

GRUPO
sövemah
HOSTELERIA S.L.



Catálogo General
2024



rovemah



Cuidar hasta el mínimo detalle, es nuestra obligación.

Velar por nuestros clientes, lo primero.

Y demostrarlo día a día, es lo que hacemos

GRUPO
rovemah
HOSTELERIA S.L.

Siempre el mejor servicio



presentación
CATÁLOGO
GENERAL 2024



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 2024
MAQUINARIA HOSTELERA

CONDICIONES GENERALES DE VENTA 2024

1. PRECIOS.

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

2. IVA/IGIC VIGENTE

-No incluido en los precios de la presente tarifa.

3. FORMAS DE PAGO

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

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

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

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

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

-Repuestos y accesorios giro a 20 días.

4. PORTES

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

-ACCESORIOS Y REPUESTOS

Pagados pedidos mínimos de 500 euros.

Pedidos inferiores, pagados y cargados en factura, mínimo: 9€ península, 15€ Islas

Baleares. Otros portes consultar.

5. EMBALAJES

-Incluidos en el precio de tarifa, sólo maquinaria.

-ACCESORIOS Y REPUESTOS

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

6. GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

7. ANULACIÓN DE LA GARANTÍA

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

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

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

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

8. DEVOLUCIÓN DE MATERIAL

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

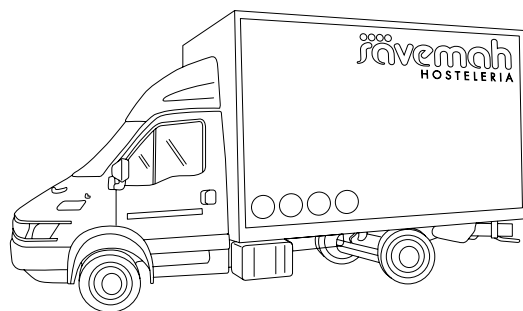
-Se cargará el importe del coste de transporte de envío.

9. RESERVA DE DOMINIO

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

10. DETERIOROS DE TRANSPORTE

-Deberán reclamarse al transportista. Nuestra empresa no se responsabiliza de cualquier desperfecto que no se haya reclamado a la agencia de transporte en el plazo legal establecido de 24 horas después de la fecha de recepción del material.



CATÁLOGO GENERAL 2024

Índice páginas



Frío comercial 6

Hielo 68

Lavado 92

Preparación 136

Mobiliario e Inoxidable 178

Cocinas 226

Cocción Auxiliar 332

Buffet 410

**Cámaras Frigoríficas
Equipos de Frío/Estanterías** 428



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
21	ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y ARMARIO DE CONGELACIÓN DE 13 CAJONES
22	ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS
23	ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS PUERTAS DE CRISTAL
24	ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO Y ARMARIO CONG. FONDO 700 VENTILADO
25	ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1
26	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1
27	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN GN 2/1 FONDO 845
28	ARMARIOS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN FONDO 990 PASTELERÍA 600x800
29	ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO
33	ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)
34	ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA/HELADERÍA FRÍO VENTILADO (-20°/+5°C)
35	FUENTES DE AGUA FRÍA
37	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN SERIE SC Y MINIBAR

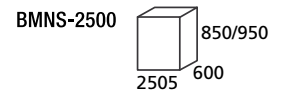
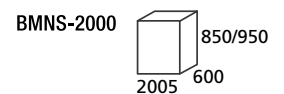
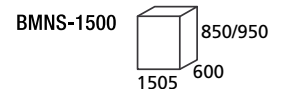
38	ARMARIOS PARA VINOS
39	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN
41	VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN
42	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN ESPECIAL BEBIDAS MUY FRÍAS
43	VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN VENTILADAS
44	ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN SERIE FARMACIA
45	ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO CRISTAL PLANO
46	ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO 1 PISO
47	ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO
48	ENFRIADORES DE TAPAS GRUPO REMOTO 1 PISO Y DOBLE PISO
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 -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
BMNS-1500	300	292	2	2	2.270
BMNS-2000	300	433	3	3	2.696
BMNS-2500	300	575	4	4	3.280

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	178
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/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150 mm.
- Medidas con patas.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 328x430mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



FRENTE MOSTRADORES REFRIGERADOS



FMNS-2000

FMNS-1500
PUERTAS DE
CRISTALFMNS-2000
PUERTAS DE
CRISTAL

FMNS-1500



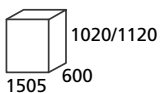
FMNS-2500

FMNS-2500
PUERTAS DE CRISTAL

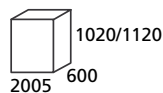
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP € PTA. CRISTAL	PVP € PTA. OPACA
FMNS-1500	360	366	2	4+2	3.043	2.555
FMNS-2000	360	543	3	6+4	3.798	3.076
FMNS-2500	360	721	4	8+6	4.628	3.671

PORTES PAGADOS

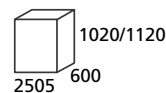
FMNS-1500



FMNS-2000



FMNS-2500



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	28
PARRILLAS 525x337mm.	36
PARRILLAS PEQUEÑAS	28
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN FMNS-1500	178
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/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-290a.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Luz LED interior en modelos de puerta de cristal.

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





MESA SNACK REFRIGERACIÓN ALTO 650mm FONDO 700



BMNS-2500/65



BMNS-2000/65



BMNS-1500/65

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

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RUEDAS DE 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN BMNS-1500/65 - 2000/65	178
RUEDAS DE 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN BMNS-2500/65	264

BMNS-1500/65 650/750
1360 700

BMNS-2000/65 650/750
1795 700

BMNS-2500/65 650/750
2230 700

Características

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



MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 FONDO 700



MSRG-1500



MSRG-2000



MSRG-2500

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
MSRG-1500	300	353	2	2	2.585
MSRG-2000	300	523	3	3	3.061
MSRG-2500	300	694	4	4	3.699

PORTES PAGADOS

MSRG-1500
1505 860/960
700

MSRG-2000
2005 860/960
700

MSRG-2500
2505 860/960
700



SET 2 CAJONES



SET 3 CAJONES

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLAS 328x530 mm.	44
SET 2 CAJONES	661
SET 3 CAJONES	987
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MSRG-1500	178
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/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Medidas con patas.

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



MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400



MRP-2000



MRP-1500

MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400

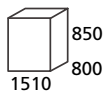
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	TEMP. TRABAJO (C°)	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS GN 2/1 600X400	PRECIO €
MRP-1500	300	+2/+8	428	2	2	2.866
MRP-2000	300	+2/+8	635	3	3	3.418

PORTES PAGADOS

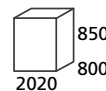
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA 600x400mm	33
JUEGO DE GUÍAS	33
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	178
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 +2°/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R600a.
- Medidas con patas.
- Puertas con cierre automático, burletes imantados de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZAS/ ENSALADAS FONDO 700



MRPG-1500/700



MRPG-2000/700

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS GN1/1	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1500/700	230	396	2	2	7 1/3 150	100	1,18	3.210
MRPG-2000/700	230	576	3	3	8 1/3 150	121	1,55	3.927

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS 550mm.	31
PARRILLAS 530x533mm.	36
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MRPG-1500/700	177
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN MRPG-2000/700	262

DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1500/700 850/1085
1360 700

MRPG-2000/700 850/1085
1795 700

DIMEN. INTERIORES

MRPG-1500/700 589
795 580

MRPG-2000/700 589
1230 580

Características

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



MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700



MRPG-1000-EN

COMPOSICIONES BANDEJAS GN MRPG-1000 BAN

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

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

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

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



MRPG-1000-II



MRPG-1000-PIZZA



MRPG-1000-BAN

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1000-II	142,4	214	2	-	86	0,76	2.133
MRPG-1000-PIZZA	142,4	261	2	5 1/6 150	111	0,91	2.198
MRPG-1000-BAN	142,4	220	2	2 1/1 150 + 3 1/6 150	86	0,76	2.153
MRPG-1000-EN	142,4	227	2	5 1/6 150	84	0,84	2.244

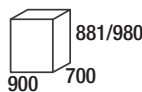
PORTES PAGADOS

accesorios

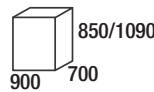
DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	35
PARRILLAS 525x325mm.	35

DIMEN. EXTERIORES

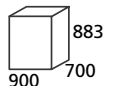
MRPG-1000-II



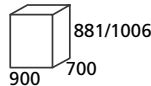
MRPG-1000-PIZZA



MRPG-1000-BAN

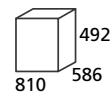


MRPG-1000-EN

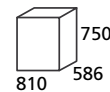


DIMEN. INTERIORES

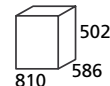
MRPG-1000-II



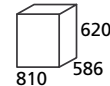
MRPG-1000-PIZZA



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/+8°C testado a 32°C.
- 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

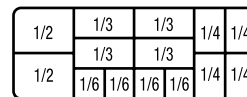
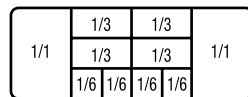
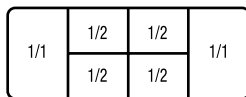
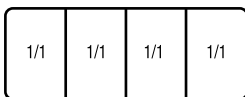
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1400-II	230	342	3	—	109	1,13	2.474
MRPG-1400-PIZZA	230	402	3	8 1/6 150	112	1,35	2.893
MRPG-1400-BAN	230	350	3	4 1/1 150	90	1,13	2.599
MRPG-1400-EN	230	376	3	8 1/6 150	112	1,26	2.897

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS 550mm.	35
PARRILLAS 525x325mm.	35

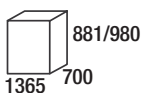
PORTES PAGADOS

COMP. BANDEJAS GN MRPG-1400 BAN



DIMEN. EXTERIORES

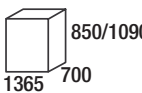
MRPG-1400-II



881/980

700

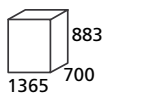
MRPG-1400-PIZZA



850/1090

700

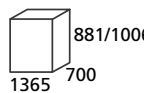
MRPG-1400-BAN



883

700

MRPG-1400-EN

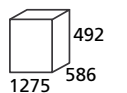


881/1006

700

DIMEN. INTERIORES

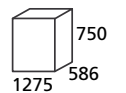
MRPG-1400-II



492

586

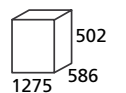
MRPG-1400-PIZZA



750

586

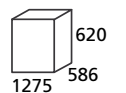
MRPG-1400-BAN



502

586

MRPG-1400-EN



620

586

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Mesas refrigeradas GN 1/1.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Modelo MRPG-1400-PIZZA con encimera de granito.

- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Refrigerante R-290a.
- Espesor del aislamiento 35mm. libre de CFC's.
- Evaporador estático inyectado con ventilador de apoyo en cámara.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- El espacio disponible en la encimera del modelo MRPG-1400 EN es de 1370x430mm y MRPG-1400 PIZZA es de 1370x490mm.
- Modelo MRPG-1400-II con peto de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.





MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZA CON VITRINA DE INGREDIENTES SERIE 800



MRPG-2000-PIZZA



MRPG-1500-PIZZA

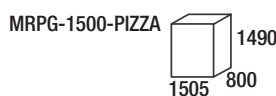
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAJONES	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1500-PIZZA	208+160	390+52	-	7 1/4 150	390	1,40+0,30	4.482
MRPG-2000-PIZZA	208+160	428+84	7 NEUTRO	10 1/4 150	580	1,79+0,37	5.525

PORTES PAGADOS

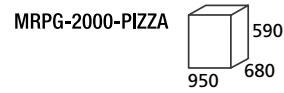
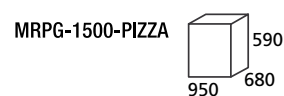
accesorios

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	262

DIMEN. EXTERIORES



DIMEN. INTERIORES EN ESPACIO DE PUERTAS



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, incluida trasera.
- Mesa refrigerada de capacidad 600x400 mm.
- Encimera de granito blanco con peto trasero de 20 cm.
- **7 guías por puerta multifunción (compatible GN 1/1 y 600x400 mm).**
- **Set de 7 cajones con guías telescópicas incluido, en MRPG-2000-PIZZA.**
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- **Vitrina de ingredientes incluida.**
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 125 a 180 mm.
- Refrigerante R-290a en la mesa y R-600a en la vitrina de ingredientes.
- Espesor del aislamiento 55 mm. libre de CFC's.
- Cajón neutro estándar en dotación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



VITRINAS REFRIGERADAS DE INGREDIENTES



VIT 1800 1/4

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAPACIDAD GN 1/4	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
VIT 1400 1/4	160	42	6	42	0,26	1.289
VIT 1500 1/4	160	46	7	42,5	0,28	1.378
VIT 1800 1/4	160	58	8	48	0,33	1.536
VIT 2000 1/4	160	66	10	52	0,37	1.646

PORTES PAGADOS

DIMEN. EXTERIORES

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

DIMEN. INTERIORES

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

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.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Refrigeración estática.
- **Cubetas GN 1/4 150 (no incluidas en el precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



