm de ancho



SVFDEK 0623 P WA



SVFDEK 061 P WA



SVFDEK 101 P WA

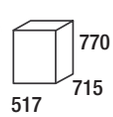
MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDEK 0623 P WA	SÍ	75	6400	6 GN 2/3	400/III/50-60	**6.331**
SVFDEK 061 P WA	SÍ	80,2	7900	6 GN 1/1	400/III/50-60	**6.896**
SVFDEK 101 P WA	SÍ	108	15700	10 GN 1/1	400/III/50-60	**8.588**

PORTES PAGADOS

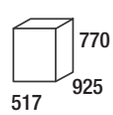
accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
N001309900000	SONDA AL CORAZÓN DE PUNTO SIMPLE. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	**319**
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER PEDIDO).	**561**
N001301600030	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNO SVFDEK 0623 P WA	**1.749**
N001301600010	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNOS SVFDEK 061/101 P WA	**1.749**
N01991300000	KIT DE DUCHA EXTERIOR CON SOPORTE	**263**

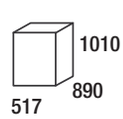
SVFDEK 0623 P WA



SVFDEK 061 P WA



SVFDEK 101 P WA



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 ΔTª. 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.
- Burlete de silicona insertado en el marco de la puerta, fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superfícies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superfície externa.
- Termostato de temperatura de 30º/280ºC.
- 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.

HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN



SVFDE 051 V
SVFDG 051 V



SVFDE 101 V
SVFDG 101 V

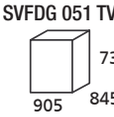


ELECTROMECÁNICOS ELÉCTRICOS Y A GAS

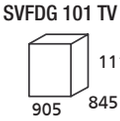
MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 V	ELÉCTRICO	115	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	**5.060**
SVFDE 101 V	ELÉCTRICO	150	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	**6.559**
SVFDG 051 V	GAS	120	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	**7.833**
SVFDG 101 V	GAS	156	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	**8.312**

PORTES PAGADOS

SVFDE 051 TV
SVFDG 051 TV



SVFDE 101 TV
SVFDG 101 TV



accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
N001991300000	KIT DE DUCHA CON SOPORTE	**263**
N001209900010	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO).	**561**
N001201600000	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA MODELOS ELÉCTRICOS	**2.177**

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.
- Burlete de silicona insertado en el marco de la puerta. fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superfícies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superfície externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50º/300ºC.
- 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 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 30º a 280ºC.

HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS 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	**6.070**
SVFDE 101 TV	ELÉCTRICO	150	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	**8.227**
SVFDG 051 TV	GAS	120	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	**8.456**
SVFDG 101 TV	GAS	156	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	**10.019**

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 280º Kelvin que permite un control óptimo de la comida que se cocina.



El compartimento de cocción esta 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 tabajo 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.

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR CON BOILER ELÉCTRICOS Y GAS

TECNOLOGÍA QUBI



QUBI6
QUBI6G



QUBI20



QUBI10
QUBI10G

modular ravemah

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 INDEPENDIENTEMENTE 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	**11.372**
QUBI10	10 GN 1/1	170	19,2	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	**12.954**
QUBI20	20 GN 1/1	340	39	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	**24.852**

PORTES PAGADOS

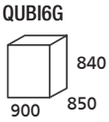
MODELOS A GAS

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	**13.643**
QUBI10G	10 GN 1/1	169	20	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	**15.758**

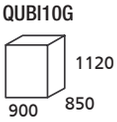
PORTES PAGADOS

MODELOS A GAS: INDICAR EL TIPO DE GAS REQUERIDO AL REALIZAR EL PEDIDO

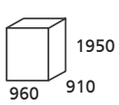
QUBI6
QUBI6G



QUBI10
QUBI10G



QUBI20

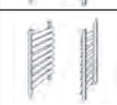
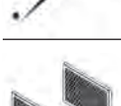
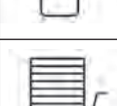


Características

- 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 (30º-300ºC), Vapor (30º-130ºC), Mixto vapor más convección (30º-300ºC), Mantenimiento, Deshidratación, Multinivel, Cocción lenta y cocción ΔTª, 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 fisosofía 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 economia y eficiencia. Durante el servicio podremos regenar 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 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 63mm.
- Tecnología Cosmo: Sistema de control remoto vía Wi-Fi.

modular ravemah

accesorios

	**N001401600010**	CAMPANA DE CONDENSACIÓN PREMONTADA EN EL HORNO PARA MODELOS QUBI6/10 ELÉCTRICOS	**2.259€**		**N001401600000** CAMPANA DE CONDENSACIÓN PARA INSTALACIÓN EN DESTINO PARA MODELOS QUBI6/10 ELÉCTRICOS **2.142€**
	**N001401000040** BASE CON PUERTAS Y GUIAS 6 BAN. Dim. 898x782x835mm **1.749€** **N001401000050** BASE CON PUERTAS Y GUIAS 10 BAN. Dim. 898x782x685mm **2.002€**				**N001401000070** BASE ABIERTA CON GUIAS QUBI6 Dim. 898x782x835mm **1.381€** **N001401000080** BASE ABIERTA CON GUIAS QUBI10 Dim. 898x782x685mm **1.634€**
	**N001401000000** BASE CON ESTANTE DESMONT. QUBI6 Dim. 480x650x835mm **823€** **N001401000010** BASE CON EST. DESMONT. QUBI10 Dim. 825x670x685mm **823€**				**N001401300030** KIT PORTA BANDEJAS 9+9 UDS. PARA BASE CON ESTANTE QUBI6 **474€** **N001401300000** KIT PORTA BAND. 6-6 UDS. PARA BASE CON ESTANTE QUBI10 **474€**
	**N001401000030** BASE ABIERTA DESM. SIN ESTANTE Dim. 480x650x835mm **816€** **N001401000020** BASE ABIERTA DESM.SIN ESTANTE Dim. 825x670x685mm **816€**				**N001401300010** KIT PORTA BANDEJAS 9+9 UDS. PARA BASE SIN ESTANTE QUBI6 **474€** **N001401300010** KIT PORTA BAND. 6-6 UDS. PARA BASE SIN ESTANTE QUBI10 **474€**
	**N001401000060** SOPORTE PARA HORNO DE 6 BANDEJAS Dim. 898x675x960mm **874€**				**N001409900000** PUERTA CON TIRADOR AL LADO IZQUIERDO 6/10 BANDEJAS (BAJO PEDIDO) **803€**
	**N001400400000** KIT DE APILAMIENTO PARA HORNOS DE 6/10 BANDEJAS **1.237€**				**N001990400020** DETERGENTE MONODOSIS, KIT DE 50 UNIDADES **141€**
	**N001991000010** SONDA MONOPUNTO PARA COCCIÓN AL VACÍO Ø3mm **271€**				**N001990700020** DESCALCIFICADOR MONODOSIS, KIT DE 12 UNIDADES **57€**
	**N001401900000** FILTRO PARA GRASAS DE HORNOS DE 6 Y 10 BANDEJAS **260€** **N001401900010** FILTRO PARA GRASAS DE HORNO DE 20 BANDEJAS **520€**				**N001402500000** CARRO CON ESTRUCTURA 20 BANDEJAS GN 1/1 **2.565€**





savemah modular

FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS



SV LM8T43



SV LM8T64



SV LM12T64



SV LM16T64

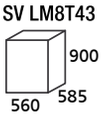
FERMENTADORAS

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	**1.857**
SV LM8T64	8	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	70	**1.970**
SV LM12T64	12	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	73	**2.151**
SV LM16T64	16	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	78	**2.260**

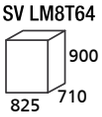
BANDEJAS NO INCLUIDAS PORTES PAGADOS



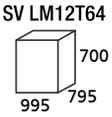
SV LM8T43



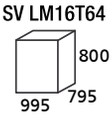
SV LM8T64



SV LM12T64



SV LM16T64



Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de insertar bandejas GN o 600x400mm.
- Temperatura de trabajo de 30º/60ºC.
- 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.	**1.235**
SGSVFDEK061/101	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas, para HORNO COMPACT de 6/10 bandejas. Dimensiones 480x650x835mm.	**1.378**
SGSVFDG/E051	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas. Para modelos de 5 bandejas. Dimensiones 835x580x835mm.	**1.430**
SGSVFDG/E101	Soporte en acero inoxidable con guías para 5 bandejas. Para modelos de 10 bandejas. Dimensiones 835x580x685mm.	**1.430**
SH885**	Mesa soporte de horno con estructura para 12 bandejas GN 1/1. Dimensiones 850x850x700mm.	**658**

** CONSULTAR MESAS SOPORTE DE HORNOS EN APARTADO MOBILIARIO E INOXIDABLE.

PORTES PAGADOS

CARROS CALIENTES

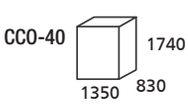

CCO-40

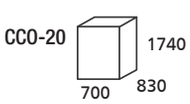

CCO-20

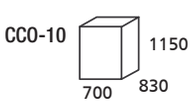

CCO-10

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS GN	DIST. ENTRE GUÍAS (mm)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
CCO-10	10 2/1-20 1/1	61	3000	108	**2.848**
CCO-20	20 2/1-40 1/1	61	3000	125	**3.396**
CCO-40	40 2/1-80 1/1	61	4000	160	**4.878**

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 perdida de calor.
- Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, termostato digital de temperatura de 0ºC a 90ªC.
- Piloto indicador del funcionamiento de la resistencia.
- Bloque calórico extraible y conjunto de guias monoblock, para facilitar la limpieza interior del carro.
- Resistencia ventilada.
- Sistema de humidificación mediante cubeta (incluida).
- Burlete de silicona en todo el marco de la puerta.
- Apertura de la puerta 270º.
- 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.

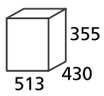
HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN



AG925EBY

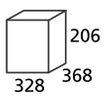
DIMENSIONES EXTERIORES

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	**299**

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.



EM025FDN

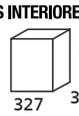
DIMENSIONES EXTERIORES

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	**569**

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



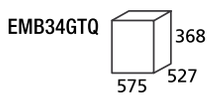
EMB34GTQ

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	**1.956**

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.

ESTANTE LISO PARA MICROONDAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	PVP €
ELMO-520	520	400	**130**
ELMO-600	600	400	**140**

PORTES PAGADOS



ECO34AFK



ELMO-600

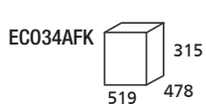
- Modelos ELMO estantes fabricados en acero inoxidable, diseñados para colocar microondas. Dotados de orificio con aro de goma para pasar el cable eléctrico.

MICROONDAS MULTIFUNCIÓN

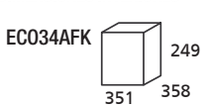
MODELO	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) CONVECCIÓN	POTENCIA (W) GRILL	NIVELES POTENCIA	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PVP €
ECO34AFK	1000	2500	1100	5	230/50	32	**569**

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



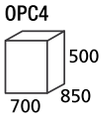
Características

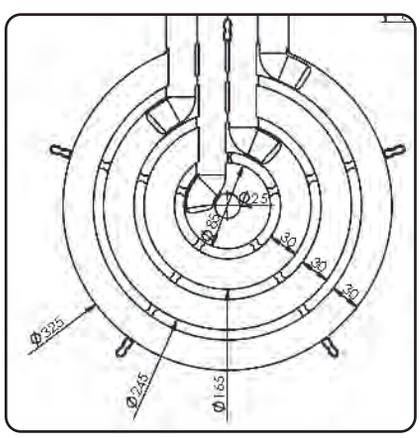
- Construido interiormente en acero inoxidable y exteriormente en plástico plateado.
- Control digital programable.
- Cocción combinada: microondas, grill y convección.
- Plato giratorio de 315mm de diámetro.
- Reloj digital con temporizador de 99'.
- Función de descongelación.
- Función de cocción rápida y función multi-cantidad.
- Cierre de seguridad infantil.

PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE



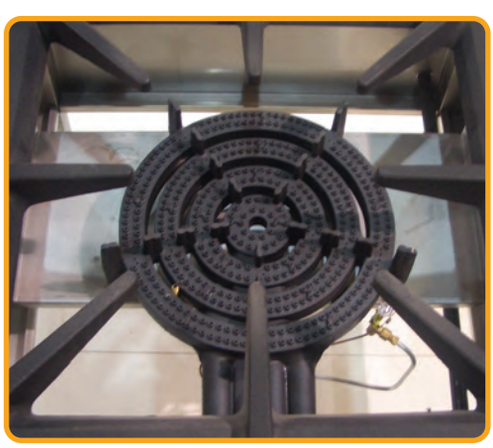
OPC4





ESQUEMA DIMENSIONES QUEMADOR

DETALLE QUEMADOR ALTO RENDIMIENTO 4 CORONAS



PAELLERO PROFESIONAL DE 4 CORONAS

MODELO	POTENCIA (Kw) G30/31	POTENCIA (Kw) G20	POTENCIA (KCal/h) G30/31	POTENCIA (KCal/h) G20	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
OPC4	24	32	20640	27520	1,88 Kg/h	3,38 m^3/h	**1.865**

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.