ENFRIADORES DE BOTELLAS SERIE EB



EB-1500 II



EB-1000 II



EB-2000 II

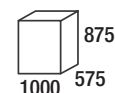


EB-2500 II

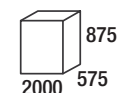
MODELO	POTENCIA -10° (W)	Nº PUERTAS CORREDERAS	Nº SEPARADORES	CAPACIDAD (litros)	PVP €
EB-1000 II	200	2	1	248	1.073
EB-1500 II	350	3	2	410	1.375
EB-2000 II	350	4	3	560	1.614
EB-2500 II	450	4	3	708	2.183

PORTES PAGADOS

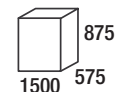
EB-1000 II



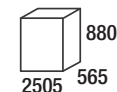
EB-2000 II



EB-1500 II



EB-2500 II



accesorios

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



ABRIDOR DE
BOTELLAS
EB-1000/1500/2000 II



TERMOSTATO
EB-1000/1500/2000 II

Características

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



ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 600

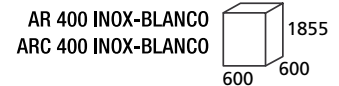


AR 400 INOX

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

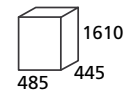
DIMEN. EXTERIORES

altura sin patas

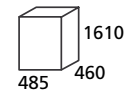


DIMEN. INTERIORES

AR 400 INOX-BLANCO



ARC 400 INOX-BLANCO

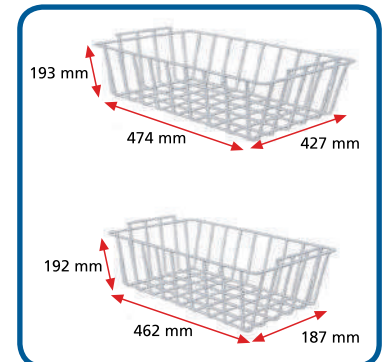


MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32°C	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS	PVP € INOX	PVP € BLANCO
AR 400	185 (-10°C)	-2/+8	361	1	3+1	1.408	1.250
ARC 400	150 (-24°C)	-10/-25	361	1	7 fijas	1.582	1.420

PORTES PAGADOS

accesorios

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

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

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

Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable en modelos INOX y lacado blanco en modelos BLANCO.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Parrillas grandes de: 502x440mm y una pequeña de 502x211mm. en mod. AR 400 INOX-BLANCO.
- Refrigeración mixta en mod. AR 400 INOX-BLANCO y estática en mod. ARC 400 INOX-BLANCO.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Distancia mínima entre estantes en modelo AR 400 INOX-BLANCO: 7cms.
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +50 Euros.**
- AR 400 estante soporta 14Kg.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. AR 400 INOX-BLANCO y -10/-25°C en mod. ARC 400 INOX-BLANCO testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- **Modelo AR 400 (temperatura positiva) no puede incluir cajones.**



ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 700



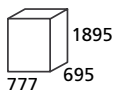
AR 600 INOX

DIMEN. EXTERIORES

altura sin patas

AR 600 INOX-BLANCO

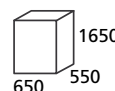
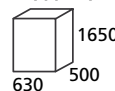
ARC 600 INOX-BLANCO



DIMEN. INTERIORES

AR 600 INOX-BLANCO

ARC 600 INOX-BLANCO

AR 600 INOX
ARC 600 INOXAR 600 BLANCO
ARC 600 BLANCO

CESTAS SÓLO PARA
MOD. ARC 600 INOX. BLANCO

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32°C	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS	PVP € INOX	PVP € BLANCO
AR 600	185 (-10°C)	-2/+8	600	1	3+1	1.742	1.552
ARC 600	300 (-24°C)	-10/-25	600	1	7 fijas	2.058	1.825

PORTES PAGADOS

accesorios

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



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

Detalle pata
en acero inox



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

Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable en modelos INOX y lacado blanco en modelos BLANCO.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Parrillas grandes GN 2/1 y una pequeña de 650x305mm. en mod. AR 600 INOX-BLANCO.
- Refrigeración mixta en mod. AR 600 INOX-BLANCO y estática en mod. ARC 600 INOX-BLANCO.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.

- Distancia mínima entre estantes en modelos AR 600 INOX-BLANCO: 6cms. Distancia entre estantes fijos en modelos ARC 600 INOX-BLANCO 215mm.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +50 Euros**
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. AR 600 INOX-BLANCO y -10/-25°C en mod. ARC 600 INOX-BLANCO testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- AR 600 estante soporta 18 Kg.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Modelo AR 600 (temperatura positiva) no puede incluir cajones.**



ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y ARMARIO DE CONGELACIÓN DE 13 CAJONES

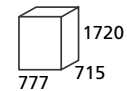


HR 500 S/S
HF 500 S/S



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 (-10°C)	522	-2°C/+8°C	3+1	-	1.795
HF 500 S/S	210 (-24°C)	522	-10°C/-20°C	7 fijas	13	2.208

PORTES PAGADOS

accesorios

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



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

Detalle pata
en acero inox

Características

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

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



ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS



AR-1403 V



AR-701 V



AR-702 V



AR-1402 V



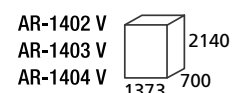
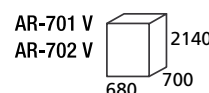
AR-1404 V

MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
AR-701 V	380	450	1	3	2.435
AR-702 V	380	450	2	3	2.491
AR-1402 V	400	1040	2	6	3.317
AR-1403 V	400	1040	3	6	3.383
AR-1404 V	400	1040	4	6	3.437

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLAS 540x525mm.	44
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	178



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a en modelos AR-701/702 V y R-290a en modelos AR-1402/1403/1404 V
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.

- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo AR-701 V: +75 Euros**



ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS PUERTA DE CRISTAL

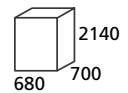


AR-701-CR V

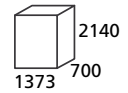


AR-1402-CR V

AR-701-CR V



AR-1402-CR V



MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS DE CRISTAL	PARRILLAS	PVP €
AR-701 CR V	380	450	1	3	2.927
AR-1402-CR V	400	850	2	6	4.420

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLAS 540x525mm.	44
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	178

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a en modelos AR-701 CR V y R-290a en modelos AR-1402 CR V
- Medidas con patas.

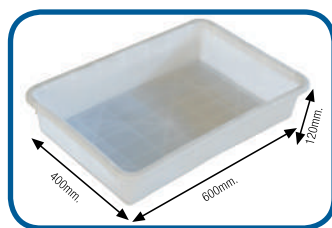
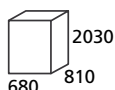
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240 mm.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Luz LED interior.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo AR-701-CR V: +75 Euros



ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO Y ARMARIO CONGELACIÓN FONDO 700 VENTILADO



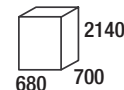
ARG-800 PESC S



CAJÓN PARA PESCADO



AR-701-BT V



ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO

MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS	CAJAS 400x600 mm.	PVP €
ARG-800 PESC S	260	537	1	7	3.343

PORTES PAGADOS

accesorios ARG-800 PESC S

DESCRIPCIÓN	PVP €
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	178
CAJA DE PLÁSTICO ALIMENTARIO 400x600	44

ARMARIO CONGELACIÓN FONDO 700 VENTILADO

MODELO	POTENCIA -24° (W)	TEMP. 43° C	GAS REFRIG.	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
AR-701-BT V	750	-18/-22° C	R-404a	450	1	3	3.430

PORTES PAGADOS

accesorios AR-701-BT V

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLAS 540x525 mm.	44
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	178

Características

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

ARG-800 PESC S

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

AR-700-BT V

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



ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1



ARG 700 PAST / ARCG 700 PAST



INTERIOR MODELO REFRIGERACIÓN MÁXIMO 13 NIVELES



INTERIOR MODELO CONGELACIÓN MÁXIMO 13 NIVELES; 6 DE ELLOS FIJOS (EVAPORADOR)

ARMARIO ESPECIAL EN EL QUE SE PUEDEN COLOCAR SIMULTÁNEAMENTE PARRILLAS GN 2/1 (650x530mm.) Y BANDEJAS PASTELERÍA 600x400mm.

ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 30°	CAPACIDAD (litros)	GAS REFRIG.	NÚMERO ESTANTES	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
ARG 700 PAST	277 (-15°C)	+1/+8	455	R600A	4 GN 2/1	92 108	1,17	1.959
ARCG 700 PAST	330 (-22°C)	-18/-22	442	R290	6 FIJOS	92 108	1,17	2.129

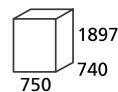
PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PATAS INOX.	91
KIT RUEDAS CON FRENO	111
PARRILA ADICIONAL GN 2/1	58
CERRADURA CON LLAVE	74

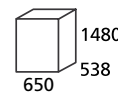
DIM. EXT.

ARG 700 PAST
ARCG 700 PAST



DIM. INT.

ARG 700 PAST
ARCG 700 PAST



Detalle pata en acero inox

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



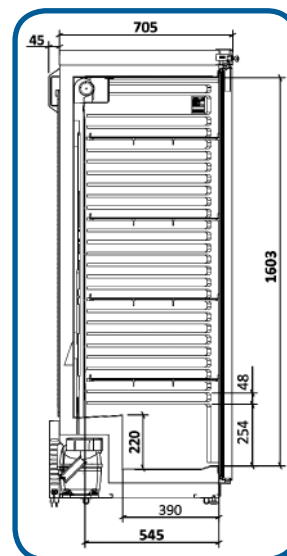
Características

- Construida exteriormente en acero inoxidable.
- Interior termoformado con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Puerta opaca aislada.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Condensador ventilado.
- Refrigeración por tiro forzado en modelo ARG 700 PAST. y refrigeración estática en las parrillas en modelo ARCG 700 PAST.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Aislamiento en poliuretano expandido.
- Desescarche automático en modelo ARG 700 PAST y manual en modelo ARCG 700 PAST.
- Temperatura modelo ARG 700 PAST +1/+8°C, testado a 30°C y 55% de humedad.
- Temperatura modelo ARCG 700 PAST -18/-22°C, testado a 30°C y 55% de humedad.
- Dos niveladores y dos rodillos deslizadores de serie.
- Distancia entre guías: 95mm. En mod. ARCG distancia entre vaporadores de 180mm.
- Opcional ruedas con freno.
- Opcional patas en acero inoxidable regulables en altura 150mm.

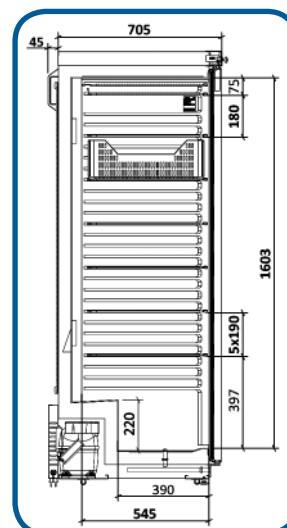




ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1



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



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

MODELO PUERTA INOX	MODELO PUERTA CRISTAL	POTENCIA (W)	CAP. (litros)	ESTANTES	FRÍO	TEMP. (C°) TRABAJO	PVP € PTA. INOX	PVP € PTA. CRISTAL
AGN-600I	AGN-600I CR	193	488	4	VENTILADO	(+1/+8)	1.970	2.265
AGNC-600I	AGNC-600I CR	330	466	6 FIJOS	ESTÁTICO	(-18/-22)	2.313	3.043

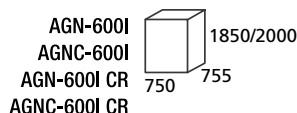
OPCIÓN CAMBIO CON APERTURA PUERTA SOLO EN MODELOS AGN: +75 EUROS

PORTES PAGADOS

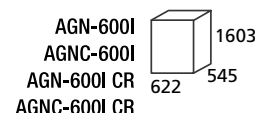
accesorios

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

DIMEN. EXTERIORES



DIMEN. INTERIORES



Características

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

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





ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN GN 2/1 FONDO 845



ARG-1402 V
ARG-1402 BT V



ARG-701 V
ARG-701 BT V



ARG-701 CR V



ARG-1402 CR V

MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (litros)	TEMP. TRABAJO C°	N° PUERTAS	PARRILLA GN2/1	PVP €
ARG-701 V	315 (-10°C)	685	-2/+8	1	3	2.712
ARG-1402 V	320 (-10°C)	1476	-2/+8	2	6	4.160
ARG-701 BT V	450 (-24°C)	685	-18/-22	1	3	3.626
ARG 1402 BT V	730 (-24°C)	1476	-18/-22	2	6	5.152
ARG-701 CR V	315 (-10°C)	685	-2/+8	1	3	3.106
ARG-1402 CR V	320 (-10°C)	1476	-2/+8	2	6	4.822

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLA GN 2/1 530x650mm.	44
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	178

ARG-701 V		ARG-1402 V	
ARG-701 BT V		ARG-1402 BT V	
ARG-701 CR V		ARG-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/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-290a.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán, de fácil sustitución.

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





ARMARIOS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN FONDO 990 PASTELERÍA 600x800

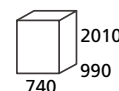


ARP-701 S



ARP-701 BT V

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	TEMP. 43° C	CAPACIDAD (litros)	GAS REFRIG.	NÚMERO PUERTAS	PVP €
ARP-701 S	330	-2/+8	852	R290a	1	3.013
ARP-701 BT V	700	-18/-22	852	R290a	1	3.834

ARP-701 S
ARP-701 BT V

PORTES PAGADOS

accesorios

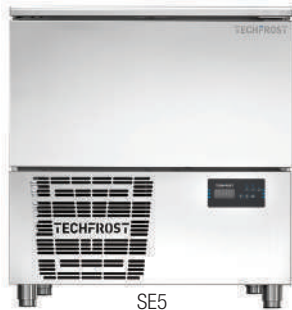
DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	31
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	178

Características

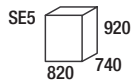
- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Desescarche por paro de compresor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



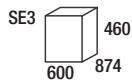
ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



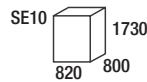
SE5



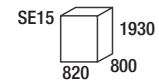
SE3



SE10



SE15



ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.)			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/45°C) (-40°/45°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto								
SE3	340	560	270	3GN 1/1	7 Kg. en 90 min.	5 Kg. en 240 min.	533	92	0,72/3,8	55	4.528
SE5	700	450	385	5GN 1/1 - 5 600x400	20 Kg. en 90 min.	14 Kg. en 240 min.	1627	380	1,0/7,0	90	5.944
SE10	700	450	990	10GN 1/1 - 10 600x400	28 Kg. en 90 min.	18 Kg. en 240 min.	5439	765	3,6/8,5	190	10.053
SE15	700	450	1090	15GN 1/1 - 15 600x400	45 Kg. en 90 min.	27 Kg. en 240 min.	5439	765	3,8/8,7	210	11.800

PORTES PAGADOS

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Elección entre ciclos de tiempo o temperatura.
- Opciones entre ciclo HARD o SOFT para productos delicados.
- Posibilidad de cambiar todos los ajustes a elección del usuario.
- Uso de todas las funciones HACCP de almacenamiento de alarma. Almacenamiento al final del ciclo.
- Ajustes de ciclos de trabajo continuo, por ejemplo para helado.
- Gas R452a. **Desescarche** manual por aire. **Condensación por aire.** Condensación por agua (bajo pedido): consultar precios y plazos de entrega. MOD. SE5-SE10-SE15.
- Componentes de alta calidad: evaporador tratado con cataforesis para reducir olores, moldes y garantizar una larga duración. Todos los componentes están aprobados para contacto con alimentos.
- Bandeja recoge agua de condensación. Motor testado a 32°C.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 50mm en todos los modelos.
- Puertas con burlete magnético. Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10, extraíbles sin ayuda de herramientas para facilitar la limpieza.
- Aislamiento en panel de 60mm. Trabajan con Freon con bajo contenido en GWP.
- Voltaje en modelos SE3 y SE5 (230V/50Hz). En modelos SE10 y SE15 (400V/III/50Hz).

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA INOX GN 1/1	56
PARRILLA INOX 600x400	76
KIT RUEDAS. SM5-SM10-SM15	354





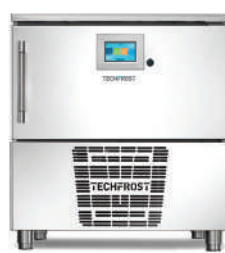
ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SM15
1950
820 908



SM10
1750
820 908



SM5
900
820 789

Funciones SM/5/10/15

- Panel de control "full touch" de 5 ó 7 pulgadas, además de la clásica función de abatimiento, permite regular la intensidad de ventilación de todo el interior de la máquina con un diseño innovador y atractivo, pero sobre todo sólido y ergonómico.
- Máquinas dotadas de un puerto USB para descargar del HACCP, además para programas y actualizaciones o visualización de alarmas, salvo mod. SJOF 923.
- SECADO: Al final del uso de la máquina, para evitar la formación de olores y molde pero también para una mayor duración de los componentes.
- DESINFECCION PESCADO CRUDO: para el tratamiento y control de las bacterias como la Anisakis.
- GESTION DE LA FERMENTACION (OPCIONAL): En 4 fases configurables por el usuario:
 1. Bloqueo de la levadura que lleva la masa para que deje de fermentar.
 2. Accionamiento pre-fermentación a través de la subida de la temperatura.
 3. Fermentación total previa antes de meter el producto en el horno.
 4. Conservación: permite un almacenamiento más largo.
- DESCONGELACION: Mejor control y gestión temperatura del producto congelado
- ESTIRILIZADOR OZONO (opcional): Para una mejor limpieza del interior de la cámara.
- COCCION A BAJA TEMPERATURA (opcional): se puede ajustar la temperatura, duración, humedad y la ventilación para permitir una cocción óptima, mientras se mantiene la ternura y el jugo del producto. Posibilidad de poner hasta 3 sondas.



ABATIMIENTO



CONGELACIÓN



ENDURECIMIENTO DE HELADO



FERMENTACIÓN



SANIFICACIÓN DE PESCADO



COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SM5	700	450	375	5GN 1/1 - 5 600x400	22 Kg. en 90 min.	15 Kg. en 240 min.	1526	327	1,2/8,0	105	8.193
SM10	700	450	990	10GN 1/1 - 10 600x400	30 Kg. en 90 min.	20 Kg. en 240 min.	4630	980	2,6/6,5	200	14.896
SM15	700	450	1090	15GN 1/1 - 15 600x400	50 Kg. en 90 min.	30 Kg. en 240 min.	4970	1025	3,4/8,5	220	16.457

PORTES PAGADOS

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Gas R452a. **Desescarche** por gas caliente. **Condensación por aire**. Condensación por agua (bajo pedido): consultar precios y plazos de entrega. MOD. SM5-SM10-SM15.
- 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 43°C.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 50 mm en todos los modelos.
- Puertas con burlete magnético. Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10, extraíbles sin ayuda de herramientas para facilitar la limpieza.
- Aislamiento en panel de 80 mm. Trabajan con Freon con bajo contenido en GWP.
- Voltaje en modelo SM5 (230V/50Hz). En modelos SM10 y SM15 (400V/III/50Hz).

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA INOX GN 1/1	59
PARRILLA INOX 600x400	80
KIT RUEDAS. SM5-SM10-SM15	372
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA, SALVO SJOF 923	2.728
ESTERILIZADOR OZONO	1.132
KIT 3 SONDAS AL CORAZÓN (NO CALENTADAS)	275
MODULO WIFI	464

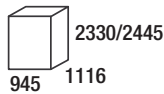




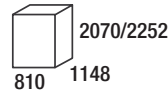
ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SMCR20



SM20



ABATIMIENTO



CONGELACIÓN



ENDURECIMIENTO DE HELADO



FERMENTACIÓN



SANIFICACIÓN DE PESCADO



COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SM20	670	575	1490	20GN 1/1 20 600x400	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8,8	255	19.963
SMCR20	530	820	1620	1 20GN 1/1	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8,8	360	21.090

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTERILIZADOR DE OZONO	1.132
KIT 3 SONDAS AL CORAZÓN (NO CALENTADAS)	275

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
FUNCIÓN FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN BAJA TEMPERATURA (MOD. SM20)	3.132
PARRILLA INOX GN 1/1	59
PARRILLA INOX 600x400	80
KIT DE RUEDAS	372

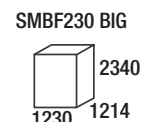
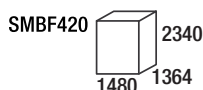
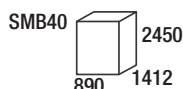
Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Gas R452a. Desescarche por gas caliente.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.
- Modelo SMCR20, abatidor adaptado para carro RATIONAL de 20 bandejas GN 1/1. Carro no incluido.
- Motor testado a 43°C. Puertas con burlete magnético.
- **Voltaje** 400V/III/50Hz.
- Aislamiento en panel de 80 mm.





ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD CARRO	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SMB40	650	840	1900	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	7700	1700	5,9/11,7	450	28.174
SMBF230 BIG	573	830	1970	1 20GN 1/1 - 1 20 600x400	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	6520	1640	6,64/18,3	500	37.010
SMBF420	780	1038	1970	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	200 Kg. en 90 min.	160 Kg. en 240 min.	15340	3220	7,2/23,1	700	43.781

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTERILIZADOR DE OZONO	1.132
KIT 3 SONDAS AL CORAZÓN (NO CALENTADAS)	275
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA SMB40 / SMBF420	3.132
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA SMBF420	3.694

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA 60x80cm	95
MODULO WIFI	464
INCREMENTO POR PUERTA PASANTE	
MODELO SMBF420	2.732



ABATIMIENTO



CONGELACIÓN



ENDURECIMIENTO DE HELADO



FERMENTACIÓN



SANIFICACIÓN DE PESCADO



COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- MODELO SMB40 CON EQUIPO FRIGORÍFICO INCORPORADO.**
- Gas R452a. Desescarche por gas caliente.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.
- Motor testado a 43°C. Puertas con burlete magnético.
- Voltaje 400V/III/50Hz.**
- Aislamiento en panel de 100 mm.
- MODELOS SMBF230 BIG/SMBF420**
- Unidad condensadora remota standard. Para unidad insonorizada y carenada (consultar precios y plazos de entrega).
- Evaporador ventilado montado lateralmente.
- Dispone de rampa de acceso.



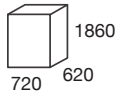


ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA FRÍO VENTILADO (+4°/+10°C)



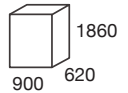
CPS 450-V

CPS 450 V



CPS 600-V

CPS 600 V



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

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -10°C (W)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg	VOL. BRUTO m ³	PVP €
	ancho	fondo	alto							
CPS 450 V	720	620	1860	427	5 (565x420)	540	170	185	0,99	4.052
CPS 600 V	900	620	1860	541	5 (747x420)	540	176	191	1,23	4.712

PORTES PAGADOS

Características

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

Opcionales

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



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



CGL 450 G 2T

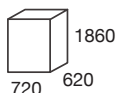


CGL 600 G 2T

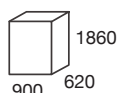


CGL 900 G 2T

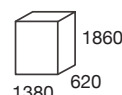
CGL 450 G 2T



CGL 600 G 2T



CGL 900 G 2T



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

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES (medida mm)	POTENCIA -24°C (W)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg	VOL. BRUTO m ³	PVP €
	ancho	fondo	alto							
CGL 450 G 2T	720	620	1860	427	5 (565x445)	750	186	201	0,99	5.495
CGL 600 G 2T	900	620	1860	541	5 (747x445)	850	205	223	1,23	6.812
CGL 900 G 2T	1380	620	1860	848	10 (565x445)	750+750	329	356	1,86	9.845

PORTES PAGADOS

Características

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

Opcionales

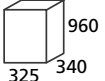
- Cerradura con llave.
- Estante adicional de parrilla.
- Estante adicional de vidrio.
- Kit soporte estantes de vidrio o de pantallas.
- Kit ventosas.
- Kit patas regulables.
- Vidrio de espejo.
- Vidrio con válvulas altriméticas para instalaciones superiores a 800 metros de altura.
- Tensión especial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



FUENTES DE AGUA FRÍA



MODELOS RIVER 20 Y RIVER 30
ENFRIAMIENTO MEDIANTE BANCO DE HIELO

RIVER 20 IBC INOX G-62 / G-61  960
RIVER 30 IBC INOX G-62 / G-61 325 340



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	1.049
RIVER 30 IBC INOX G-62	29	30	190	1/6	Ventilada	1.168
RIVER 30 IBC INOX G-62 / G-61	29	30	190	1/6	Ventilada	1.258

accesorios (no incluidos de serie)

PORTES PAGADOS

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
F	Filtro purificador de cloro que mejora el gusto del agua, eliminando impurezas, olores y sabores desagradables, utiliza cartucho fácilmente sustituible.	289
4C	Cartucho filtro (recambio)	110

recambios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
G61	Grifo de cuello de cisne con mando de maneta	94
G62	Grifo de chorro con pulsador	115

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.
- No es posible incorporar a la fuente RIVER 30 IBC INOX G-62 el grifo G61 después de adquirirla.
- El condensador estático del modelo RIVER 20 permite un excelente ratio entre prestaciones, fiabilidad y competitividad en el mercado.
- Temperatura de salida del agua +8/+12°C.
- Carcasa en acero inoxidable.
- Refrigerante R290a
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz y 115V/60Hz, consultar precios y plazos de entrega.