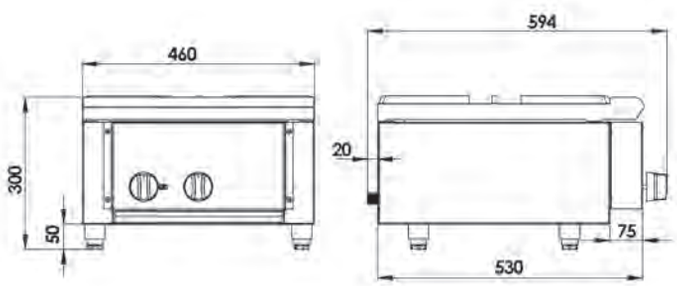
PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE

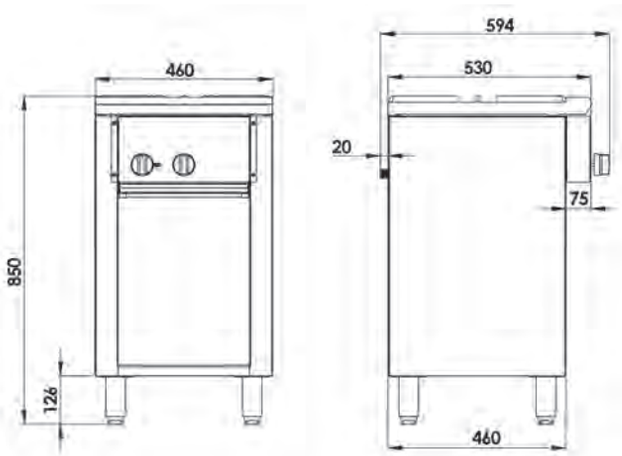


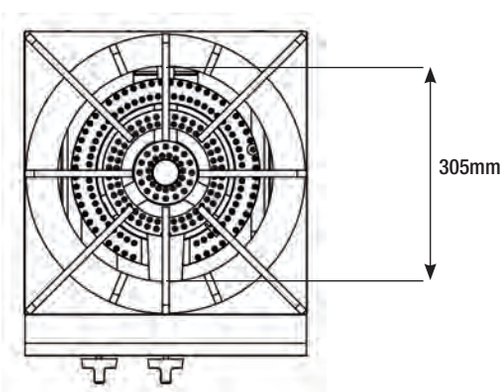
CSP-850



CSP-300



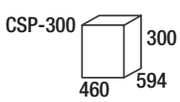


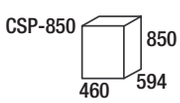


PAELLERO PROFESIONAL DE 3 CORONAS

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 recogegrasas en acero inoxidable.
- Diámetro del quemador: 305mm.

MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES



FHD-N/K

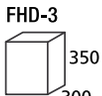


FHD-3



FHD-N/K

FHD-3







MODELO	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (ºC)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PVP €
FHD-N/K	1,1	30-90	230V/50Hz	5	527
FHD-3	1,1	30-90	230V/50Hz	9	710

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Depósito de cristal	177
Cesta FHD	109

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

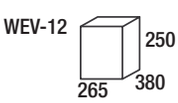


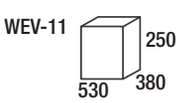
WEV-11

COCCIÓN AL VAPOR DE SALCHICHAS O VEGETALES

MODELO	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES INTERIORES	TEMPERATURA (ºC)	PESO (Kg)	PVP €
WEV-12	1	1xGN 1/2 150	30-90	6,7	**324**
WEV-11	2	2xGN 1/2 150	30-90	14	**588**

PORTES PAGADOS

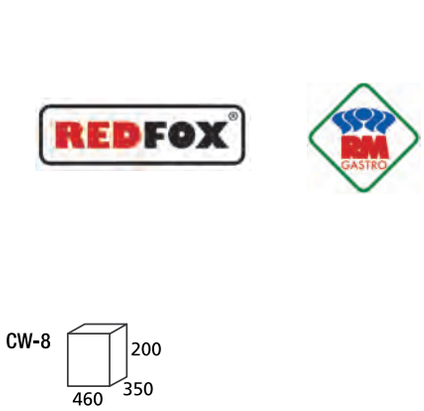




Características

- Fabricados en acero inoxidable.
- Cuece salchichas o vegetales al vapor con falso fondo.
- Robusto grifo de vaciado de 1/2".
- Tensión 230V/50Hz.
- Resistencia blindada.
- Termostato de seguridad.
- Capacidad litros por cuba de 3-4,5l.
- Cuba interior en acero inoxidable AISI 304.





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	**1.878**

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 300ºC 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	**158**
BM-L	SI	GN1/1 150	1,5	9	**191**
BM-2L	SI	GN1/1 200	1,5	13	**273**

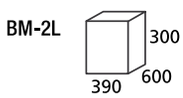
PORTES PAGADOS


2/3 + 1/3


1/2 + 1/4 + 1/4


3 x 1/3





Características

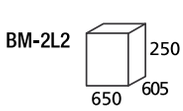
- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 30º-90ºC.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Modelo BM-2L cuba embutida de doble pared.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Patas en plástico.


BM-2L2

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	**770**

PORTES PAGADOS



Características

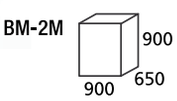
- Construidas en acero inoxidable.
- Termostato regulable hasta 90ºC.
- Interruptor de puesta en marcha luminoso.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Grifo con sistema de seguridad.
- Patas en goma.
- Voltaje 230V/50Hz.

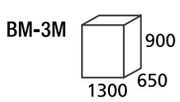
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE

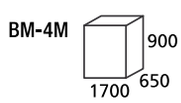

BM-2M


BM-3M


BM-4M







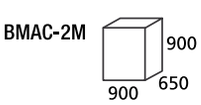
BAÑO MARÍA CON CARRO

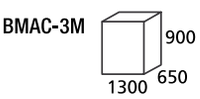
MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BM-2M	2	2	2 (GN1/1 200)	1,4	39	**1.851**
BM-3M	3	3	3 (GN1/1 200)	2,1	54	**2.554**
BM-4M	4	4	4 (GN1/1 200)	2,8	69	**3.229**

PORTES PAGADOS


BMAC-2M


BMAC-3M





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	**2.959**
BMAC-3M	3	4	3 (GN1/1 200)	12	3,1	68	**3.906**

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 30º-90ºC.
- 4 ruedas, 2 con freno.
- Voltaje 230V/50Hz.

CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS


FSP 30

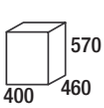

FSP 60

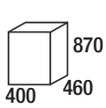

FSP 120

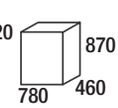
MODELO	CAPACIDAD PLATOS	Nº ESTANTES	DIÁMETRO DE PLATOS (mm.)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
FSP 30	30	2	350	400	18	**517**
FSP 60	60	3	350	750	25,5	**653**
FSP 120	120	3	350	1500	42	**1.120**

PORTES PAGADOS



FSP 30


FSP 60


FSP 120


Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Estantes interiores ajustables.
- Temperatura de trabajo de 30º-90ºC.
- Doble pared con aislamiento.
- Sentido de apertura de la puerta de izquierda a derecha en modelos FSP 30 y FSP 60.
- Resistencia blindada.
- Interruptor ON/OFF.
- Termostato de temperatura.
- Voltaje 230V/50Hz.

MESAS CALIENTES



MM-1600



MC-1600

MM-1200 / MC-1200	MM-1400 / MC-1400	MM-1600 / MC-1600	MM-1800 / MC-1800
850 / 1200 / 700	850 / 1400 / 700	850 / 1600 / 700	850 / 1800 / 700

MURALES

MODELO	POTENCIA (W)	TERMOSTATO DIGITAL	PVP €
MM-1200	2025	SI	1.779
MM-1400	2025	SI	1.885
MM-1600	2025	SI	2.075
MM-1800	2025	SI	2.469

PORTES PAGADOS

CENTRALES PASANTES

MODELO	POTENCIA (W)	TERMOSTATO DIGITAL	PVP €
MC-1200	2025	SI	1.885
MC-1400	2025	SI	2.121
MC-1600	2025	SI	2.250
MC-1800	2025	SI	2.385

PORTES PAGADOS



DETALLE
TERMOSTATO DIGITAL

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Kit de ruedas (dos con freno/ dos sin freno)	200

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 0º/80ºC.
- 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

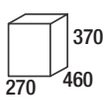
CUECEPASTAS ELÉCTRICO

MODELO	NÚMERO CUBAS	DIMENSIONES CUBA	LITROS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
CP-7	1	GN 1/2 200	7	3,2	7	493

PORTES PAGADOS



CP-7



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CCP-1 CESTA DE 215x195x135	99
CCP-1/2 CESTA DE 125x95x135	40

Características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Resistencia en acero AISI304.
- Dotado de grifo de vaciado de agua.
- Microinterruptor de seguridad integrado que impide el funcionamiento del panel de control si se retira la estructura.
- Cuba interior en acero AISI 304.
- Termostato de temperatura de 30º a 110ºC.
- Interruptor ON/OFF.
- Termostato de seguridad a 130ºC.
- Tensión 230V/50Hz.

3 CESTAS INCLUIDAS de 125x95x135 EN ACERO INOXIDABLE AISI 304.

OLLAS CALIENTASOPAS

MODELO	CAPACIDAD LITROS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
CS-10 I	10	400	4,4	144
CS-10 N	10	400	4,6	144

PORTES PAGADOS



CS-10 I

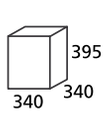


CS-10 N

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

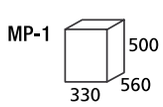


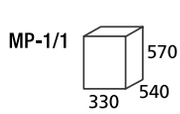
MP-1/1

MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
MP-1	GN 1/1 65	0,5	5,5	**378**
MP-1/1	GN 1/1 150	1,5+0,85	13	**729**

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 30º-90ºC.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz
- Lámpara construida en acero inoxidable con resistencias cerámicas.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

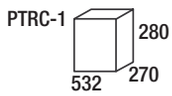
TOSTADORES DE PAN

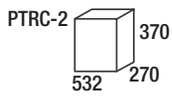


PTRC-1 CON TEMP.



PTRC-2 CON TEMP.





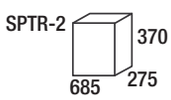
TOSTADOR RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	CAPACIDAD TOSTADAS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
PTRC-1	1	6	6	2	236	242
PTRC-2	2	12	9	3	278	292

PORTES PAGADOS



SPTR-2 CON TEMP.



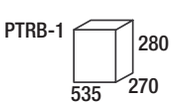
TOSTADOR DOBLE ESPECIAL SUPER RESISTENCIA DE CUARZO

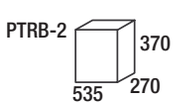
MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
SPTR-2	2	9	3,6	347	361

PORTES PAGADOS

Características

- Tostadores eléctricos construidos 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	2,2	236	242
PTRB-2	2	12	3	3,3	278	292

PORTES PAGADOS

Características

- Tostadores eléctricos construidos 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

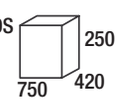
TOSTADORES DE TÚNEL

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	POTENCIA (W) RES. INF	POTENCIA (W) RES. SUP	PESO (Kg)	PVP €
TT-210 DS	3	230/50	200	1500	1500	20	1.514

PORTES PAGADOS

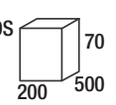
DIMENSIONES EXTERIORES

TT-210 DS



DIMENSIONES INTERIORES

TT-210 DS



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 extraible.
- Tostador de doble sentido de desplazamiento de la cinta.

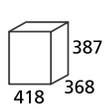


TOSTADOR SERIE BUFFET

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	PRODUCCIÓN (Uds./h)	RESISTENCIA	PVP €
TBE 1940	1,94	230/50	260	300-350	blindada	631

PORTES PAGADOS

TBE 1940



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

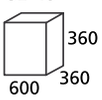
SALAMANDRAS

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**

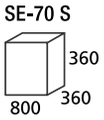
PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES

SE-45

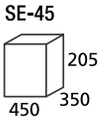


SE-70 S

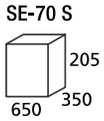


DIMENSIONES INTERIORES

SE-45



SE-70 S



NOTA: ALTURA ÚTIL MEDIDA DESDE LA POSICIÓN MÁS BAJA DE LA PARRILLA

Características

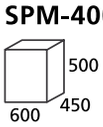
- Fabricados en acero inoxidable.
- Resistencias de hierro
- Termostato de temperatura.
- Piloto de encendido.
- Parrillas desmontables y regulables en 5 niveles en modelos SE-45/SE-70 S.
- **Modelo SE-70 SM pasante.**
- Modelos SE-45 y SE-70 S, dotadas de cajón recoge-migas y parrilla desmontable.

SALAMANDRA PLANO MÓVIL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	TENSIÓN	ALTURA MÁXIMA (mm)	PESO (Kg)	PVP €
SPM-4000 MONO	4	230V/50Hz	220	49	**905**
SPM-4000 TRI	4	400V/III/50Hz	220	49	**973**

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-1
245
560
510

FP-2
450
560
510



FP-2

HORNO MINI PIZZA

MODELO	CAPACIDAD PIZZA (uds.)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	PESO (Kg)	PVP €
FP-1	1 x 35 cm	1,9	410x360x76	17	**715**
FP-2	2 x 35 cm	3,5	2 (410x360x76)	32	**1.250**

PORTES PAGADOS

Características

- Construido en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo de 50º a 300ºC.
- Auto-temporizador.
- Válidos para cocción de pizzas frescas.
- Luz interior.
- Ahorro máximo de energía gracias a un aislamiento superior con fibra cerámica ignífuga de alta temperatura (Superwool-Plus-Blanket).
- Superfície de cocción en piedra refractaria.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Regulación de dos temperaturas (superior e inferior) en cada cámara.

CATÁLOGO COMPLETO MAQUINARIA PARA PIZZA



HORNO MAIOR



HORNO SERIE TRAYS GLASS



HORNO Y FERMENTADORA SERIE TRAYS GLASS



HORNO SERIE SUPERIOR XL



HORNO Y FERMENTADORA SERIE GENIUS



HORNO SERIE DHOME BLACK



TITAN WOOD HORNO DE LEÑA



HORNO SERIE GENIUS



DETALLE INTERIOR HORNO PARA BANDEJAS

DESCARGA EL CATÁLOGO COMPLETO



DETALLE PANEL DE MANDOS CON HUMIDIFICAODR



DETALLE PANTALLA DIGITAL



AMASADORA DE HORQUILLA SERIE ITF



PORCIONADORA Y REDONDEADORA

HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS



C65



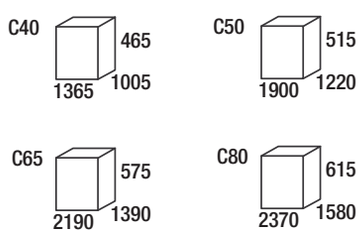
DET. HORNOS APILADOS

HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	POT. TOTAL (Kw)	POT. RESIST SUPERIOR (Kw)	POT. RESIST INFERIOR (Kw)	PESO NETO (Kg)	PVP €
C40	400	540	100	7,8	2 x 1,5	2 x 2,2	101	**7.448**
C50	500	750	100	14,2	2 x 2,8	2 x 4,1	255	**11.066**
C65	650	1000	100	18,4	2 x 3,6	2 x 5,4	284	**14.312**
C80	800	1100	100	24,4	2 x 6	2 x 6	411	**17.000**

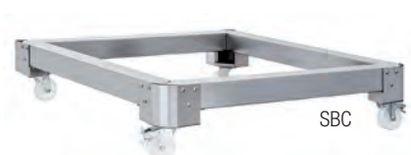
PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE



accesorios

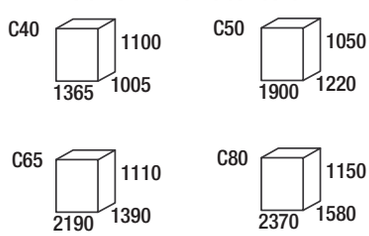
SOPORTES		PVP €
SC40	PARA MODELO C40/C40 G	**917**
SBC40/50/65/80	BASE CON RUEDAS	**790**



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

DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE



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 superfície externa del horno no superior a 40ºC.
- 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 superfície 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 excelenta 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 0º a 350ºC



VISTA CENITAL



INNOVADOR SISTEMA DE VENTILACIÓN

HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS



C65 G

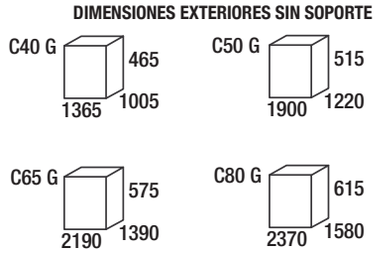


HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS

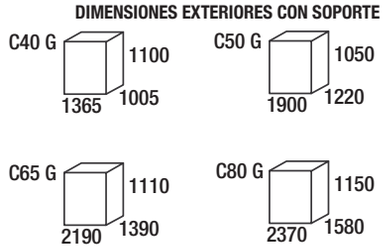
MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	POT. TOTAL (Kw)	POT. TOTAL (Kcal)	PESO NETO (Kg)	PVP €
C40 G	400	540	100	10,40	8900	140	**8.239**
C50 G	500	750	100	20,10	17300	275	**11.724**
C65 G	650	1000	100	22,60	19400	304	**14.966**
C80 G	800	1100	100	22,60	19400	421	**17.533**

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE

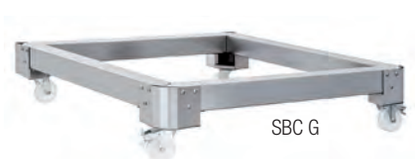


DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE



accesorios

SOPORTES		PVP €
SC40 G	PARA MODELO C40/C40 G	**917**
SBC40/50/65/80 G	BASE CON RUEDAS	**790**


SBC G

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

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 accceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superficie externa del horno no superior a 40ºC.
- 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 superfície destinada a la cocción.**
- Tensión: 230V/50Hz.

CE

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 excelenta 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 0º a 350ºC



FÁCIL ACCESO PARA UNA CUIDADOSA LIMPIEZA DEL INTERIOR.

HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 4



BASIC 6L

BASIC 4 — 413 / 975 / 924

BASIC 6 — 413 / 975 / 1214

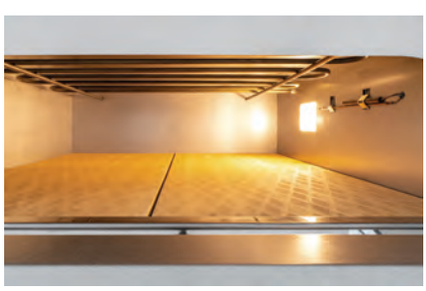
BASIC 6L — 413 / 1305 / 930

HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
BASIC 4*	660	660	140	4	1x2350	1x2350	400/III/50	75	4700	**1.238**
BASIC 6	660	990	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	100	7200	**1.618**
BASIC 6L	990	660	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	115	7200	**1.822**

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 50 euros

PORTES PAGADOS







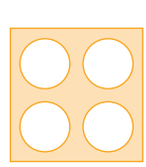
campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN 4	975x965x120	**364**
CN 6	975x1255x120	**420**
CN 6L	1305x965x120	**450**

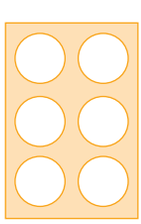
soportes

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S 4	818x978x960	**323**
S 6	1108x978x960	**343**
S 6L	1305x815x960	**343**

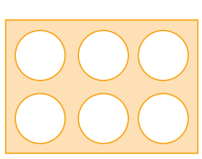
ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC-44 Ø30cm



BASIC-66 Ø30cm



BASIC-66L Ø30cm

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



BASIC 44



BASIC 66L

BASIC 44 745 975 924

BASIC 66 745 975 1214

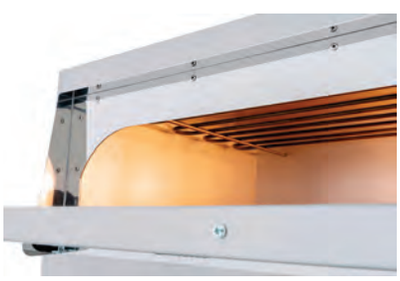
BASIC 66L 745 1305 930

HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
BASIC 44*	660	660	140	4+4	2x2350	2x2350	400/III/50	122	9400	**2.057**
BASIC 66	660	990	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	181	14400	**2.708**
BASIC 66L	990	660	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	196	14400	**3.099**

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 51 euros

PORTES PAGADOS





campanas neutras

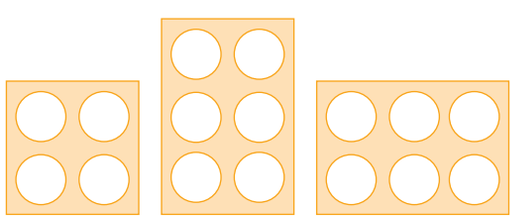
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN 4	975x965x120	**364**
CN 6	975x1255x120	**420**
CN 6L	1305x965x120	**450**



soportes

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S 44	818x978x860	**323**
S 66	1108x978x860	**343**
S 66L	1305x815x860	**343**

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC-44 Ø30cm BASIC-66 Ø30cm BASIC-66L Ø30cm

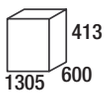
Características

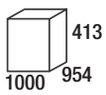
- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45º/455ºC.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.

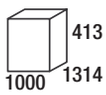
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL

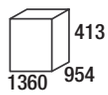

BASIC XL 4

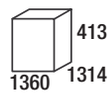

BASIC XL 3L

BASIC XL 3L 

BASIC XL 4 

BASIC XL 6 

BASIC XL 6L 

BASIC XL 9 

HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
BASIC XL 3 L*	1080	410	140	3	400/III/50	72,1	6000	**1.396**
BASIC XL 4*	720	720	140	4	400/III/50	77,0	6000	**1.467**
BASIC XL 6	720	1080	140	6	400/III/50	110	9000	**1.843**
BASIC XL 6L	1080	720	140	6	400/III/50	123	9000	**2.042**
BASIC XL 9	1080	1080	140	9	400/III/50	156	13200	**2.233**

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 51 euros

PORTES PAGADOS



accesorios

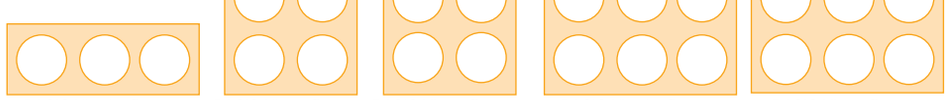
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S BASIC XL 3L	1305x489x960	**350**
S BASIC XL 4	1000x845x960	**350**
S BASIC XL 6	1003x1208x960	**438**
S BASIC XL 6L	1363x876x960	**438**
S BASIC XL 9	1363x1236x960	**476**



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN XL 3L	1305x640x120	**416**
CN XL 4	1000x1015x120	**416**
CN XL 6	1000x1375x120	**469**
CN XL 6L	1360x1015x120	**513**
CN XL 9	1360x1375x120	**602**

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS


BASIC XL 3L Ø35cm — BASIC XL 4 Ø35cm — BASIC XL 6 Ø35cm — BASIC XL 6L Ø35cm — BASIC XL 9 Ø35cm

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 50/320ºC en modelo BASIC XL 3L y 45º/455ºC 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

BASIC XL 33	745	1305	600
BASIC XL 44	745	1000	954
BASIC XL 66	745	1000	1314
BASIC XL 66L	745	1360	954
BASIC XL 99	745	1360	1314

HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
BASIC XL 33 L*	1080	410	140	6	400/III/50	124,9	12000	2.268
BASIC XL 44*	720	720	140	8	400/III/50	139	12000	2.281
BASIC XL 66	720	1080	140	12	400/III/50	198	18000	2.901
BASIC XL 66L	1080	720	140	12	400/III/50	176	18000	3.406
BASIC XL 99	1080	1080	140	18	400/III/50	269	26400	3.958

* CONVERSIÓN A MODELO MONOFÁSICO 230V/50Hz: + 51 euros

PORTES PAGADOS





accesorios

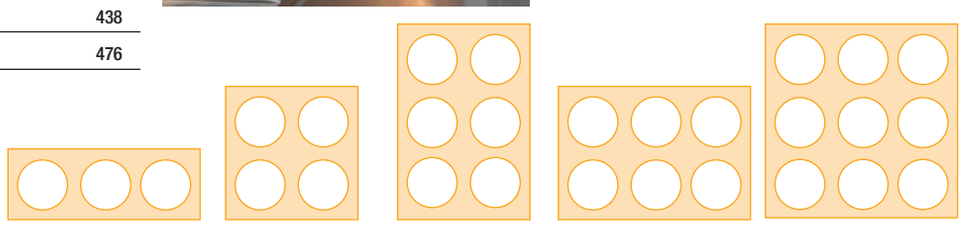
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S BASIC XL 33L	1305x489x860	350
S BASIC XL 44	1000x845x860	350
S BASIC XL 66	1003x1208x860	438
S BASIC XL 66L	1363x876x860	438
S BASIC XL 99	1363x1236x860	476



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN XL 3L	1305x640x120	416
CN XL 4	1000x1015x120	416
CN XL 6	1000x1375x120	469
CN XL 6L	1360x1015x120	513
CN XL 9	1360x1375x120	602

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



BASIC XL 33L Ø35cm | BASIC XL 44 Ø35cm | BASIC XL 66 Ø35cm | BASIC XL 66L Ø35cm | BASIC XL 99 Ø35cm

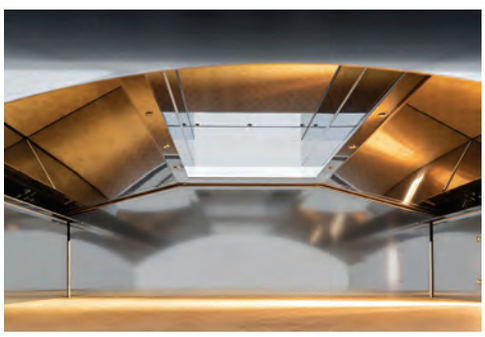
Características

- 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 50/320ºC en modelo BASIC XL 33L y 45º/455ºC 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



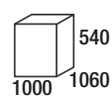
HORNO DE PIZZA A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PVP €
G 4	620	620	150	4	96	16,10	13800	3.875
G 6	620	920	150	6	123	21,5	18500	4.770
G 9	920	920	150	9	156	27	23200	5.582

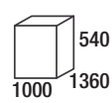
CAMBIO DE INYECTORES: + 92 Euros

PORTES PAGADOS

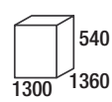
G 4



G 6



G 9



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Chimenea anti-viento	409
Pieza conexión de hornos	389