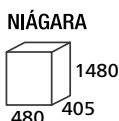


Nemko





FUENTES DE AGUA FRÍA



F

MODELO	PRODUCCIÓN (l/h)	TEMPERATURA SALIDA °C	PRODUCCIÓN (l/h) EN CONTINUO agua fría	TANQUE HIELO (Kg)	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	PESO (Kg)		PVP €
							neto	bruto	
NIÁGARA 65 IB INOX	65	3-10	40	4,5	300	1/6	43	49	3.059
NIÁGARA 120 IB INOX	120	3-10	70	6,5	500	1/3	45	51	3.285
NIÁGARA 180 IB INOX	180	3-10	100	11,5	500	1/3	47	53	3.844

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.	289
4C	Cartucho filtro (recambio)	111

Características

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

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



VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIG. SERIE SC Y MINIBAR



SC250GC



SC150G



SC315G



SC250G

MODELO	POTENCIA -10° (W)	COMPRESOR (CV)	CAPACIDAD (litros)	PESO NETO (Kg)	ESTANTES	PVP €
SC150G	160	1/7	151	54	2 (522x316mm)	892
SC250G	280	1/4	254	75	4 (420x316mm)	1.134
SC250GC	280	1/4	254	75	4 (420x316mm)	1.174
SC315G	315	1/4	382	95	6 (406x316mm)	1.375

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES

SC150G	SC250G SC250GC	SC315G

DIMENSIONES INTERIORES

SC150G	SC250G SC250GC	SC315G

Características

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



MINIBAR

MODELO	CONSUMO (W)	CAPACIDAD LITROS	TEMPERATURA (C°)	PESO (Kg)	PVP €
SMB-40	65	34	+3/+12	16	419

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES

SMB-40

DIMENSIONES INTERIORES

SMB-40

Características

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



ARMARIOS PARA VINOS



CV-408A

DE SERIE SE SUMINISTRAN
CON ESTANTES DE MADERA



CV-118A



CV-400DA

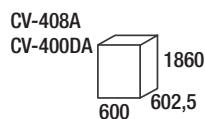
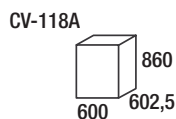
MODELO	CAPACIDAD (botellas)	Nº ESTANTES	TEMPERATURA (C°)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
CV-118A	45	4	+5/+18	100	46	735
CV-408A	116	16	+5/+18	185	85	1.479
CV-400DA	55+55	5+5	+5/+18 - +12/+22	215	92,5	1.672

PORTES PAGADOS

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

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Estante de madera con guías	65
Parrilla de alambre plastificado	17



Características

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



VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN



VCCS-78L



VCCB-280L



LUZ INTERIOR LED



LIZ INTERIOR SUP.



CONT. DIG. VCCS



CONT. DIG. VCCB



SOPORTE PARRILLA

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

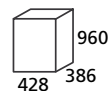
PORTES PAGADOS

accesorios

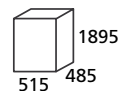
DESCRIPCIÓN	PVP €
Estante mod. VCCS-78L 355x305 mm	22
Estante mod. VCCB-280L 430x390 mm	22

DIMENSIONES EXTERIORES

VCCS-78L

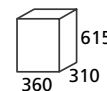


VCCB-280L

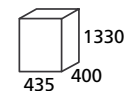


DIMENSIONES INTERIORES

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/+12°C testado a 32°C.



VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN



CL 374 EV1G



CL 374 VG



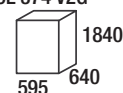
CL 374 V2G

DIMENSIONES EXTERIORES

CL 374 EV1G

CL 374 VG

CL 374 V2G

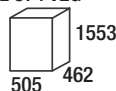


DIMENSIONES INTERIORES

CL 374 EV1G

CL 374 VG

CL 374 V2G



MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Wattios)	PVP €
CL 374 EV1G	345	5	230/50	4,37	345	875
CL 374 VG	345	5	230/50	4,37	345	938
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.
- Luz LED superior en modelo CL 374 EV1G y CL 374 V2G.
- Luz LED superior y lateral derecho en modelos CL 374 VG.
- Puertas batientes.
- Temperatura de trabajo +1/+10°C testado a 29°C.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas de apertura izquierda/derecha con cerradura de serie.
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros**



VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN



190 mm.
195 mm.
229 mm.

ESCARCHACOPAS

SHF 200 G



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

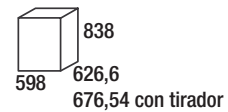
VFR 370 VG

VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN

MODELO	VOLUMEN (litros)	Nº ESTANTES	POTENCIA -24°C (W)	VOLTAJE (V-Hz)	PVP €
SHF 200 G	135	2	174	230/50	1.418
VFR 370 VG	270	6	620	230/50	1.579

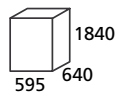
DIMENSIONES EXTERIORES

SHF 200 G

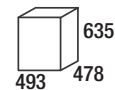


DIMENSIONES EXTERIORES

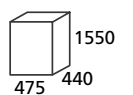
VFR 370 VG



DIMENSIONES INTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



PORTES PAGADOS

Características SHF 200 G

- Fabricado exteriormente en acero prelacado blanco e interior en ABS.
- Refrigeración estática.
- Termostato digital.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo -18/-21°C testado a 30°C.
- Refrigerante R290a.
- Aislamiento de ciclopentano de 50mm de espesor.
- Burllete 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.
- Evaporador estático en resistentes estantes y ventilador de apoyo.
- Refrigerante R290a.
- Temperatura trabajo -12°C/-22°C testado a 32°C
- Tensión: 230V/50Hz.





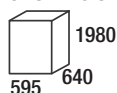
VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN ESPECIAL BEBIDAS MUY FRÍAS

**TEMPERATURA DE TRABAJO
-2,5°/+1°C**

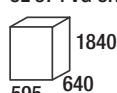


CL 374 VG SZ

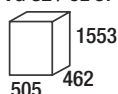
**DIMENSIONES EXTERIORES
CL 374 VG SZ**



**DIMENSIONES EXTERIORES
CL 374 VG CH**



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



RATIO DE TEMPERATURA CL 374 VG CH

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

LAS BOTTELLAS O RECIPIENTES DEBEN MANTENERSE SIEMPRE EN SENTIDO VERTICAL

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



CL 374 VG CH

MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Wattios)	PVP €
CL 374 VG SZ	345	5	-2,5/+1	230/50	7,7	550	1.280
CL 374 VG CH	345	5	-7	230/50	7,7	485	2.769

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 y negro en modelo CL 374 VG CH.
- Interior construido en ABS.
- Puertas de doble vidrio templado y marcos en aluminio.
- Evaporador estático con ventilador.
- Condensador estático con ventilador de apoyo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Luz LED en lateral derecho en modelo CL 374 VG SZ y superior y lateral derecho en modelo CL 374 VG CH
- Termostato electrónico digital.
- Puerta batiente.
- Temperatura de trabajo -2,5/+1°C testado a 29°C en modelo CL 374 VG SZ.
- Temperatura de trabajo -7°C testado a 29°C en modelo CL 374 VG CH.
- Sistema CH permite mantener en estado líquido bebidas a -7°C.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas de apertura izquierda/derecha con cerradura de serie.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros.





VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN VENTILADAS



SC1208
VFR1208



VFR468



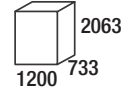
SC1308

accesorios

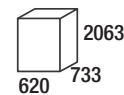
DESCRIPCIÓN	PVP €
Estante para SC1208 y VFR1208 de 528x505mm	25
Estante para puertas laterales de SC1308 de 545x498mm	25
Estante para puerta central de SC1308 de 610x498mm	25
Estante para VFR468 de 480x505mm	25
Juego de soportes de estante	15

DIMENSIONES EXTERIORES

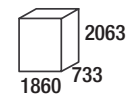
SC1208
VFR1208



VFR468

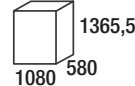


SC1308

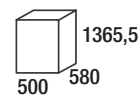


DIMENSIONES INTERIORES

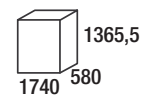
SC1208
VFR1208



VFR468



SC1308



MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	NÚMERO PUERTAS	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (Wattios)	PVP €
SC1208	1079	8	2	+2/+8	700	2.122
SC1308	1545	8+4	3	+2/+8	700	3.195
VFR468	460	4	1	-18/-24	850	2.249
VFR1208	1079	8	2	-18/-24	920	4.199

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.
- Refrigerante R290a.
- **Puertas batientes.**
- Temperatura de trabajo medida a una temperatura ambiente de 32°C.
- Tensión 230V/50Hz.



ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN SERIE FARMACIA



ARF 36

ARF 150

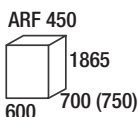
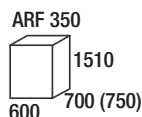
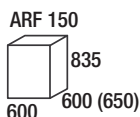
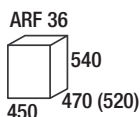
ARF 350

ARF 450

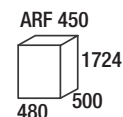
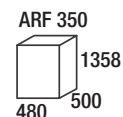
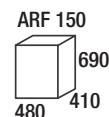
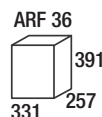
MODELO	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (W)	CONSUMO (Kw/Año)	PESO (Kg)		PVP €
						neto	bruto	
ARF 36	30	2	230/50	85	626	30	33	1.398
ARF 150	122	3	230/50	130	767	54	57	1.765
ARF 350	324	5	230/50	200	985	91	101	2.341
ARF 450	416	5	230/50	220	965	105	115	2.599

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



Características

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



ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO CRISTAL PLANO

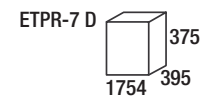
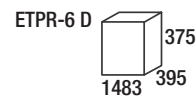
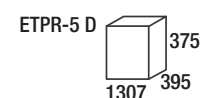
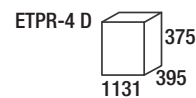


ETPR-4 D



ETPR-7 D

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m ²)	COMPRESOR (CV)	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
ETPR-4 D	9,2	0,23	1/6	160	899
ETPR-5 D	11,2	0,28	1/6	160	970
ETPR-6 D	13,6	0,34	1/6	160	1.008
ETPR-7 D	18,4	0,46	1/6	160	1.116



Características

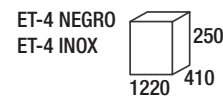
- Decoración exterior en perfil de aluminio color negro.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación LED en perfil superior.
- Cristal plano templado.
- Estante intermedio de cristal.
- Grupo incorporado.
- CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.
- Refrigeración por placa fría.
- Termostato digital con termómetro.
- Régimen de temperatura 0°/+12°C a 25°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas correderas traseras.
- Tensión 230V/50Hz.



ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO 1 PISO



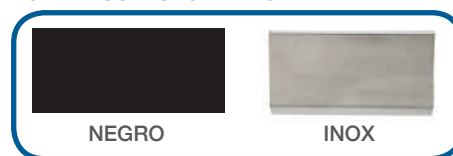
ET-6 INOX



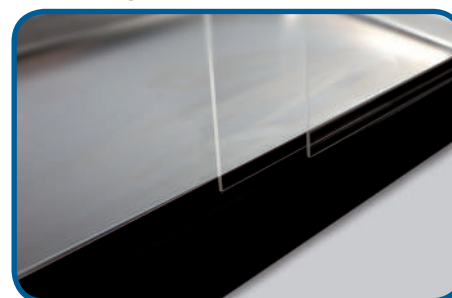
MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m ²)	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
ET-4 NEGRO	9,2	0,23	343	1.281
ET-4 INOX	9,2	0,23	343	1.434
ET-6 NEGRO	13,6	0,34	343	1.360
ET-6 INOX	13,6	0,34	343	1.524
ET-8 NEGRO	18,4	0,46	343	1.519
ET-8 INOX	18,4	0,46	343	1.712

PORTES PAGADOS

ACABADOS DISPONIBLES



DETALLE PUERTA



Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color negro o en acero inoxidable AISI 304.
- 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 +1°/+5°C a 25°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R290a.
- Puertas correderas traseras.
- **Bajo pedido se pueden suministrar con motor a la derecha.**
- Tensión 230V/50Hz.



ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO



ET-6 D NEGRO

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m ²)	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
ET-4 D NEGRO	9,2	0,23	343	1.473
ET-4 D INOX	9,2	0,23	343	1.649
ET-6 D NEGRO	13,6	0,34	343	1.564
ET-6 D INOX	13,6	0,34	343	1.751
ET-8 D NEGRO	18,4	0,46	343	1.706
ET-8 D INOX	18,4	0,46	343	1.910

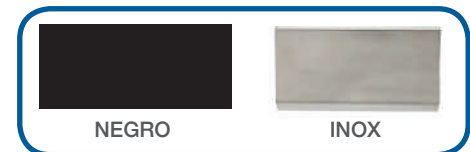
PORTES PAGADOS

ET-4 D NEGRO
ET-4 D INOX

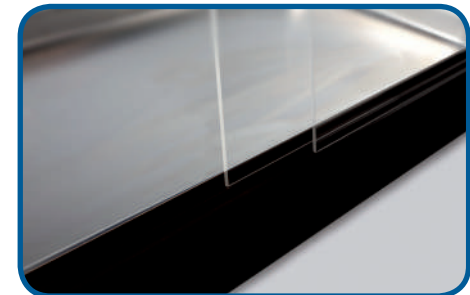
ET-6 D NEGRO
ET-6 D INOX

ET-8 D NEGRO
ET-8 D INOX

ACABADOS DISPONIBLES



DETALLE PUERTA



Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color negro o en acero inoxidable AISI 304.
- 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 +1°/+5°C a 25°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R290a.
- Puertas correderas traseras.
- **Bajo pedido se pueden suministrar con motor a la derecha.**
- Tensión 230V/50Hz.





ENFRIADORES DE TAPAS GRUPO REMOTO 1 PISO Y DOBLE PISO



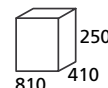
ET-6 GR INOX



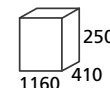
ET-6 GRD INOX

medidas 1 piso

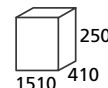
ET-4 GR INOX



ET-6 GR INOX

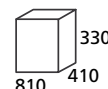


ET-8 GR INOX

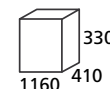


medidas doble piso

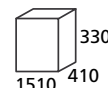
ET-4 GRD INOX



ET-6 GRD INOX



ET-8 GRD INOX



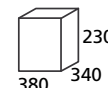
ACABADOS DISPONIBLES



DETALLE MOTOR



DIMENSIONES MOTOR



MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m ²)	POTENCIA -10°C (W)	PVP € 1 PISO	PVP € DOBLE PISO
ET-4 GR INOX	9,2	0,23	343	1.468	1.683
ET-6 GR INOX	13,6	0,34	343	1.558	1.791
ET-8 GR INOX	18,4	0,46	343	1.740	2.006

PORTES PAGADOS

Características

- Decoración exterior en perfil de acero inoxidable AISI 304.
- 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.
- Termostato digital.
- Refrigeración por placa fría.
- Régimen de temperatura +1/+5°C a 25°C de temperatura ambiente.

- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**
- Gas refrigerante R290aa.
- Los modelos con grupo a distancia cuentan con cuadro de mandos incorporado y se suministran con 1,8 metros de tubo frigorífico. Bajo pedido se pueden suministrar con tubo frigorífico más largo.
- **De serie se suministran con grupo a distancia en la parte trasera derecha. Bajo pedido se pueden suministrar por la parte trasera izquierda.**
- Puertas correderas traseras.
- Tensión 230V/50Hz.



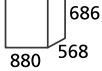
VITRINA SOBREMOSTRADOR Y EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO



VSM-160L

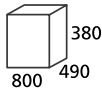
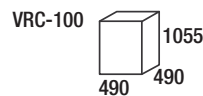
DIMENSIONES EXTERIORES

VSM-160L

686
880 568

DIMENSIONES INTERIORES

VSM-160L

380
800 490VRC-100
1055
490 490

VRC-100

VITRINA SOBREMOSTRADOR VSM-160L

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

PORTES PAGADOS

accesorios VSM-160 L

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

EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO VRC-100

MODELO	CAPACIDAD (L.)	Nº DE ESTANTES	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
VRC-100	100	3	180	1.072

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 autocierra en modelo VRC-100
- Condensador ventilado. Con filtro en modelo VRC100
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura de trabajo: +2°/+6°C en modelo VSM-160 L y +2°/+8°C en modelo VRC-100 testado a 32°C.
- Tensión 230V/50Hz.



ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES



ES 230



ES 110

DETALLE CAJONES
ES 110DETALLE ESTANTES
ES 110

ES 110 I

ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES

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

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES

ES 110		875
ES 110 I		525 545

DIMENSIONES INTERIORES

ES 110		675
ES 110 I		386 394/239*

ES 230		1636
		546 560

ES 230		1142
		400 390/245*

*Espacio libre del compresor.

Características

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

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



ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA ABATIBLE

CUBA DE ALUMINIO

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POT. CONG. (Kg/24h)	PESO (Kg)		DOTACIÓN CESTAS	POTENCIA (W)	PVP €
			bruto	neto			
ARCA 130 ALU	110	12	38	35	1	92	496
ARCA 170 ALU	145	19	44	41	1	105	544
ARCA 230 ALU	215	20	50	47	1	180	617
ARCA 320 ALU	284	24	59	55	1	200	667
ARCA 420 ALU	365	26	71	67	2	225	772
ARCA 620 ALU	473	27	83	77	2	290	979

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS



ARCA 420

CUBA DE ACERO INOXIDABLE

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POT. CONG. (Kg/24h)	PESO (Kg)		DOTACIÓN CESTAS	POTENCIA (W)	PVP €
			bruto	neto			
ARCA 170 INOX	145	19	44	41	1	105	621
ARCA 230 INOX	215	20	50	47	1	180	695
ARCA 320 INOX	284	24	59	55	1	200	755
ARCA 420 INOX	365	26	71	67	2	225	879
ARCA 620 INOX	473	27	83	77	2	290	1.114

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

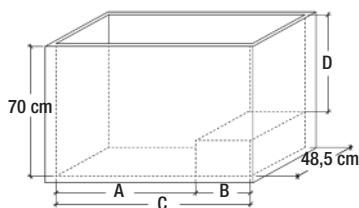
PORTES PAGADOS



ARCA 230

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Cesta (515x225x160mm.)	24
Separador (475x200mm.)	11



DIMENSIONES EXTERIORES

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

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

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

Características

- Cuba exterior en chapa plastificada y cuba interior en aluminio/inox.
- Aislamiento en poliuretano inyectado.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- En modelos ARCA 620 ALU y ARCA 620 INOX condensador ventilado.
- Puerta abatible con llave.
- Panel de mando-termostato con señalizadores.
- Se incorporan de serie divisores y cestillos.
- Termómetro exterior analógico de serie.
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura de trabajo -18/-23°C.
- Tubería interior en aluminio en modelos de cuba de aluminio y en hierro en modelos de cuba inox.
- Tensión 230V/50Hz.





ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA CORREDERA



ARCA 7 S

DETALLE COLOCACIÓN
DE CESTA

ARCA 7 SG

DIM. EXTERIORES CON RUEDAS

ARCA 4S
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	731
ARCA 5S	215	47	20	OPACA	3	2	114	40	154	790
ARCA 6S	284	55	24	OPACA	3	3	136	40	176	850
ARCA 7S	364	67	26	OPACA	4	4	136	40	176	945
ARCA 8S	472	77	27	OPACA	6	5	161	40	201	1.059
ARCA 4SG	118	35	12	TRANSPARENTE	1	0	55	0	55	790
ARCA 5SG	215	47	20	TRANSPARENTE	3	2	114	40	154	886
ARCA 6SG	284	55	24	TRANSPARENTE	3	3	136	40	176	918
ARCA 7SG	364	67	26	TRANSPARENTE	4	4	136	40	176	1.061
ARCA 8SG	472	77	27	TRANSPARENTE	6	5	161	40	201	1.183

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Cesta de 466x246x212mm.	25
Separador ARCA de 200x475mm.	14

Características

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

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



ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS / PUERTAS CORREDERAS CURVAS



UDD 500 SCEB



UDD 300 SCEB



UDD 400 SCEB

ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS PUERTAS CORREDERAS CURVAS

MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	CAPACIDAD CESTAS	POTENCIA (W)	PVP €
UDD 300 SCEB	238	230/50	4	220	870
UDD 400 SCEB	296	230/50	5	300	983
UDD 500 SCEB	398	230/50	6	400	1.170

PORTES PAGADOS

DETALLE CESTA
535x215x375 mm.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA PANORÁMICA	25

DIMENSIONES EXT.

UDD 300 SCEB	UDD 400 SCEB	UDD 500 SCEB

DIMENSIONES INT.

UDD 300 SCEB	UDD 400 SCEB	UDD 500 SCEB

Características

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

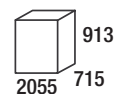


ARCÓN CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD

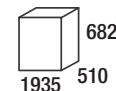


UDD 600 BK

UDD 600 BK



DIMENSIONES 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	1.423

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA (544x264x244mm)	25

PORTES PAGADOS


Características

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



ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD



UDD 600 SC  892
2055 629

DIMENSIONES INTERIORES  663
UDD 600 SC 1930 510



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	1.495

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Cesta 531x220x279 mm. MODELOS UDD	25

Características

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



ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



CHV/V 900



CHV/V 1100



CHV/2V 900



CHV/2V 1100

ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS

MODELO	VOLUMEN (litros)	PESO (Kg)		Nº PUERTAS CRISTAL	CAPACIDAD CESTAS	CAPACIDAD DIVISORES	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	CONSUMO (Kw/24h)	PVP €
		neto	bruto							
CHV/V 900	652	105	160	2	5 grandes	7	345	2x1/3	5,4	2.313
CHV/V 1100	805	125	200	4	7 grandes	10	345	2x1/3	5,4	2.867
CHV/2V 900	652	105	160	4	12 mini	7	345	2x1/3	5,4	2.499
CHV/2V 1100	805	125	200	4	16 mini	10	345	2x1/3	5,4	2.997

OPCIONES BAJO PEDIDO

DESESCARCHE AUTOMÁTICO

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

LUZ LED

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

KIT DE RUEDAS

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

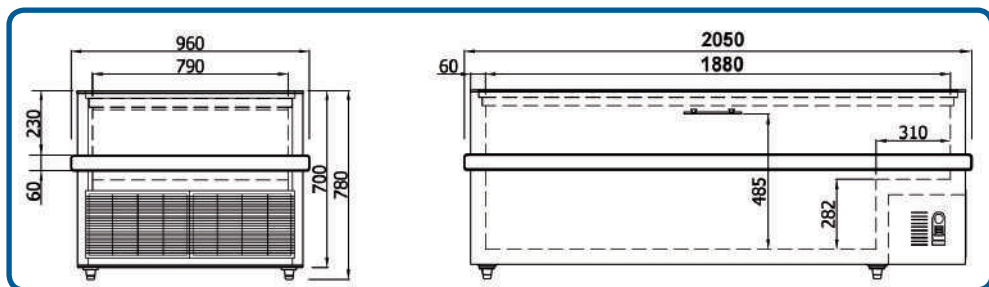
PORTES PAGADOS

Características

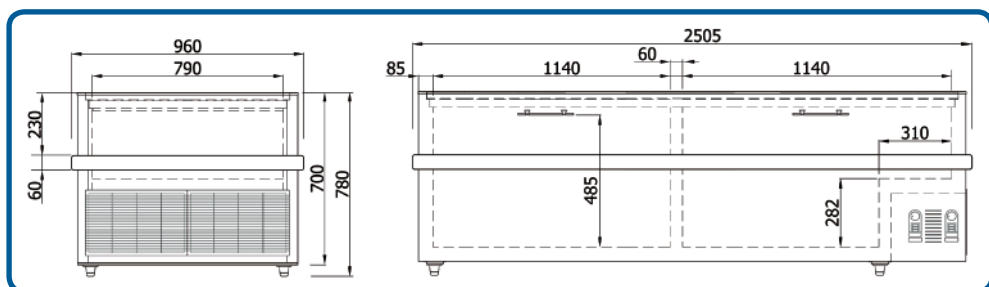
- Exterior en chapa galvanizada revestida con pvc.
- Interior en chapa revestida con pvc atóxico.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Evaporador y condensador totalmente de cobre.
- Perfil de goma para proteger la isla de los carros de supermercado.
- Refrigerante R290.
- Temperatura de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



ISLAS DE CONSERVACION DE CONGELADOS



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

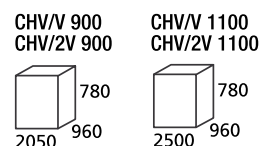


ESQUEMA Y DIMENSIONES CHV/V 1100 Y CHV/2V 1100

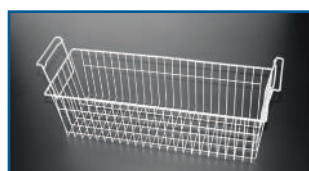
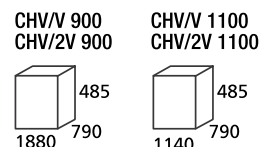
accesorios

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	PRECIO €
AR051 - CESTA GRANDE SIN ASAS PARA CHV/V	720x275x230	33
AR050 - CESTA GRANDE PARA CHV/V	765x275x230	33
AR070 - CESTA MINI PARA CHV/2V	335x275x230	20
AR080 - CESTA MINI PARA CHV/V	355x275x230	20
AR085 - DIVISOR PARA CESTA GRANDE O MINI	285x212	16
PL155 - CUBO DE PLÁSTICO PARA CESTA	335x275x225	23
PL501 - BARRA DE ACERO PARA CHV/V 900	1865x40x40	73
PL502 - BARRAS DE ACERO PARA CHV/V 1100	2x (1123x40x40)	91
AR094 - DIVISOR PEQUEÑO LONGITUDINAL PARA CHV/2V	475x410	43
AR095 - DIVISOR GRANDE LONGITUDINAL PARA CHV/V-2V	1025x410	63
AR096 - DIVISORIA BAJA TRANSVERSAL PARA CHV/V-2V	730x185	22
AR097 - DIVISOR ALTO TRANSVERSAL PARA CHV/V-2V	730x430	24
PI114 - PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS PARA CHV/V 2V 900	1840x45	44
PI115 - PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS PARA CHV/V-2V 1100	2x (1125x45)	60

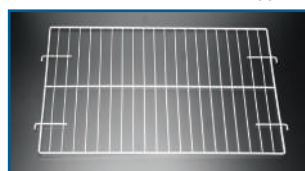
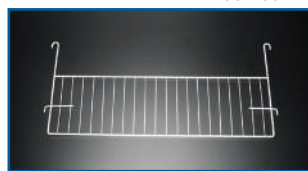
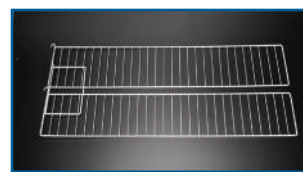
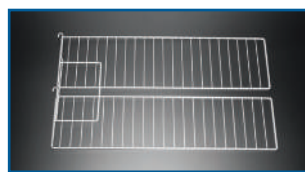
DIMENSIONES EXT.



DIMENSIONES INT.