CHIMENEA ANTI-VIENTO



PIEZA CONEXIÓN HORNOS



CONEXIÓN + CHIMENEA

soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)	PVP €
SG 4	100x84,5x96	356
SG 6	100,3x120,8x96	436
SG 9	130,8x120,8x96	507



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 0º/450ºC.
- 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

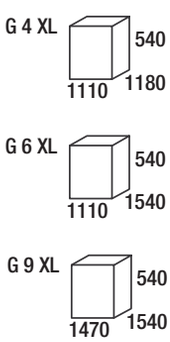


HORNO DE PIZZA A GAS XL

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PVP €
G 4 XL	720	720	150	4	113	18	15500	**4.295**
G 6 XL	720	1080	150	6	145	23	19800	**5.002**
G 9 XL	1080	1080	150	9	184	31	26700	**6.346**

CAMBIO DE INYECTORES: + 92 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Chimenea anti-viento	409
Pieza conexión de hornos	389



CHIMENEA ANTI-VIENTO



PIEZA CONEXIÓN HORNOS



CONEXIÓN + CHIMENEA

soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)	PVP €
SG 4 XL	110x96,5x96	**407**
SG 6 XL	110x132x96	**467**
SG 9 XL	147x132x96	**525**



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 0º/450ºC.
- 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

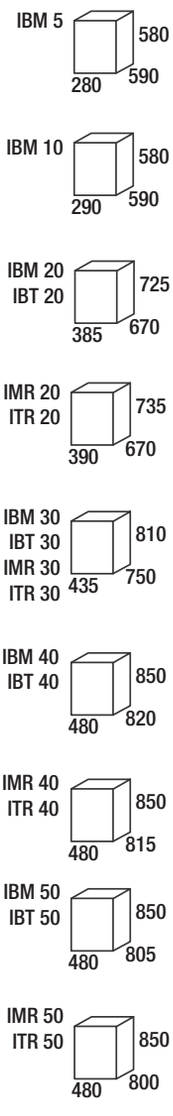


IMR 30









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	**1.195**
IBM 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5	**1.291**
IBM 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1	**1.516**
IBT 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/III/50	56	1,5	**1.837**
IBM 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5	**1.840**
IBT 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/III/50	88	1,75	**2.152**
IBM 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5	**2.062**
IBT 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/III/50	112	2,3	**2.379**
IBM 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2	**2.210**
IBT 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/III/50	128	2,5	**2.535**

CAMBIO DE VOLTAJE: +138€ PORTES PAGADOS

PANEL DE CONTROL DIGITAL (SOLO MODELOS 2V): +331€

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	**1.710**
IMR 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1	**1.990**
ITR 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/III/50	56	1,5	**2.309**
IMR 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5	**2.355**
ITR 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/III/50	88	1,75	**2.675**
IMR 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5	**2.479**
ITR 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/III/50	112	2,3	**2.798**
IMR 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2	**2.590**
ITR 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/III/50	128	2,5	**2.910**

CAMBIO DE VOLTAJE: +138€ PORTES PAGADOS

PANEL DE CONTROL DIGITAL (SOLO MODELOS 2V): +331€

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



IRV 30

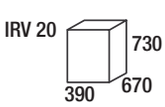


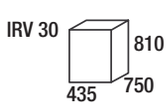


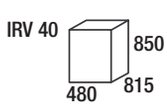
CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE VELOCIDAD VARIABLE

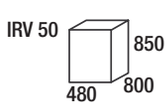
MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PVP €
IRV 20	17	22	56	36	21	230/50	81	1	**2.449**
IRV 30	25	32	88	40	26	230/50	95	1,5	**2.865**
IRV 40	35	41	102	45	26	230/50	114	1,5	**2.997**
IRV 50	42	48	128	45	30	230/50	120	2	**3.088**

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



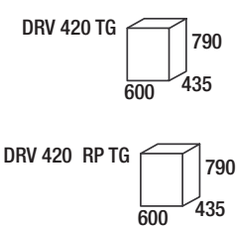
DRV 420 TG



DRV 420 RP TG

DETALLE REGULACIÓN DE ESPSOR





LAMINADORAS

MODELO	PESO MASA (g)	Ø PIZZA (cm)	ESPESOR 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	1.421
DRV 420 RP TG	220-900	26-40	0-5	230/50	38	0,25	1.460

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

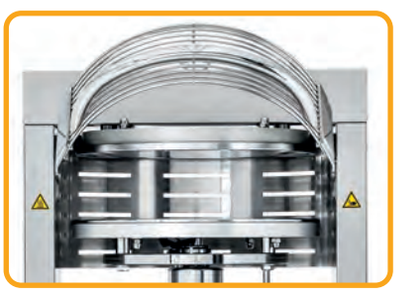




DETALLE ILUMINACIÓN



DETALLE PANEL DE MANDOS

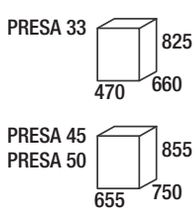


DETALLE PLATO SUPERIOR

FORMADORA

MODELO	PESO MASA (g)	DIÁMETRO PIZZA (cm)	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA TRABAJO (ºC)	POTENCIA RESITENCIA (W)	PVP €
PRESA 33	250-270	33	4,75	0-160	2000	**6.509**
PRESA 45	600-650	45	6,10	0-160	2500	**7.608**
PRESA 50	700-750	50	6,10	0-160	2500	**8.960**

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 de la masa mediante mandos manuales.
- 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.
- Pantalla táctil de 4,3" fácil de usar que permite configurar los parámetros de tiempo de prensado y temperatura de las placas, además de las alarmas de funcionamiento.
- Voltaje 400V/50Hz. Bajo pedido se puede suministrar 230V/50Hz.



BUFFET

Índice *páginas*

394 MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES

398 ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES

401 ELEMENTO CALIENTE 1/1 Y TABLA DE CORTE DE MADERA PARA PAN 1/1

402 MÓDULO FRÍO 1/1 Y MÓDULO PARA PAN 1/1

403 MÓDULOS PARA YOGUR 1/1 Y MÓDULO PARA SALADOS/CEREALES 1/1

404 MÓDULO PARA TABLA DE CORTE EN POLIETILENO 1/1 Y MÓDULO PARA BEBIDAS 1/1

405 MÓDULO FRÍO 1/2 Y MÓDULO TABLA DE CORTE EN POLIETILENO 1/2

406 MÓDULO PARA SALADOS/CEREALES 1/3 Y MÓDULO PARA CUBETA GN 1/3

407 MÓDULO PARA BOTELLAS, MÓDULO BOL CILÍNDRICO Y MÓDULO BOL SEMIESFERA

408 MÓDULO PARA CEREALES, MÓDULO PARA ZUMOS Y MÓDULO ESTANTE

409 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

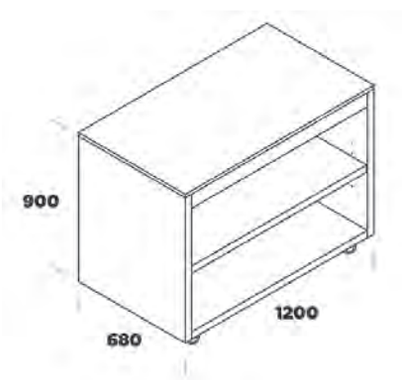




DETALLE ACABADO HADES



BUFFET V1 HADES



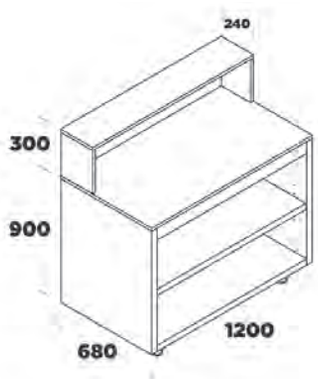
V1 HADES PVP 683 EUROS

PORTES PAGADOS

MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES



BUFFET V2 HADES

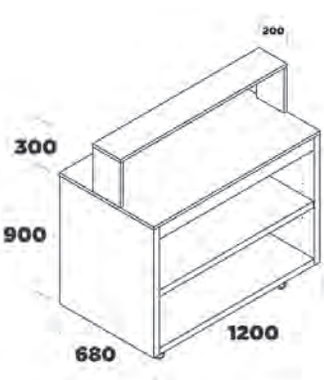


V2 HADES PVP 756 EUROS

PORTES PAGADOS



BUFFET V3 HADES



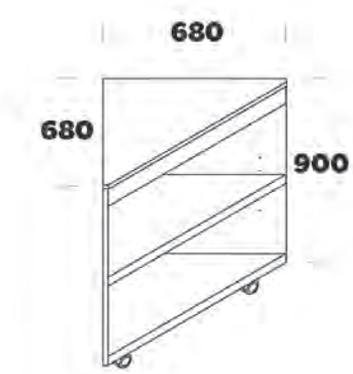
V3 HADES PVP 732 EUROS

PORTES PAGADOS

MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES



MÓDULO ÁNGULO HADES

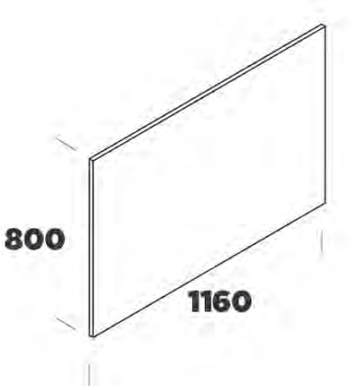


MÓDULO ÁNGULO HADES PVP 506 EUROS

PORTES PAGADOS

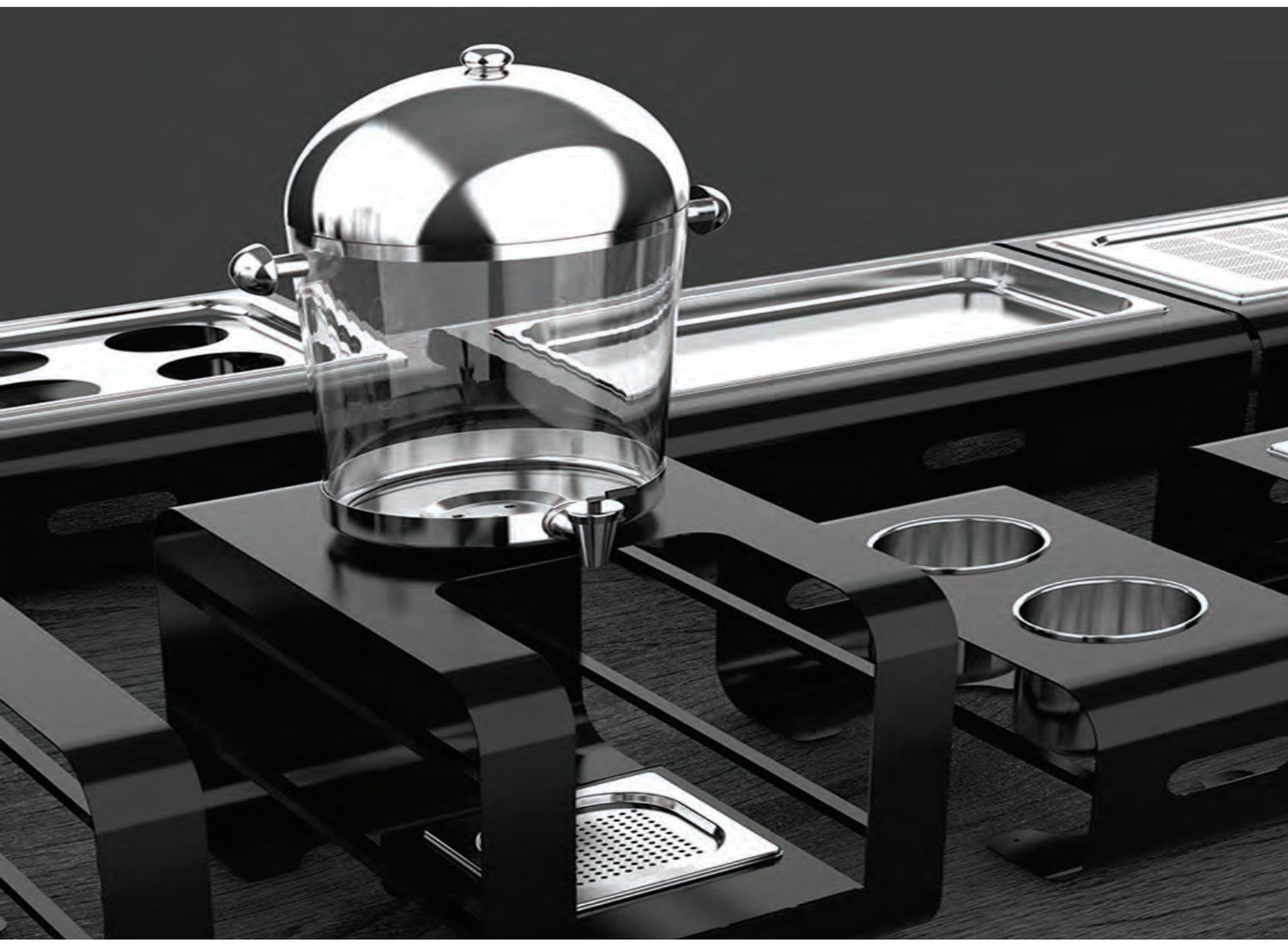


PANEL TRASERO HADES



PANEL TRASERO HADES PVP 86 EUROS

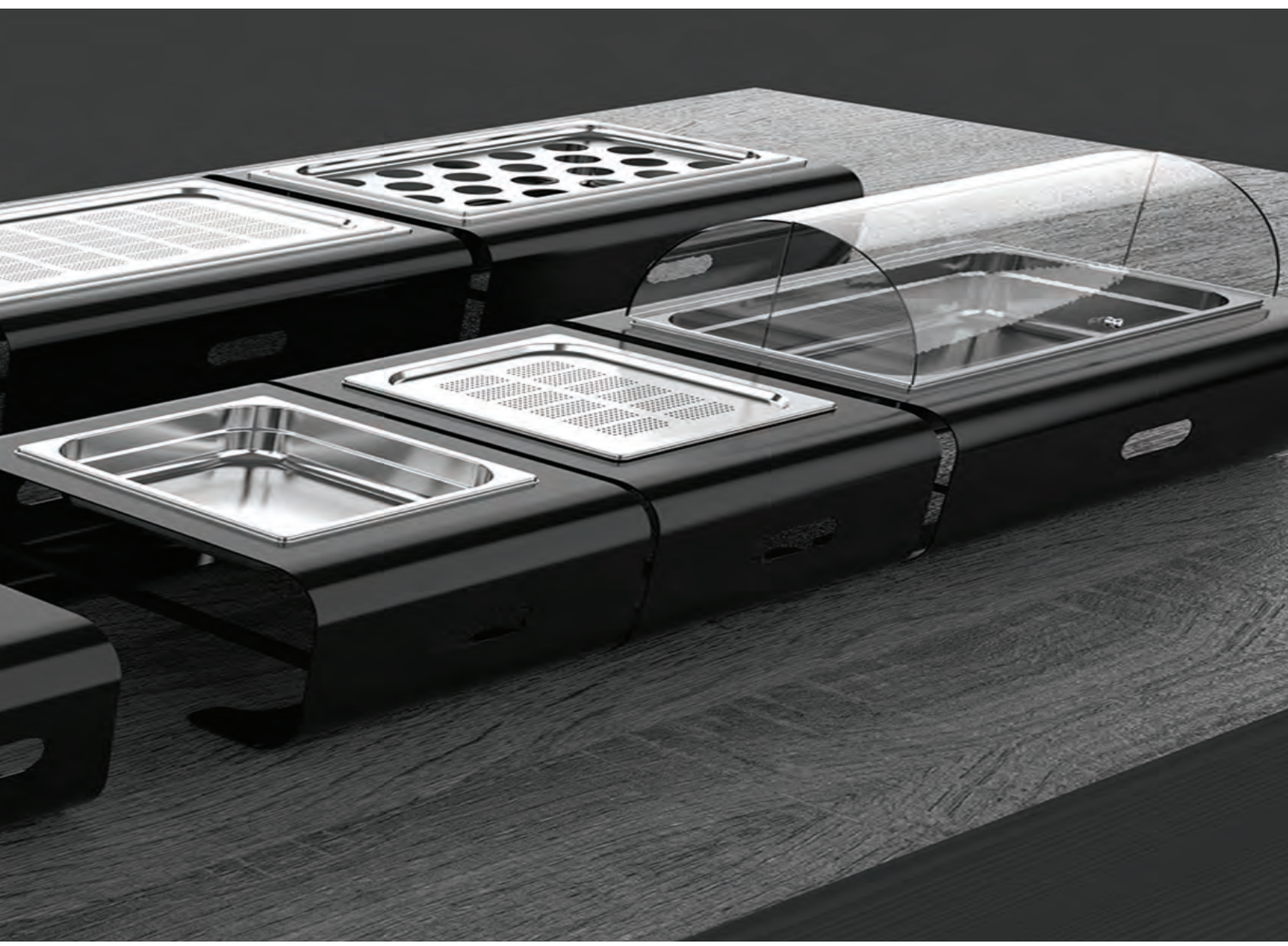
ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



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.

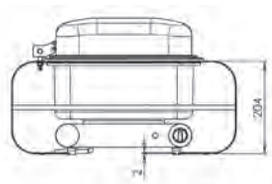
ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES







ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES





MOABF1.BIA-10 + LBTAPST



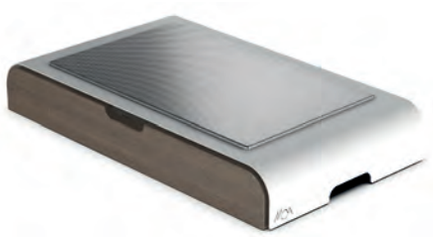
MOABF1.NER-10

ELEMENTO CALIENTE 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	POTENCIA (W)	PVP €
MOABF1.BIA-10	BLANCO	595	494	300/573	1500	**634**
MOABF1.NER-10	NEGRO	595	494	300/573	1500	**634**

Termostato de temperatura regulable mediante cinco niveles de potencia. Termostato de seguridad con temperatura máxima de 65ºC.

PORTES PAGADOS





ELEMENTO CALIENTE INALÁMBRICO 1/1 Y 1/2

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF1.BIA-12	BLANCO	699	390	106	**1.141**
MOABF1.NER-12	NEGRO	699	390	106	**1.141**
MOABF2.BIA-10	BLANCO	476	338	106	**1.012**
MOABF2.NER-10	NEGRO	476	338	106	**1.012**

Estos elementos calientes funcionan con una bateria de Ion-Litio que si la máquina trabaja a 60ºC la duración de la bateria es de 4h y si trabaja a 85ºC la duración de la bateria es de 3h.

PORTES PAGADOS



MOABF1.BIA-02 + LBTAPST



MOABF1.NER-02 + LBTAPST

TABLA DE CORTE DE MADERA PARA PAN 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF1.BIA-02	BLANCO	595	494	221	**481**
MOABF1.NER-02	NEGRO	595	494	221	**481**

PORTES PAGADOS



LATERAL DE MADERA

MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	**187**

ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES





MOABF1.BIA-06



MOABF1.NER-06

MÓDULO FRÍO 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF1.BIA-06	BLANCO	595	494	210	**440**
MOABF1.NER-06	NEGRO	595	494	210	**440**

PORTES PAGADOS



MOABF1.BIA-03 + LBTAPST



MOABF1.NER-03 + LBTAPST

MÓDULO PARA PAN 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF1.BIA-03	BLANCO	595	494	376	**449**
MOABF1.NER-03	NEGRO	595	494	376	**449**

PORTES PAGADOS



LATERAL DE MADERA

MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	**187**

ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF1.BIA-07



MOABF1.NER-07

MÓDULO PARA YOGUR 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF1.BIA-07	BLANCO	595	494	215	**451**
MOABF1.NER-07	NEGRO	595	494	215	**451**

PORTES PAGADOS



MOABF1.BIA-08 + LBTAPST



MOABF1.NER-08 + LBTAPST

MÓDULO PARA SALADOS/CEREALES 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF1.BIA-08	BLANCO	595	494	215	**417**
MOABF1.NER-08	NEGRO	595	494	215	**417**

PORTES PAGADOS



LATERAL DE MADERA

MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	**187**

ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF1.BIA-04



MOABF1.NER-04

MÓDULO TABLA DE CORTE EN POLIETILENO 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF1.BIA-04	BLANCO	595	494	221	**449**
MOABF1.NER-04	NEGRO	595	494	221	**449**

PORTES PAGADOS



MOABF1.BIA-09 - LBTAPST



MOABF1.NER-09 - LBTAPST

MÓDULO PARA BEBIDAS 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF1.BIA-09	BLANCO	595	494	215	**463**
MOABF1.NER-09	NEGRO	595	494	215	**463**

PORTES PAGADOS



LATERAL DE MADERA

MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	**187**

ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES





MOABF2.BIA-02



MOABF2.NER-02

MÓDULO FRÍO 1/2

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF2.BIA-02	BLANCO	338	494	210	**351**
MOABF2.NER-02	NEGRO	338	494	210	**351**

PORTES PAGADOS



MOABF2.BIA-03 + LBTAPST



MOABF2.NER-03 + LBTAPST

MÓDULO TABLA DE CORTE EN POLIETILENO 1/2

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF2.BIA-03	BLANCO	338	494	221	**369**
MOABF2.NER-03	NEGRO	338	494	221	**369**

PORTES PAGADOS



LATERAL DE MADERA

MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	**187**

ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF3.BIA-02



MOABF3.NER-02

MÓDULO PARA SALADOS/CEREALES 1/3

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF3.BIA-02	BLANCO	250	494	210	**244**
MOABF3.NER-02	NEGRO	250	494	210	**244**

PORTES PAGADOS



MOABF3.BIA-03 + LBTAPST



MOABF3.NER-03 + LBTAPST

MÓDULO PARA CUBETA GN 1/3

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF3.BIA-03	BLANCO	250	494	210	**233**
MOABF3.NER-03	NEGRO	250	494	210	**233**

PORTES PAGADOS



LATERAL DE MADERA

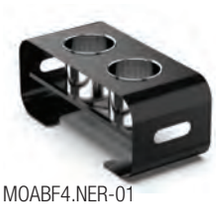
MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	**187**

ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES





MOABF4.BIA-01



MOABF4.NER-01

MÓDULO PARA BOTELLAS

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF4.BIA-01	BLANCO	220	494	210	**261**
MOABF4.NER-01	NEGRO	220	494	210	**261**

PORTES PAGADOS



MOABF5.BIA-02
LBTAPST

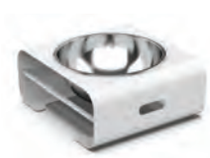


MOABF5.NER-02
LBTAPST

MÓDULO BOL CILÍNDRICO

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF5.BIA-02	BLANCO	455	494	210	**413**
MOABF5.NER-02	NEGRO	455	494	210	**413**

PORTES PAGADOS



MOABF5.BIA-01



MOABF5.NER-01

MÓDULO BOL SEMIESFERA

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF5.BIA-01	BLANCO	450	494	205	**368**
MOABF5.NER-01	NEGRO	450	494	205	**368**

PORTES PAGADOS



LATERAL DE MADERA

MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	**187**

ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES





MOABF6.BIA-01
BTAPAL



MOABF6.NER-01
LBTAPAL

MÓDULO PARA CEREALES

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF6.BIA-01	BLANCO	450	494	712	**571**
MOABF6.NER-01	NEGRO	450	494	712	**571**

PORTES PAGADOS



MOABF7.BIA-01



MOABF7.NER-01

MÓDULO PARA ZUMOS

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF7.BIA-01	BLANCO	297	494	770	**384**
MOABF7.NER-01	NEGRO	297	494	770	**384**

PORTES PAGADOS



MOABF8.BIA-01 + LBTAPAL



MOABF8.NER-01 + LBTAPAL

MÓDULO ESTANTE

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF8.BIA-01	BLANCO	1462	494	498	**1.013**
MOABF8.NER-01	NEGRO	1462	494	498	**1.013**

PORTES PAGADOS



LATERAL DE MADERA

MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
LBTAPAL	Set de dos laterales con barras y tornillos	480	482	20	**298**

ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES







MOABF2.BIA-06

MOABF2.BIA-05

MOABF2.BIA-04



MÓDULOS ENCASTRABLES BLANCOS

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF2.BIA-04	BLANCO	338	494	100	**101**
MOABF2.BIA-05	BLANCO	338	494	140	**106**
MOABF2.BIA-06	BLANCO	338	494	180	**112**

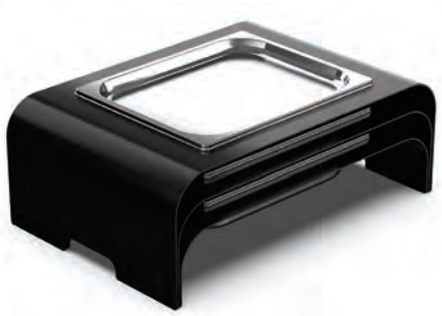
PORTES PAGADOS



MOABF2.NER-06

MOABF2.NER-05

MOABF2.NER-04



MÓDULOS ENCASTRABLES NEGROS

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	PVP €
MOABF2.NER-04	NEGRO	338	494	100	**101**
MOABF2.NER-05	NEGRO	338	494	140	**106**
MOABF2.NER-06	NEGRO	338	494	180	**112**