DETALLE DE APOYO DE CESTAS MINI SOBRE BARRA DE ACERO

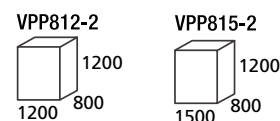
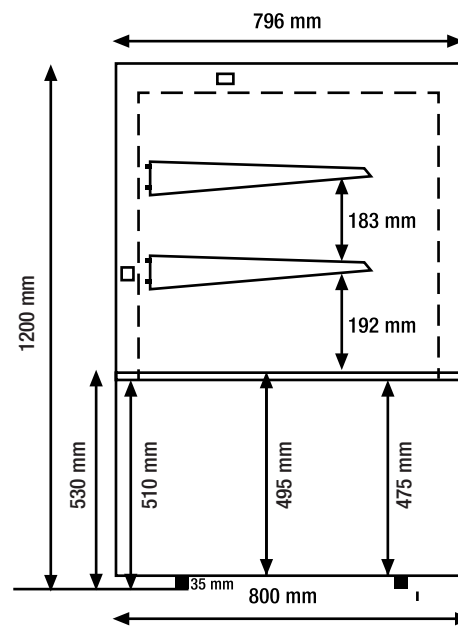




VITRINAS PASTELERÍA 2 ESTANTES



VPP812 - 2



MODELO	POTENCIA -10°C	COMPRESOR (CV)	TEMP. TRABAJO (°C)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	ESTANTE	PVP €
VPP812-2	804	1/2	+2/+8	470	273	2	4.438
VPP815-2	833	1/2	+2/+8	595	325	2	5.052

DIMENSIONES DE ESTANTES

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

PORTES PAGADOS

Características

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

- Termómetro digital frontal.
- Iluminación interior LED.
- Puertas traseras correderas.
- Sistema de enfriamiento de aire forzado mejorado, que garantiza una circulación efectiva del aire.
- Compresor hermético ventilado con nivel sonoro inferior a 55dB.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R134a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.

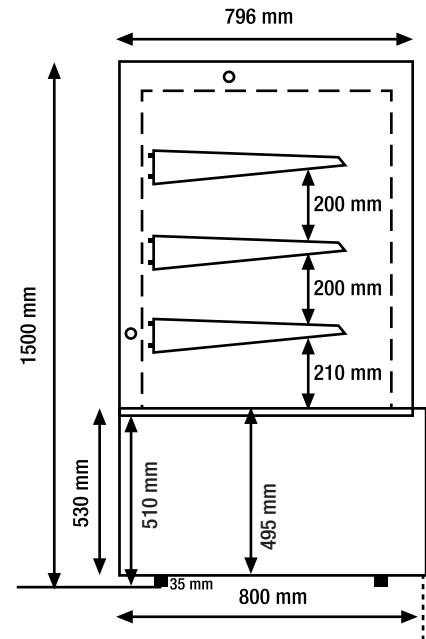




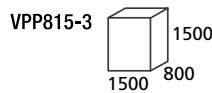
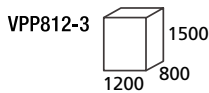
VITRINAS PASTELERÍA 3 ESTANTES



VPP812 - 3



DETALLES ESTANTE



DIMENSIONES DE ESTANTES

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

MODELO	POTENCIA -10°C	COMPRESOR (CV)	TEMP. TRABAJO (°C)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	ESTANTE	PVP €
VPP812-3	868	1/2	+2/+8	700	329	3	5.164
VPP815-3	907	1/2	+2/+8	890	379	3	5.853

PORTES PAGADOS

Características

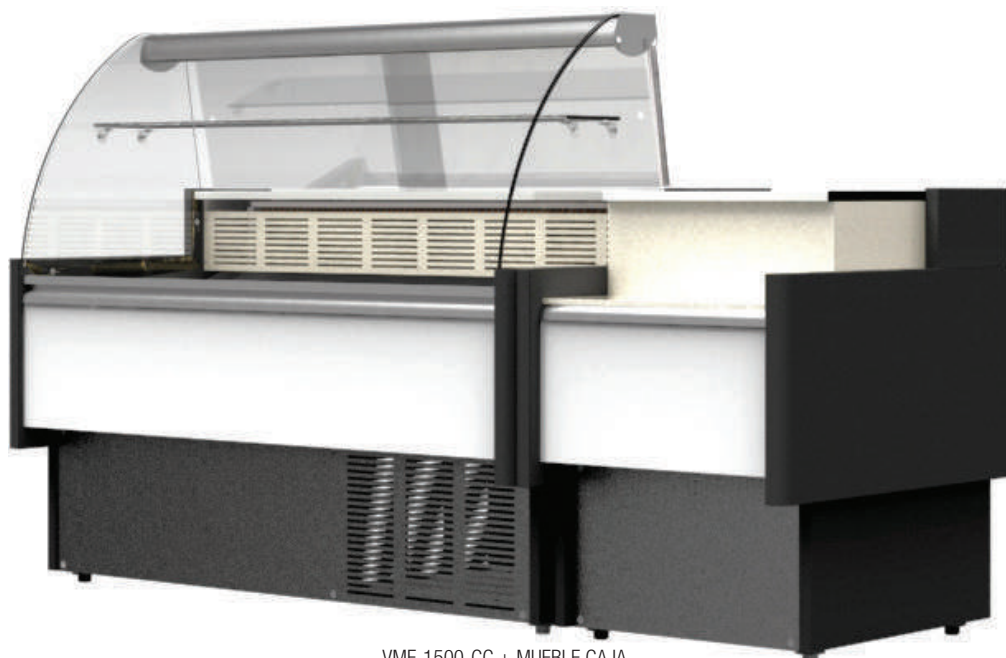
- Cuerpo fabricado en piedra sintética de cuarzo compacto color blanco.
- Ruedas y patas ajustables.
- Estantes y soportes ajustables en altura. Estantes desmontables.
- Refrigeración por tiro forzado. Diferencia de temperatura entre estantes no superior a 1°C.
- Unidad condensadora extraíble.
- Termostato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

- Termómetro digital frontal.
- Iluminación interior LED.
- Puertas traseras correderas.
- Sistema de enfriamiento de aire forzado mejorado, que garantiza una circulación efectiva del aire.
- Compresor hermético ventilado con nivel sonoro inferior a 55dB.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Gas refrigerante R134a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.





VITRINA MULTIFUNCIÓN



VMF-1500-CC + MUEBLE CAJA



VMF-1500-CR



VMF-1500-CC



VMF-1500-CR + MUEBLE CAJA

MODELO C. RECTO	MODELO C. CURVO	Nº CRISTALES	CONSUMO (W)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	TEMP. TRABAJO	PVP € C. CURVO	PVP € C. RECTO
VMF-1000-CR	VMF-1000-CC	1	442	359	+1°/+10°C	2.892	2.718
VMF-1500-CR	VMF-1500-CC	1	476	359	+1°/+10°C	3.143	3.077
VMF-2000-CR	VMF-2000-CC	2	613	504	+1°/+10°C	4.220	3.968
VMF-2500-CR	VMF-2500-CC	3	798	665	+1°/+10°C	4.771	4.425

INCREMENTO DECORACIÓN RAL

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

PORTES PAGADOS

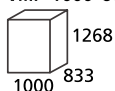
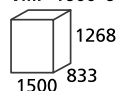
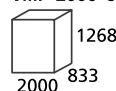
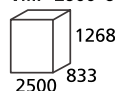
MUEBLE CAJA 650x866x905 mm.

1.260 Euros

INCREMENTO DECORACIÓN RAL

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

PORTES PAGADOS

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

PERSONALIZACIONES

DE COLOR EN LOS PERFILES ANTICHOQUE



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

Características

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

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



VITRINA MULTIFUNCIÓN

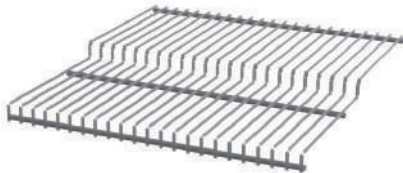


KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL CURVO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000-CC	(473x339mm + 473x356mm)	101
VMF-1500-CC	(723x339mm + 723x356mm)	120
VMF-2000-CC	(973x339mm + 973x356mm)	151
VMF-2500-CC	2x (622x339mm) + 2x (622x392mm)	221

KIT PUERTAS CORREDERAS EN ACRÍLICO VMF CRISTAL RECTO

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000-CR	(473x381mm + 473x392mm)	88
VMF-1500-CR	(723x381mm + 723x392mm)	120
VMF-2000-CR	(973x381mm + 973x392mm)	144
VMF-2500-CR	2x (622x381mm) + 2x (622x392mm)	201



PARRILLAS EXPOSICIÓN PLASTIFICADAS

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000	2x (446x479x53mm)	63
VMF-1500	3x (461x479x53mm)	79
VMF-2000	4x (470x479x53mm)	111
VMF-2500	5x (474x479x53mm)	142

PARRILLAS EXPOSICIÓN ACERO INOX

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	PVP €
VMF-1000	2x (451x492x20mm)	87
VMF-1500	3x (467x492x20mm)	140
VMF-2000	4x (475x492x20mm)	182
VMF-2500	5x (480x492x20mm)	226

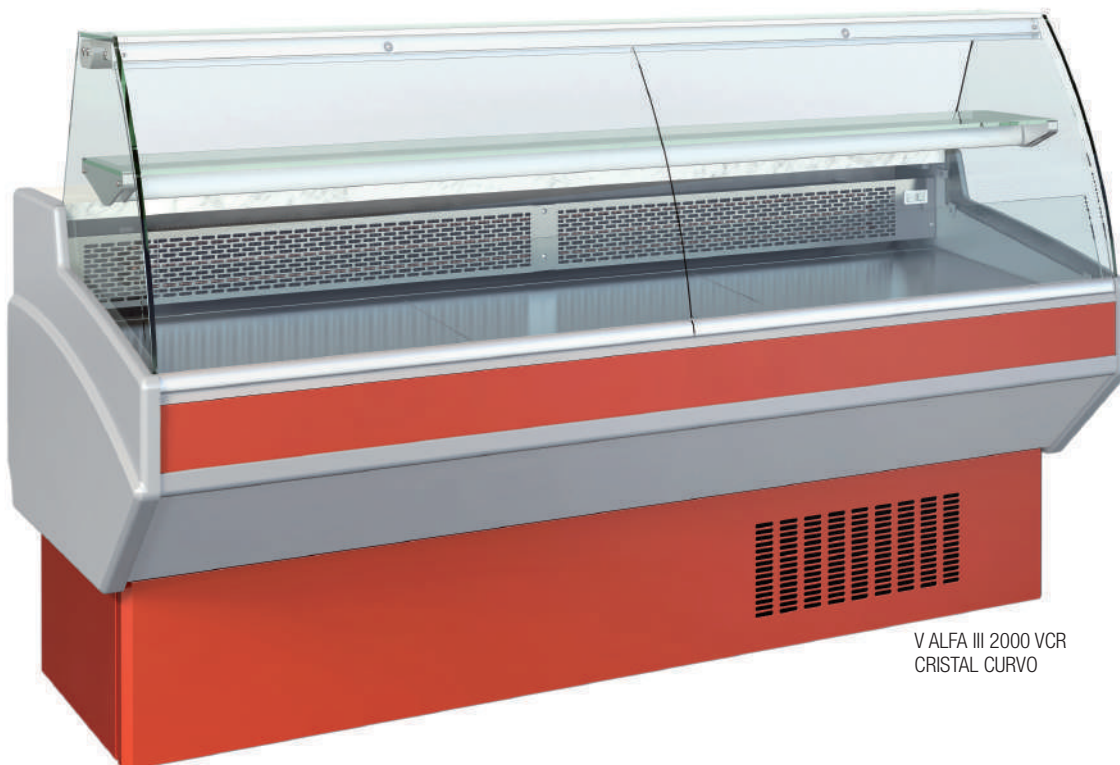
KIT EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DEL AGUA

183 Euros





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 (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP € CR. CURVO	PVP € CR. PLANO*	PVP € CR. VERTICAL*
V ALFA III 1040 VCR	1040	0,46	1	0,12	290	270	160	2.640	2.592	2.929
V ALFA III 1290 VCR	1290	0,58	1	0,15	350	370	190	3.116	3.058	3.507
V ALFA III 1500VCR	1500	0,68	2	0,17	350	370	210	3.276	3.245	3.829
V ALFA III 2000 VCR	2000	0,92	2	0,23	485	510	260	4.195	4.112	4.873
V ALFA III 2500 VCR	2500	1,15	3	0,29	580	720	315	4.837	4.735	5.574

*Características referidas a modelos de cristal curvo.