PORTES PAGADOS



CÁMARAS / EQUIPOS DE FRÍO Y ESTANTERÍAS

Índice *páginas*

411 CÁMARAS DE RESIDUOS

412 CÁMARAS FRIGORÍFICAS

419 CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm

420 CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm

421 CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm

422 CÁMARAS MODULARES PANEL 120mm

423 CÁMARAS MODULARES PANEL 140mm

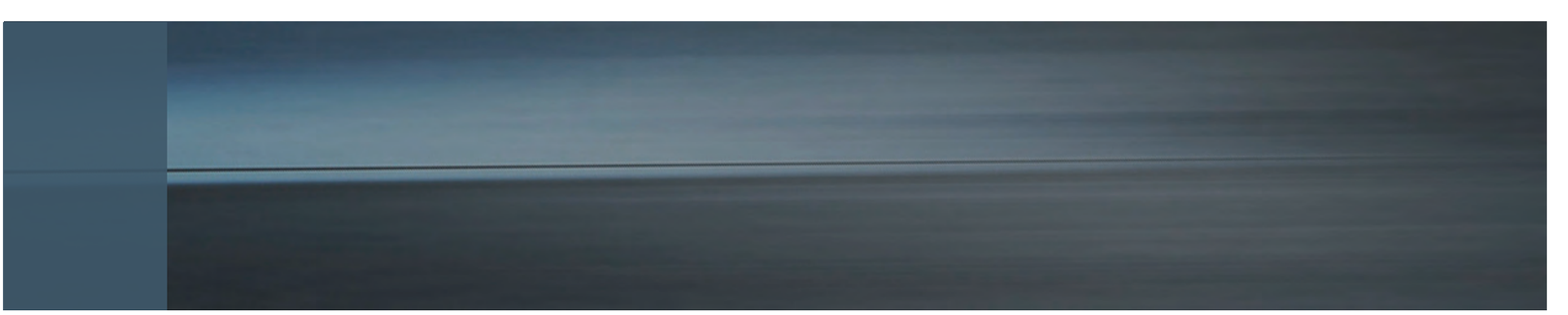
424 EQUIPOS MONOBLOCK

425 EQUIPOS FRIGORÍFICOS MOCHILA

426 EQUIPOS FRIGORÍFICOS TECHO

427 EQUIPOS FRIGORÍFICOS SPLIT PLAFÓN/CÚBICO

429 ESTANTERÍAS CON ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO



CÁMARA DE RESIDUOS



V5-1

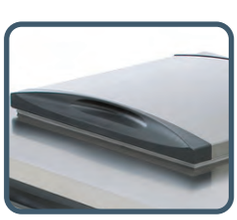


V5-2

MODELO	ESPESOR DE PANELES (mm)	CARGA DE REFRIG. R134a (g)	VOLUMEN (l)	POTENCIA (W)	PVP €
V5-1	40	180	570	478	**4.217**
V5-2	40	180	1.190	478	**5.854**

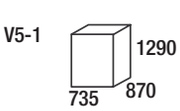
PORTES PAGADOS

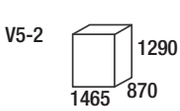




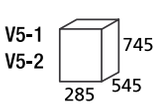
DETALLES PUERTA

DIMENSIONES CÁMARA





DIMENSIONES EQUIPO FRÍO



Características

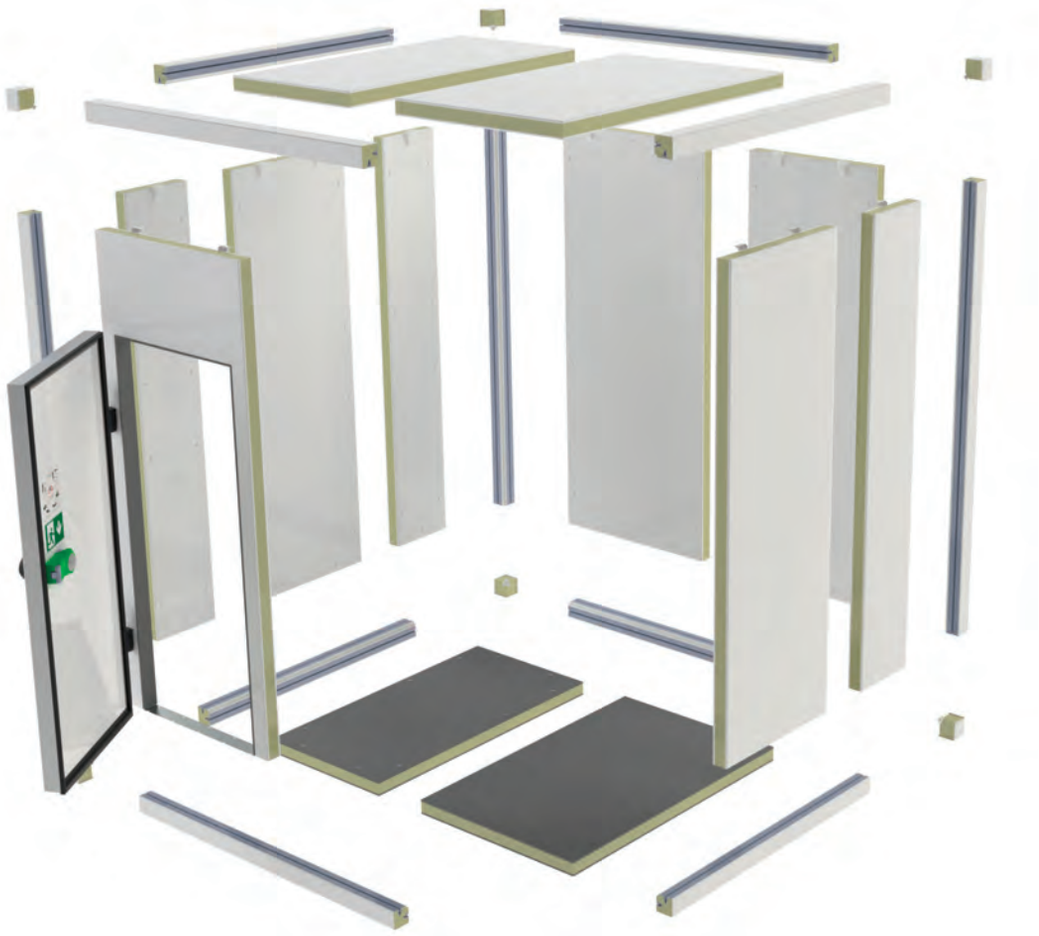
- Cámara para residuos orgánicos, compuesta por paneles modulares.
- Ideada para garantizar las mejores condiciones sanitarias y evitar la multiplicación bacteriológica.
- Indicada para ser usado en la cocina profesional, puede ser también utilizada en carnicerías y pescaderías.
- Patas regulables en 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: +2º/+8ºC
- Puertas redondeadas y tiradores ergonómicos.
- Potencia frigorífica testada desde -10/+32ºC.
- Refrigerante R455a/146 con una carga de fluido de 0,09Kg.
- Aislamiento en poliuretano ecologico 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

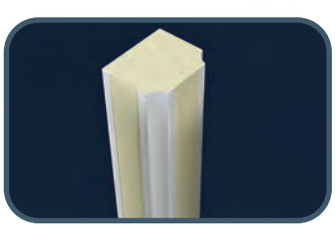




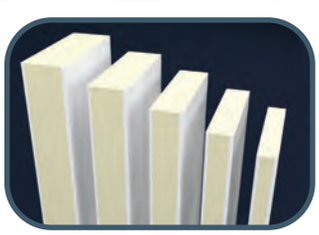
VÁLVULA DE EQUILIBRIO DE PRESIONES (CÁMARAS DE TEMPERATURA NEGATIVA)



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 perimetro 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 90º. 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/m^3. 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 90º 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 antirralladuras, de espesor 0,5mm. El aislante del panel esta realizado con espuma de poliuretano PUR con densidad de 43 Kg/m^3.
- 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

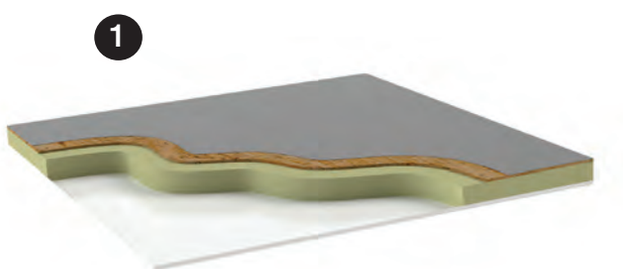
- Todos los suelos estandar BOXCOLD están fabricados con acabado en chapa gris plastificada antideslizante, aislamiento en poliuretano (PUR) con densidad cercana a 43 Kg/m^3 y revestimiento externo inferior en chapa prelacada zincada de espesor 0,6mm.
- Clasificación de resistencia al fuego B-s3,d0.

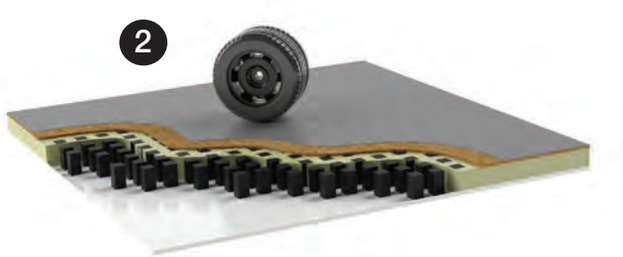
1 SUELO ESTÁNDAR

- Chapa de 0,6mm. encolada en compuesto de madera de 12mm.
- Capacidad de carga estática 4000Kg/m^2
- Capacidad de carga dinámica 250kg.
- Capacidad de carga puntual 140Kg.

2 SUELO ESTÁNDAR REFORZADO

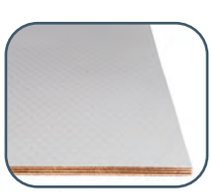
- Chapa de 0,6mm. encolada en compuesto de madera de 20mm y tacos de PVC en el interior del aislamiento del panel
- Capacidad de carga estática 6000Kg/m^2
- Capacidad de carga dinámica 1500kg.
- Capacidad de carga puntual 300Kg.

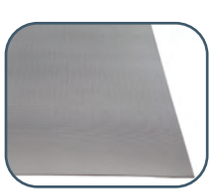


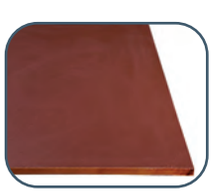


ACABADOS


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 rampa 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.



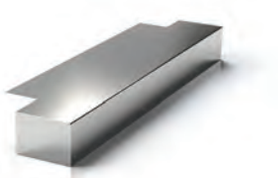
ACCESORIOS



CORTINA DE LAMAS



OJO DE BUEY EN LA PUERTA



PASO DE CÁMARA
CON SUELO



RAMPA EXTERIOR



RAMPA INTERIOR

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

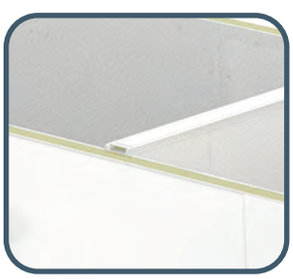
DIVISORES FIJOS

- 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 20/25ºC.





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 6/8ºC. Pero su utilización se puede prever para separar cámaras frigoríficas con diferencias de temperatura superiores a 6/8ºC efectuando la rotura del puente térmico a lo largo de todo el perimetro 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.







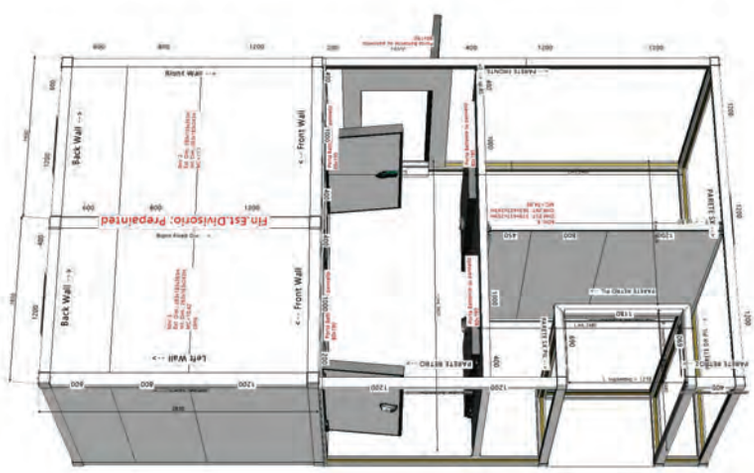
CÁMARAS FRIGORÍFICAS

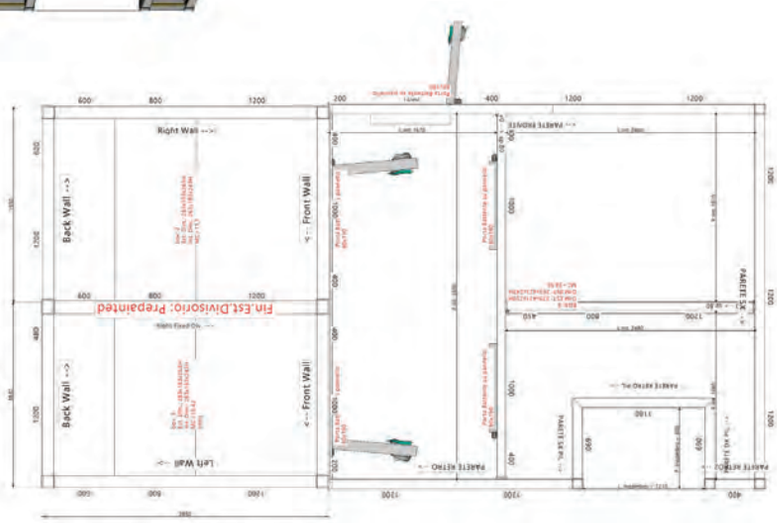
PROYECTOS A MEDIDA PARA AJUSTAR LOS RECINTOS A SUS INSTALACIONES



INFINITAS SOLUCIONES PARA TU CÁMARA

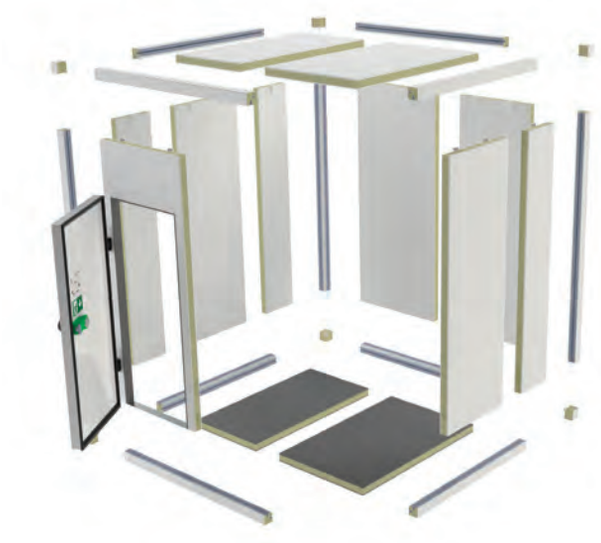
- La modularidad que caracteriza las cámaras frigoríficas BOXCOLD permite realizar soluciones ilimitadas de pequeños y medianos conjuntos, y de estructuras industriales tanto estándar como no estándar.





CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm

Solicitar precio y plazo de entrega





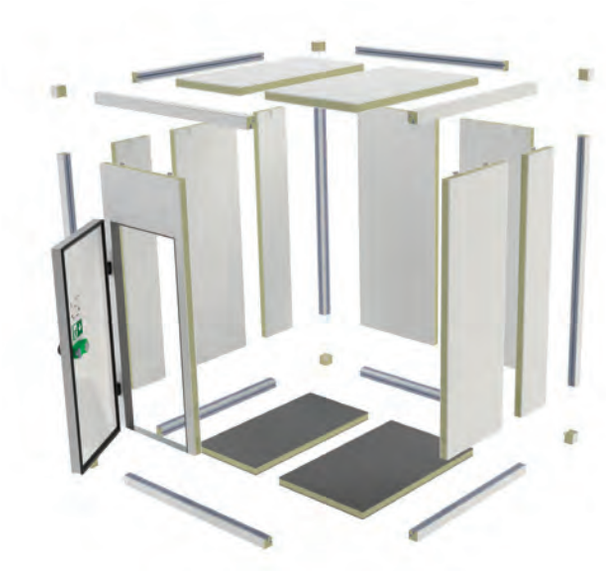
DIM. EXT. (mm) Ancho x Fondo	DIM. INT. (mm) Ancho x Fondo	CON SUELO ALTO EXT./INT. 2150/2030 m³	CON SUELO ALTO EXT./INT. 2350/2230 m³	CON SUELO ALTO EXT./INT. 2550/2430 m³	SIN SUELO ALTO EXT./INT. 2090/2030 m³	SIN SUELO ALTO EXT./INT. 2290/2230 m³	SIN SUELO ALTO EXT./INT. 2490/2430 m³
1750x2150	1630x2030	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





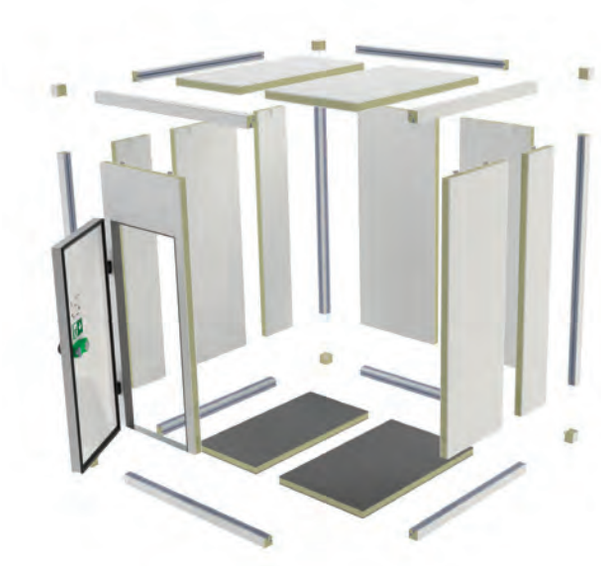
DIM. EXT. (mm) Ancho x Fondo	DIM. INT. (mm) Ancho x Fondo	CON SUELO ALTO EXT./INT. 2190/2030 m³	CON SUELO ALTO EXT./INT. 2390/2230 m³	CON SUELO ALTO EXT./INT. 2590/2430 m³	SIN SUELO ALTO EXT./INT. 2110/2030 m³	SIN SUELO ALTO EXT./INT. 2310/2230 m³	SIN SUELO ALTO EXT./INT. 2510/2430 m³
1790x2190	1630x2030	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) Ancho x Fondo	DIM. INT. (mm) Ancho x Fondo	CON SUELO ALTO EXT./INT. 2230/2030 m³	CON SUELO ALTO EXT./INT. 2430/2230 m³	CON SUELO ALTO EXT./INT. 2630/2430 m³	SIN SUELO ALTO EXT./INT. 2130/2030 m³	SIN SUELO ALTO EXT./INT. 2330/2230 m³	SIN SUELO ALTO EXT./INT. 2630/2430 m³
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

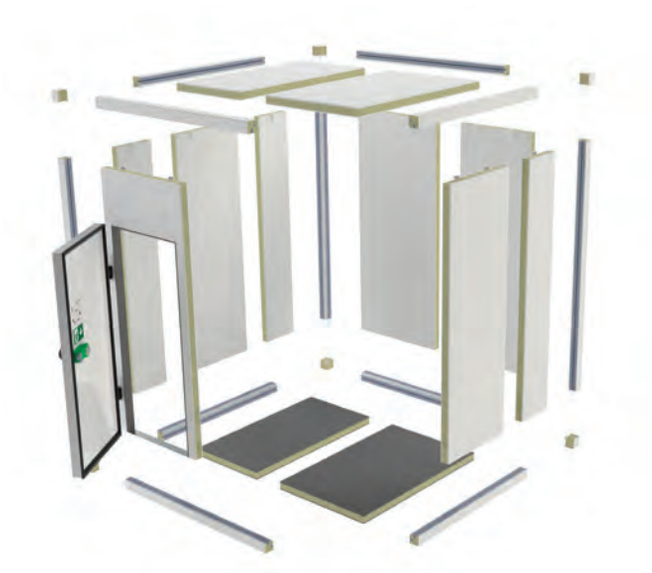
*Otras medidas consultar disponibilidad.

*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) Ancho x Fondo	DIM. INT. (mm) Ancho x Fondo	ALTO EXT./INT. 2270/2030 m^3	ALTO EXT./INT. 2470/2230 m^3	ALTO EXT./INT. 2670/2430 m^3	ALTO EXT./INT. 2870/2630 m^3	ALTO EXT./INT. 3070/2830 m^3	ALTO EXT./INT. 3270/3030 m^3	ALTO EXT./INT. 3470/3230 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) Ancho x Fondo	**DIM. INT. (mm)** Ancho x Fondo	**ALTO EXT./INT. 2310/2030** m^3	**ALTO EXT./INT. 2510/2230** m^3	**ALTO EXT./INT. 2710/2430** m^3	**ALTO EXT./INT. 2910/2630** m^3	**ALTO EXT./INT. 3110/2830** m^3	**ALTO EXT./INT. 3310/3030** m^3	**ALTO EXT./INT. 3510/3230** m^3
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

ravemah boxcold FREDDO SU MISURA



- Los equipos de frío BOXCOLD son 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 eléctronica permite un control de funcionamiento frigorífico y de su funcionalidad en remoto en la nube.
- Estos equipos son 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.



EQUIPO MOCHILA CON TAMPÓN CON GANCHO



EQUIPO MOCHILA CON TAMPÓN



EQUIPO FRIGORÍFICO DE TECHO



EQUIPO SPLIT PLAFÓN



EQUIPO SPLIT CÚBICO





EQUIPOS FRIGORÍFICOS MOCHILA

ECO A2L

Posibilidad R290 consultar

TEMPERATURA POSITIVA

MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32ºC T CÁMARA = 0ºC		T AMBIENTE = 38ºC T CÁMARA = 0ºC		T AMBIENTE = 43ºC T CÁMARA = 0ºC		TENSIÓN V/Hz	PVP €
			(W)	(m^3)	(W)	(m^3)	(W)	(m^3)		
IPAM402C	AE4460P-FZ	1/2	990	8,0	909	6,7	837	5,7	230/50	3.050,00
IPAM403C	AE4470P-FZ	5/8	1180	10,0	1089	9,3	1008	7,8	230/50	3.100,00
IPAM404C	AJ9480P-FZ	3/4	1350	12,0	1229	10,2	1124	8,2	230/50	3.383,00
IPAM405C	AJ9510P-FZ	1	1650	16,0	1498	13,8	1367	11,5	230/50	3.532,00
IPAM602C	AJ4513P-FZ	1	2105	20,0	1908	18,9	1736	15,9	230/50	4.200,00
IPAM603C	AJ4517P-FZ	1 1/4	2330	24,0	2124	20,6	1946	16,8	230/50	4.295,00
IPAM613C	AJ4517P-TZ	1 1/4	2330	24,0	2124	20,6	1946	16,8	400/III/50	4.390,00
IPAM604C	AJ4519P-FZ	1 1/2	2950	32,0	2695	26,6	2468	22,6	230/50	5.040,00
IPAM614C	AJ4519P-TZ	1 1/2	2950	32,0	2695	26,6	2468	22,6	400/III/50	5.340,00
IPAM802C	FH4524P-XC	2	3970	44,0	3569	34,8	3231	29,3	230/50	5.840,00
IPAM812C	FH4524P-XG	2	3970	44,0	3569	34,8	3231	29,3	400/III/50	5.940,00
IPAM803C	FH4532P-XC	3	4730	52,0	4730	42,2	3850	32,5	230/50	6.040,00
IPAM813C	FH4532P-XG	3	4730	52,0	4730	42,2	3850	32,5	400/III/50	6.240,00

TEMPERATURA NEGATIVA

MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32ºC T CÁMARA = -20ºC		T AMBIENTE = 38ºC T CÁMARA = -20ºC		T AMBIENTE = 43ºC T CÁMARA = -20ºC		TENSIÓN V/Hz	PVP €
			(W)	(m^3)	(W)	(m^3)	(W)	(m^3)		
IPAL401C	AJ2440P-FZ	1 1/7	717	5,0	653	3,8	594	3,2	230/50	3.685,00
IPAL402C	AJ2446P-FZ	1 1/4	915	7,0	825	6,2	746	4,9	230/50	3.824,00
IPAL403C	AJ2464P-FZ	1 1/2	1108	9,0	1011	7,6	924	6,0	230/50	3.979,00
IPAL601C	AJ2464P-FZ	1 1/2	1302	12,0	1184	10,6	1079	8,9	230/50	4.143,00
IPAL602C	FH2480P-XC	2	1822	19,0	1571	14,9	1415	10,9	230/50	4.828,00
IPAL612C	FH2480P-XG	2	1822	19,0	1571	14,9	1415	10,9	400/III/50	4.973,00
IPAL801C	FH2480P-XC	2	2126	29,0	1870	22,3	1686	19,5	230/50	6.070,00
IPAL811C	FH2480P-XG	2	2126	29,0	1870	22,3	1686	19,5	400/III/50	6.194,00
IPAL802C	FH2511P-XC	3	2544	38,0	2201	32,8	1974	26,8	230/50	7.000,00
IPAL812C	FH2511P-XG	3	2544	38,0	2201	32,8	1974	26,8	400/III/50	7.200,00

Características

- Compresor hermético **EMBRACO.**
- Válvula de expansión termostática.
- Desescarche por gas caliente.
- Presostato de seguridad de alta.
- Depósito evaporativo de condensacón 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 TECHO

ECO A2L

Posibilidad R290 consultar

TEMPERATURA POSITIVA

MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32ºC T CÁMARA = 0ºC		T AMBIENTE = 38ºC T CÁMARA = 0ºC		T AMBIENTE = 43ºC T CÁMARA = 0ºC		TENSIÓN V/Hz	PVP €
			(W)	(m3)	(W)	(m3)	(W)	(m3)		
ISOM501C	AE4450P-FZ	1/3	873	6,0	796	5,1	728	4,0	230/50	3.899,00
ISOM502C	AE4460P-FZ	1/2	990	8,0	909	6,7	837	5,7	230/50	3.990,00
ISOM503C	AE4470P-FZ	5/8	1180	10,0	1089	9,3	1008	7,8	230/50	4.151,00
ISOM504C	AJ9480P-FZ	3/4	1350	12,0	1229	10,2	1124	8,2	230/50	4.357,00
ISOM505C	AJ9510P-FZ	1	1650	16,0	1498	13,8	1367	11,5	230/50	4.950,00
ISOM702C	AJ4513P-FZ	1	2105	20,0	1908	18,9	1736	15,9	230/50	5.490,00
ISOM703C	AJ4517P-FZ	1 1/4	2330	24,0	2124	20,6	1946	16,8	230/50	5.600,00
ISOM713C	AJ4517P-TZ	1	2330	24,0	2124	20,6	1946	16,8	400/III/50	5.880,00
ISOM704C	AJ4519P-FZ	1 1/2	2950	32,0	2695	26,6	2468	22,6	230/50	6.181,00
ISOM714C	AJ4519P-TZ	2	2950	32,0	2695	26,6	2468	22,6	400/III/50	6.364,00
ISOM902C	FH4524P-XC	2	3970	44,0	3569	34,8	3231	29,3	230/50	6.401,00
ISOM912C	FH4524P-XG	2	3970	44,0	3569	34,8	3231	29,3	400/III/50	6.651,00
ISOM903C	FH4532P-XC	3	4730	52,0	4252	42,2	3850	32,5	230/50	6.765,00
ISOM913C	FH4532P-XG	3	4730	52,0	4252	42,2	3850	32,5	400/III/50	7.082,00

TEMPERATURA NEGATIVA

MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32ºC T CÁMARA = -20ºC		T AMBIENTE = 38ºC T CÁMARA = -20ºC		T AMBIENTE = 43ºC T CÁMARA = -20ºC		TENSIÓN V/Hz	PVP €
			(W)	(m3)	(W)	(m3)	(W)	(m3)		
ISOL501C	AJ2440P-FZ	1 1/2	717	5,0	653	3,8	594	3,2	230/50	4.586,00
ISOL502C	AJ2446P-FZ	1 1/2	915	7,0	825	6,7	746	4,9	230/50	4.968,00
ISOL503C	AJ2464P-FZ	2	1108	9,0	1011	7,6	924	6,0	230/50	5.223,00
ISOL701C	AJ2464P-FZ	1 1/2	1302	12,0	1184	10,6	1079	8,9	230/50	5.800,00
ISOL702C	FH2480P-XC	2	1822	19,0	1571	14,9	1415	10,9	230/50	7.390,00
ISOL712C	FH2480P-XG	2	1822	19,0	1571	14,9	1415	10,9	400/III/50	7.632,00
ISOL901C	FH2480P-XC	2	2126	29,0	1870	22,3	1686	19,5	230/50	8.976,00
ISOL911C	FH2480P-XG	2	2126	29,0	1870	22,3	1686	19,5	400/III/50	9.205,00
ISOL902C	FH2511P-XC	3	2544	38,0	2201	32,8	1974	26,8	230/50	10.189,00
ISOL912C	FH2511P-XG	3	2544	38,0	2201	32,8	1974	26,8	400/III/50	10.698,00

Características

- Compresor hermético **EMBRACO.**
- Válvula de expansión termostática.
- Desescarche por gas caliente.
- Depósito evaporativo de condensación en acero inoxidable y serpentín con tratamiento de cataforesis.
- Luz y micro de puerta incluidos.
- Resistencia eléctrica de drenaje de condensación positiva y negativa.

INNOVACIÓN

- Unidad de techo con grupo de enfriamiento externo de cámara.
- La caja que contiene el evaporador de aire formada por una carcasa con aislamiento de espuma de poliuretano y tapa extraible.
- El aire se combina en la camára mediante un transportador integrado en el techo de la cámara para no crear espacio.

OPCIONAL

- Módulo WiFi para control remoto.
- Tratamiento de cataforesis en evaporador y condensador.

EQUIPOS FRIGORÍFICOS SPLIT PLAFÓN/CÚBICO

Solicitar precio y plazo de entrega

R452a
R448a
R449a

TEMPERATURA POSITIVA

	MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32ºC T CÁMARA = 0ºC		T AMBIENTE = 43ºC T CÁMARA = 0ºC		VENTILADOR EVAPORADOR		TENSIÓN V/Hz	PVP €
				(W)	(m^3)	(W)	(m^3)	(Ø)	(Nº)		
EVAPORADOR PLAFÓN	ISSM011AET	AE4450P-FZ	1/3	844	4,6	712	3,5	250	1	230/50	4.099,00
	ISSM021AET	AE4460P-FZ	1/2	1035	6,9	869	5,1	250	1	230/50	4.168,00
	ISSM031AET	AE4470P-FZ	5/8	1149	7,7	975	5,7	250	1	230/50	4.226,00
	ISSM041AET	CAJ4480P-FZ	3/4	1399	10,7	1170	7,8	250	2	230/50	4.638,00
	ISSM051AET	CAJ4510P-FZ	1	1716	14,2	1432	10,2	250	2	230/50	4.707,00
	ISSM061AET	CAJ4513P-FZ	1	2232	18,9	1844	13,8	250	3	230/50	5.488,00
	ISSM071AET	CAJ4517P-FZ	1,2	2389	21,8	1989	15,9	250	3	230/50	5.511,00
	ISSM072AET	TAJ4517P-TZ	1,2	2389	21,8	1989	15,9	250	3	400/III/50	5.786,00
	ISSM081AET	CAJ4519P-FZ	1,5	3112	30,6	2599	22,6	300	2	230/50	5.832,00
	ISSM082AET	TAJ4519P-TZ	1,5	3112	30,6	2599	22,6	300	2	400/III/50	5.878,00
EVAPORADOR CÚBICO	ISSM091AET	FH4524Z-XC	2	3558	35,0	2886	25,0	300	2	230/50	6.050,00
	ISSM092AET	FH4524P-XG	2	3558	35,0	2886	25,0	300	2	400/III/50	6.400,00
	ISSM101AET	FH4532P-XC	2	4411	40,3	3645	29,3	300	2	230/50	6.500,00
	ISSM102AET	TFH4532P-XG	3	4411	40,3	3645	29,3	300	2	400/III/50	6.625,00
	ISSM111AET	FH4538P-XC	3	5793	70,9	4804	52,4	300	3	230/50	8.558,00
	ISSM112AET	TFH4538P-XG	3	5793	70,9	4804	52,4	300	3	400/III/50	8.986,00

TEMPERATURA NEGATIVA

	MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32ºC T CÁMARA = -20ºC		T AMBIENTE = 43ºC T CÁMARA = -20ºC		VENTILADOR EVAPORADOR		TENSIÓN V/Hz	PVP €
				(W)	(m^3)	(W)	(m^3)	(Ø)	(Nº)		
EVAPORADOR PLAFÓN	ISSL011AET	CAJ2440P-FZ	1 1/7	743	4,5	615	3,2	250	1	230/50	4.386,00
	ISSL021AET	CAJ2446P-FZ	1 1/4	1026	7,5	841	4,9	250	2	230/50	4.661,00
	ISSL031AET	CAJ2464P-FZ	2	1269	10,3	1051	7,0	250	2	230/50	5.100,00
EVAPORADOR CÚBICO	ISSL041AET	FH2480P-XC	2	1992	23,9	1546	14,9	300	2	230/50	6.190,00
	ISSL042AET	TFH2480P-XG	2	1992	23,9	1546	14,9	300	2	400/III/50	6.376,00
	ISSL051AET	FH2511P-XC	3	2654	32,8	2041	20,8	300	2	230/50	7.677,00
	ISSL052AET	TFH2511P-XG	3	2654	32,8	2041	20,8	300	2	400/III/50	8.100,00

Características

- **Insonorización residencial y silenciador en descarga.**
- Compresor hermético **TECUMSEH.**
- Cargados con gas.
- Preparados para cargar con refrigerante R452a/R448a/R449a.
- Vávula de expansión.
- Control del ventilador condensador con variador de velocidad por presostato. **EVAPORADOR CÚBICO.**

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 = 32ºC T CÁMARA = 0ºC		T AMBIENTE = 43ºC T CÁMARA = 0ºC		VENTILADOR EVAPORADOR		TENSIÓN V/Hz	PVP €
			(W)	(m^3)	(W)	(m^3)	(Ø)	(Nº)		
ISSM011ASD	H80CC	0,8	2445	22,3	2079	16,7	250	3	400/III/50	8.100,00
ISSM021ASD	H101CC	1	3077	30,2	2612	22,7	300	2	400/III/50	8.900,00
ISSM031ASD	H151CC	1,5	3622	35,6	3043	26,4	300	2	400/III/50	9.100,00
ISSM041ASD	H181CC	1,8	3851	37,8	3248	28,2	300	2	400/III/50	9.200,00
ISSM051ASD	H201CC	2	4838	47,5	4128	35,8	300	2	400/III/50	9.600,00
ISSM061ASD	H221CC	2,2	5580	68,3	4724	51,5	300	3	400/III/50	10.200,00
ISSM071ASD	H251CC	2,5	5993	73,4	5075	55,3	300	3	400/III/50	11.700,00
ISSM081ASD	H281CC	2,8	6257	80,1	5340	60,1	300	3	400/III/50	12.000,00
ISSM091ASD	H300CC	3	7956	106,1	6718	79,3	350	2	400/III/50	14.600,00
ISSM101ASD	H350CC	3,5	8864	118,2	7547	89,1	350	2	400/III/50	15.200,00
ISSM111ASD	H380CC	3,8	9724	129,7	8308	98,0	350	3	400/III/50	16.400,00

TEMPERATURA NEGATIVA

MODELO	MODELO COMPRESOR	CV	T AMBIENTE = 32ºC T CÁMARA = -20ºC		T AMBIENTE = 43ºC T CÁMARA = -20ºC		VENTILADOR EVAPORADOR		TENSIÓN V/Hz	PVP €
			(W)	(m^3)	(W)	(m^3)	(Ø)	(Nº)		
ISSL011ASD	H80CS	0,8	1406	12,9	1158	8,4	250	2	400/III/50	8.200,00
ISSL021ASD	H101CS	1	1580	14,5	1301	9,5	250	2	400/III/50	8.270,00
ISSL031ASD	H151CS	1,5	1723	15,9	1455	10,6	250	2	400/III/50	8.370,00
ISSL041ASD	H181CS	1,8	2190	26,3	1785	17,2	300	2	400/III/50	8.500,00
ISSL051ASD	H201CS	2	2314	27,8	1886	18,2	300	2	400/III/50	8.670,00
ISSL061ASD	H221CS	2,2	2501	30,9	2029	20,7	300	2	400/III/50	8.700,00
ISSL071ASD	H251CS	2,5	2612	32,3	2110	21,5	300	2	400/III/50	8.790,00
ISSL081ASD	H281CS	2,8	2905	41,4	2335	27,9	300	2	400/III/50	8.882,00
ISSL091ASD	H290CS	2,9	3619	51,6	2896	34,6	300	3	400/III/50	10.851,00
ISSL101ASD	H300CS	3	3856	56,0	3070	44,0	300	3	400/III/50	11.080,00

Características

- **Insonorización residencial y silenciador en descarga.**
- Compresor semi-hermético **DORIN.**
- Cargados con gas.
- Seleccionar refrigerante R452a/R448a/R449a.
- Vávula de expansión.
- Control del ventilador condensador con variador de velocidad por presostato.

OPCIONAL

- Separador de aceite.
- Separador de líquido.
- Filtro de aspiración.
- Resistencia de carter.

ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO



Características

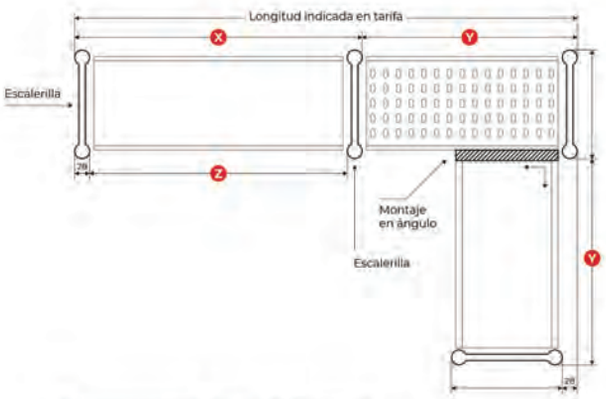
- Especialmente diseñadas para uso alimentario.
- Fáciles de montar, sin necesidad de herramientas.
- Estructura robusta en duraluminio anodizado de 20 micras.
- Capacidad de carga: 150kg por estante, repartidos uniformemente.
- Tornillería en acero inoxidable.
- Parrilas autoventiladas, amovibles y 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



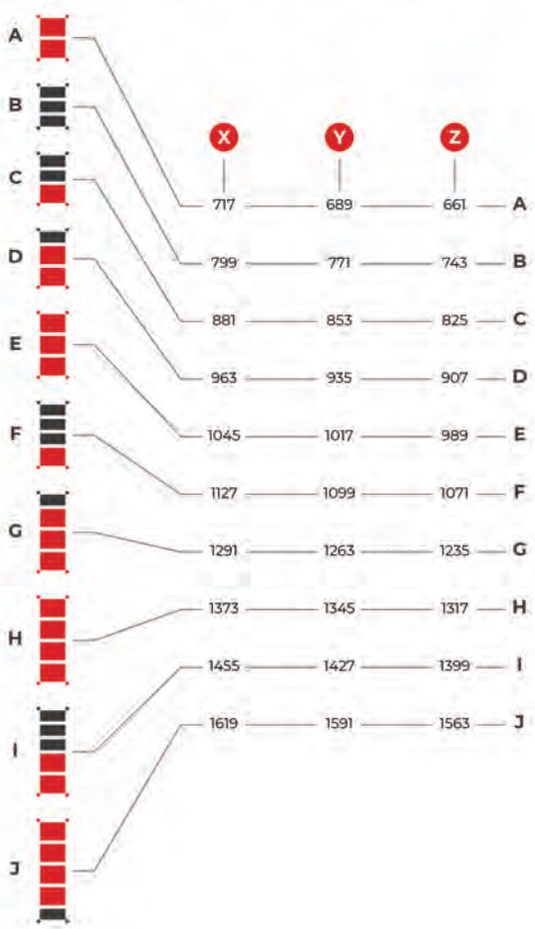


DETALLE ENGANCHE



Dimensiones de las parrillas en milímetros

Fondo	370	470	570
Grande	325 × 325	445 × 325	525 × 325
Pequeña	325 × 245	445 × 245	525 × 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	1.797,64
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	1915,00	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 Hostelería, S.L. - 2026 - de la presente edición
© Masde21estudio - Diseño y maquetación
Valencia, julio 2026