PORTES PAGADOS

MESA TERMINAL ALFA ANCHO 700 mm

1.242 Euros

ÁNGULO EXTERNO 90° MESA ALFA

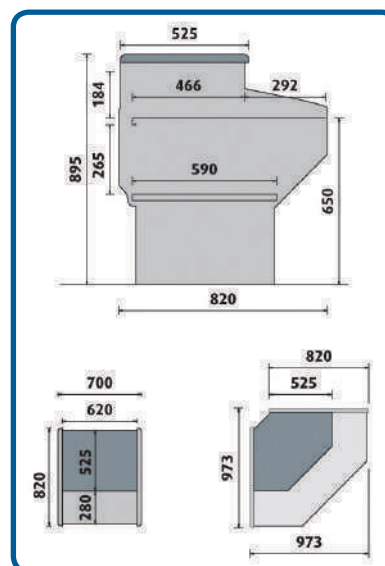
1.757 Euros

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

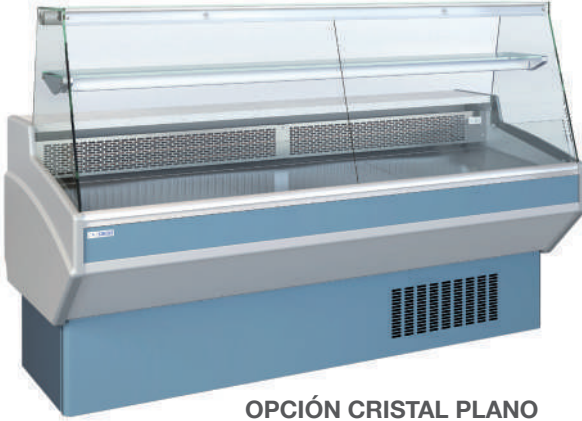
DESCRIPCIÓN	PVP €				
	1040	1290	1500	2000	2500
CONJUNTO 4 RUEDAS	126	126	126	126	-
CONJUNTO 6 RUEDAS	-	-	-	-	179
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	87	105	119	158	198
SEPARADOR ACRÍLICO	46	46	46	46	46
REJILLAS EXPOSICIÓN	58	63	74	105	120



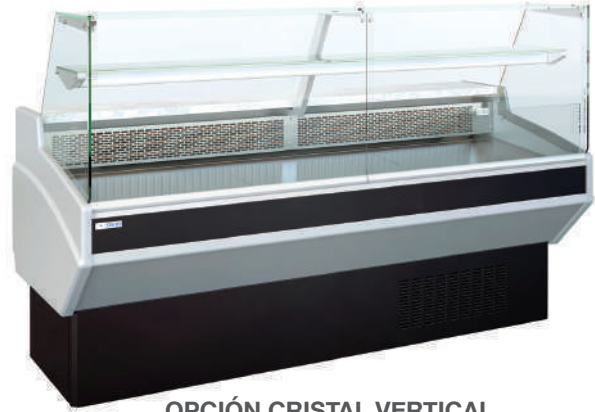
ESQUEMA MESA TERMINAL Y ÁNGULO



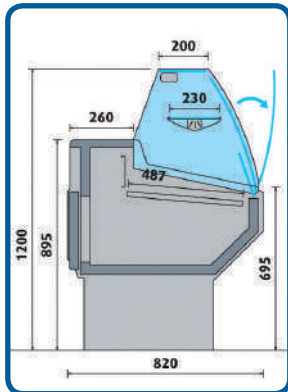
VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



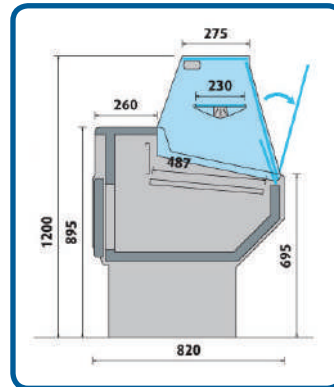
OPCIÓN CRISTAL PLANO



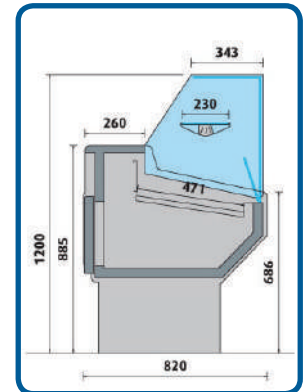
OPCIÓN CRISTAL VERTICAL
SOLO DISPONIBLE CON FRÍO VENTILADO



ESQUEMA CRISTAL CURVO



ESQUEMA CRISTAL PLANO



ESQUEMA CRISTAL VERTICAL

POSIBLES DECORACIONES



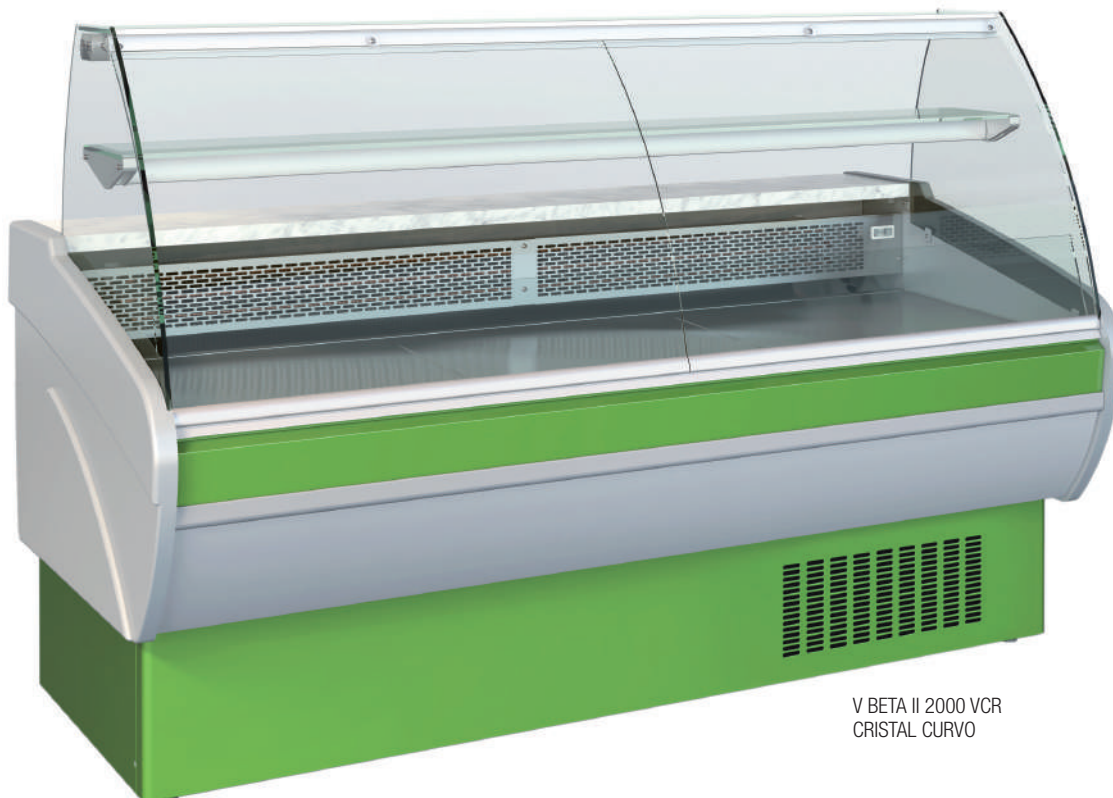
• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO

Características

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



VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V BETA II 2000 VCR
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m2)	NÚMERO PUERTAS	VOLÚMEN CÁMARA (m3)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP € CR. CURVO	PVP € CR. PLANO*	PVP € CR. VERTICAL*
V BETA II 1040 VCR	1040	0,55	1	0,12	290	270	140	2.830	2.777	3.440
V BETA II 1290 VCR	1290	0,69	1	0,15	350	370	180	3.329	3.266	3.970
V BETA II 1500 VCR	1500	0,81	2	0,17	350	370	205	3.507	3.473	4.264
V BETA II 2000 VCR	2000	1,10	2	0,23	485	510	260	4.314	4.226	5.187
V BETA II 2500 VCR	2500	1,39	3	0,29	580	770	280	5.128	5.022	5.907

*Características referidas a modelos de cristal curvo.

PORTES PAGADOS

MESA TERMINAL BETA ANCHO 700 mm 1.079 Euros

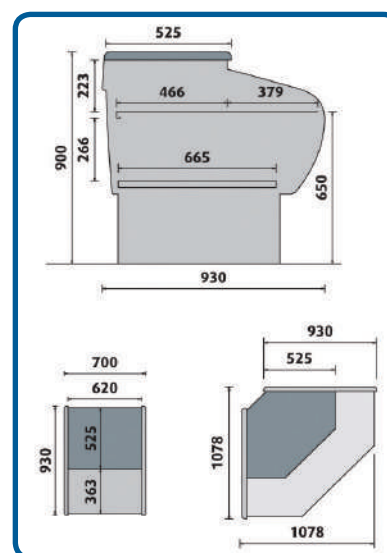
ÁNGULO EXTERNO 90° MESA BETA 1.619 Euros

PORTES PAGADOS

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

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	1040	1290	1500	2000	2500
CONJUNTO 4 RUEDAS	126	126	126	126	-
CONJUNTO 6 RUEDAS	-	-	-	-	179
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	96	119	135	179	225
SEPARADOR ACRÍLICO	52	52	52	52	52
REJILLAS EXPOSICIÓN	106	128	144	196	254



ESQUEMA MESA TERMINAL Y ÁNGULO



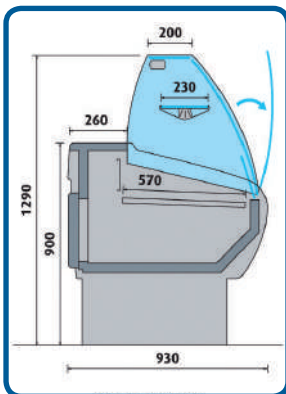
VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



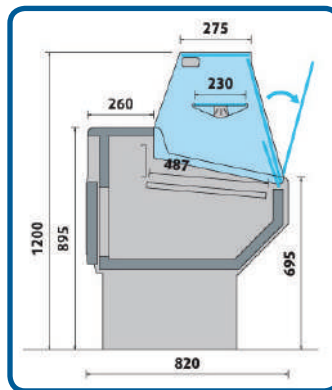
OPCIÓN CRISTAL PLANO



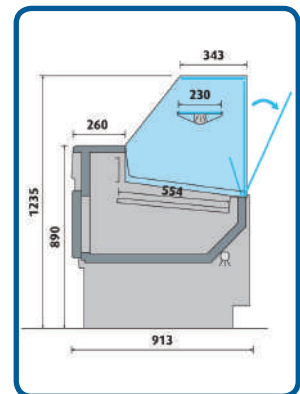
OPCIÓN CRISTAL VERTICAL "LUX"



ESQUEMA CRISTAL CURVO



ESQUEMA CRISTAL PLANO



ESQUEMA CRISTAL VERTICAL

POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO

Características

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

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





VITRINA MURAL PSI CON PUERTAS



M PSI II 1875 LC

DETALLE
ESTANTESREJILLA
REFRIGERACIÓN

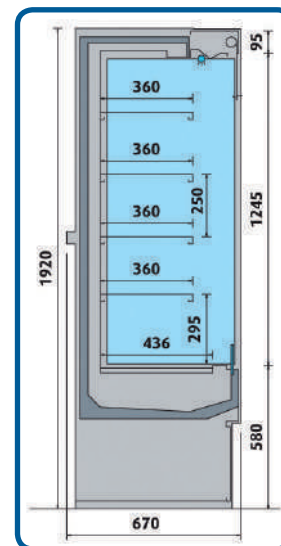
MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m2)	ABERTURA EXP. (m2)	POTENCIA FRIG. W(-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP €
M PSI II 625 LC	680	0,83	0,69	1460	635	140	3.581
M PSI II 806 LC	860	1,07	0,87	1760	670	160	3.925
M PSI II 1250 LC	1305	1,65	1,38	2225	1090	210	4.413
M PSI II 1450 LC	1505	1,92	1,60	2225	1210	235	4.788
M PSI II 1875 LC	1930	2,48	2,06	2920	1490	300	6.288

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	126
CONJUNTO 6 RUEDAS	179



ESQ. DIMENSIONES

Características

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

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

GRUPO
sövemah

HOSTELERIA S.L.

Frío
Comercial

para nosotros,
*no tiene
secretos*





HIELO

Índice *páginas*

- 70 FABRICADORES DE HIELO SERIE SMH

- 73 SERIE C CUBITOS

- 76 SERIE CE CUBITOS MÁQUINAS DE ENCASTRE

- 77 SERIE CM CUBITOS MÁQUINAS MODULARES

- 78 SERIE C CUBITOS XL / SERIE CM CUBITOS XL MÁQUINAS MODULARES

- 79 SERIE Q CUBITOS

- 80 SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS CON DEPÓSITO

- 81 SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS MODULAR

- 82 SERIE T HIELO TROCEADO CON DEPÓSITO

- 83 SERIE TM HIELO TROCEADO MODULAR

- 84 SERIE TMS SPLITS HIELO TROCEADO

- 85 SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA

- 86 SERIE ESPM-S SPLIT ESCAMA PLANA

- 88 SERIE CFF Y CFFM CUBITOS FAST FOOD CON DEPÓSITO Y MODULARES

- 89 SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO

- 91 CUBITOS Y FUENTES DE AGUA / DISPENSADORES

sävemah

HIELO



HIELO



Lo importante
está dentro





FABRICADORES DE HIELO SERIE SMH



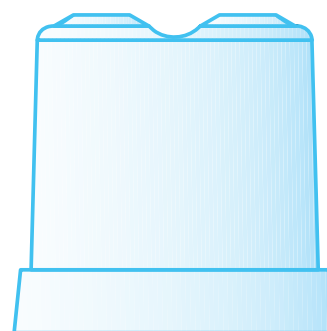
SERIE SIMAG SMH CUBITOS

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	POTENCIA (CV)	CONSUMO AGUA (l/24h)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m ³)	PVP €
SMH 40 A	35	17/404	21	330	1/4	80	45	53	0,296	1.804
SMH 40 W	38	17/404	21	330	1/4	310	45	53	0,296	1.871
SMH 50 A	45	21/500	21	530	3/8	90	48	57	0,331	1.977
SMH 50 W	48	21/500	21	460	3/8	330	48	57	0,331	2.045
SMH 70 A	65	33/785	33	650	1/2	180	63	74	0,535	2.616
SMH 70 W	68	33/785	33	520	1/2	700	63	74	0,535	2.684
SMH 85 A	79	33/785	33	750	3/4	150	64	75	0,535	2.844
SMH 85 W	84	33/785	33	700	3/4	780	64	75	0,535	2.911
SMH 125 A	125	50/1190	54	1200	1	300	94	110	0,600	4.160
SMH 125 W	130	50/1190	54	1200	1	1800	94	110	0,600	4.228

* Producciones con temperatura ambiente 21°C / temperatura agua 15°C.

PORTES PAGADOS

CUBITO tamaño real



45g SMH 40/50/70/85/125
Ø43,5x41,5 mm

SMH 40 A SMH 40 W	SMH 50 A SMH 50 W	SMH 70 A SMH 70 W	SMH 85 A SMH 85 W	SMH 125 A SMH 125 W
721 485 575	816 485 575	892 670 595	892 670 595	892 1042 575

Características

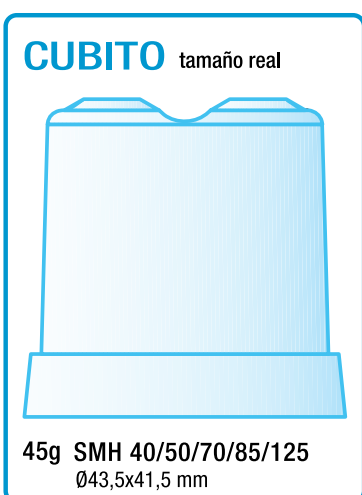
- Construida exteriormente en acero inoxidable acabado SCOTCH BRITE.
- Refrigeradas por aire o agua.
- Sistema de fabricación del hielo mediante difusores.
- Bomba vertical.
- Interruptor principal ON/OFF.
- Sistema de limpieza incorporado.
- Componentes fácilmente accesibles para su inspección o reparación.
- **Sistema de condensación controlado por válvula presostática para el ahorro de agua.**
- Óptima relación entre producción de hielo y capacidad de depósito.
- Reducidas dimensiones.
- Medidas sin patas.
Con patas suplementarias +/- 105 a 125 mm.
- Tomas de agua y desagües separadas, unas para la condensación y otras para la fabricación y cuba.
- Refrigerante R134a en todos los modelos excepto en los modelos SMH 125 A/W, que poseen refrigerante R452a.
- Temperatura ambiente de trabajo de 10°C a 43°C.
- Temperatura del agua de 5°C a 38°C.
- Presión de entrada de agua de 1 bar a 5 bar.
- **2 años de garantía.**
- Tensión 230V/50Hz.



SMH 85



45g



SIMAG

**FABRICADORES DE HIELO
SERIE SMH**

Hielo



HV-C 150
HV-C 170

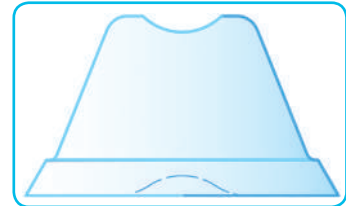
23g



HV-Q 30/50/65



HV - ESPM / HV-ESPM-S

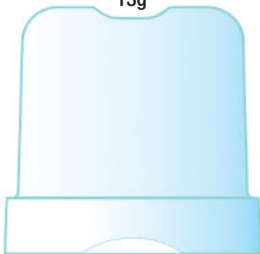


HV - CFF / HV-CFFM



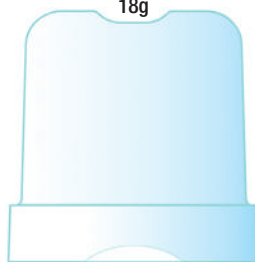
HV - T / HV-TM / HV-TM-S

13g



DESDE HV-C 20
HASTA HV-CM 330 Y
HC- CE 20, HV-CF 20,
HV-DC 42 E HIKU 26

18g

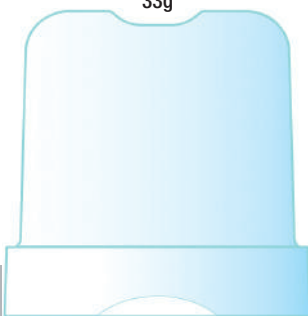


DESDE HV-C 25
HASTA HV-CM 330 Y
HC- CE 25



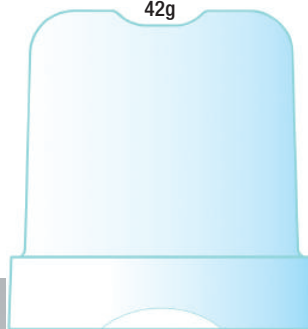
HV-HT / HV-BSF

33g



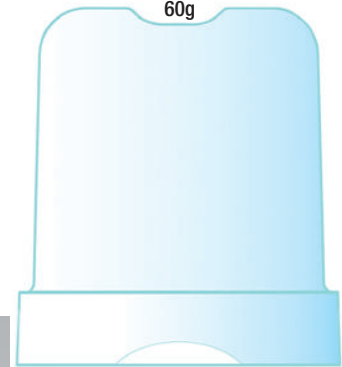
DESDE HV-C 25
HASTA HV-CM 330
HV-CF 45

42g



DESDE HV-C 25
HASTA HV-CM 330

60g



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

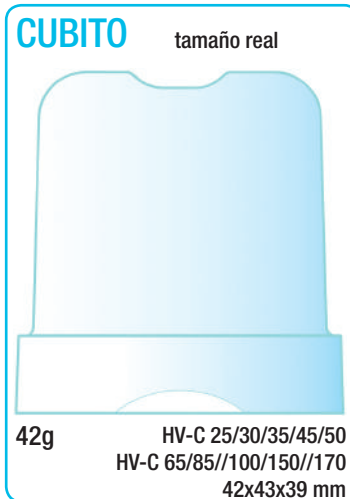
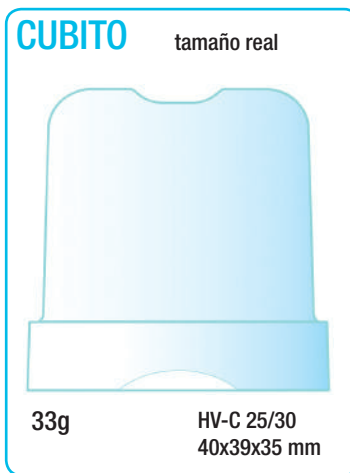
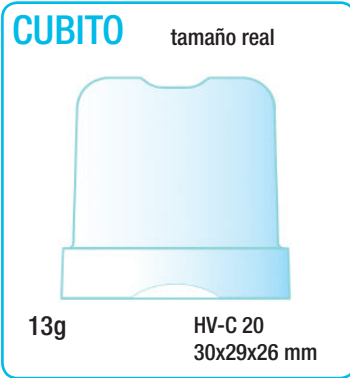


INSTALACIÓN



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

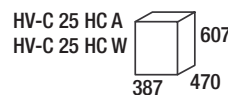
SERIE C CUBITOS



	MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
13 GR	HV-C 20 HC A	21	4/310	20	260	28	34	0,14	1.350
	HV-C 20 HC W	21	4/310	20	260	28	34	0,14	1.397
33 GR	HV-C 25 HCA	26	6/180	20	270	31	37	0,18	1.512
	HV-C 25 HC W	26	6/180	20	270	31	37	0,18	1.610
42 GR	HV-C 30 HCA	29	9/270	20	270	33	39	0,19	1.572
	HV-C 30 HC W	29	9/270	20	270	33	39	0,19	1.641
42 GR	HV-C 25 HCA	26	6/130	15	270	31	37	0,18	1.512
	HV-C 25 HC W	26	6/130	15	270	31	37	0,18	1.610
42 GR	HV-C 30 HCA	29	9/175	15	270	33	39	0,19	1.572
	HV-C 30 HC W	29	9/175	15	270	33	39	0,19	1.641

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

PORTES PAGADOS



Características

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

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



SERIE C CUBITOS



INSTALACIÓN



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

HV-C 35 HC
HV-C 45 HC

HV-C 50 HC



HV-C 65 HC

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	bruto	VOLUMEN (m ³)	PVP €
HV-C 35 HC A	38	16/380	21	340	40	48	0,30	1.845
HV-C 35 HC W	38	16/380	21	340	40	48	0,30	1.856
HV-C 45 HC A	42	16/380	21	340	43	51	0,30	1.919
HV-C 45 HC W	42	16/380	21	340	43	51	0,30	1.999
HV-C 50 HC A	48	25/590	21	450	46	54	0,34	2.060
HV-C 50 HC W	48	25/590	21	450	46	54	0,34	2.101
HV-C 65 HC A	72	40/950	33	590	67	79	0,46	2.741
HV-C 65 HC W	72	40/950	33	590	67	79	0,46	2.786

42 GR

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

PORTES PAGADOS

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

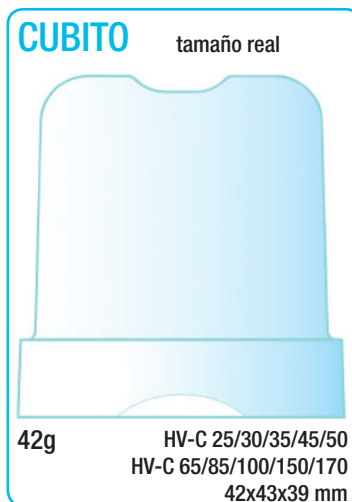
497 592 687

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

497 592 797

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

735 603 850



Características

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



SERIE C CUBITOS



INSTALACIÓN



LIMPIEZA AUTOMÁTICA



LIMPIEZA HV-C 150/170



HV-C 85 HC



HV-C 100 HC



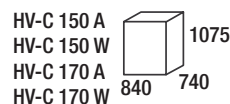
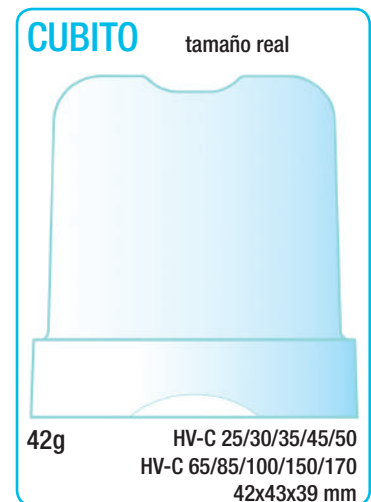
HV-C 150
HV-C 170

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-C 85 HC A	80	40/950	33	890	71	83	0,54	2.967
HV-C 85 HC W	80	40/950	33	890	71	83	0,54	3.035
HV-C 100 HC A	95	55/1305	33	870	74	86	0,59	3.128
HV-C 100 HC W	95	55/1305	33	870	74	86	0,59	3.235
HV-C 150 A	134	65/1545	70	1250	113	133	0,86	4.220
HV-C 150 W	134	65/1545	70	1250	113	133	0,86	4.245
HV-C 170 A	155	65/1545	70	1260	118	138	0,86	4.328
HV-C 170 W	155	65/1545	70	1260	118	138	0,86	4.405

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

42 GR

PORTES PAGADOS



Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- 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. salvo HV-C 150 A/W y HV-C 170 A/W, que son R-452a.
- 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 A/W y HV-C 170 A/W)





SERIE CE CUBITOS MÁQUINAS DE ENCASTRE



HV-CE 20 A



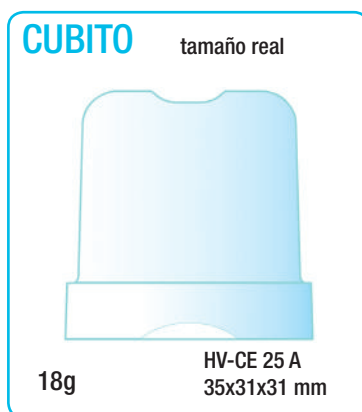
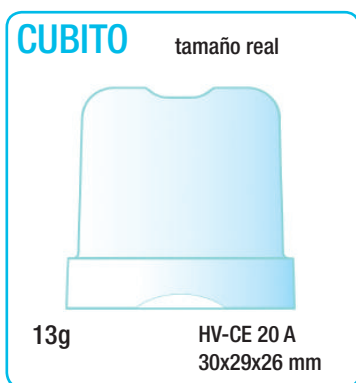
HV-CE 25 A

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m ³)	PVP €	
HV-CE 20 A	22	4/310	20	320	34	39	0,19	1.820	13 GR
HV-CE 25 A	26	6/350	24	350	41	48	0,24	2.192	18 GR

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

PORTES PAGADOS

HV-CE 20 A		470 430 540
HV-CE 25 A		502 510 595



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.
- **Adaptadas para encastrar, con mandos y ventilación frontales.**
- **Condensación por aire únicamente.**
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado. Carrocería monoblock acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R-452a.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 5 mm.
- **Modelo HV-CE 25 A: posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g. (consultar plazos de entrega).**
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.



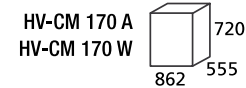
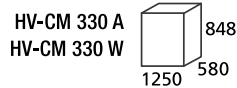
SERIE CM CUBITOS MÁQUINAS MODULARES



HC-CM 330



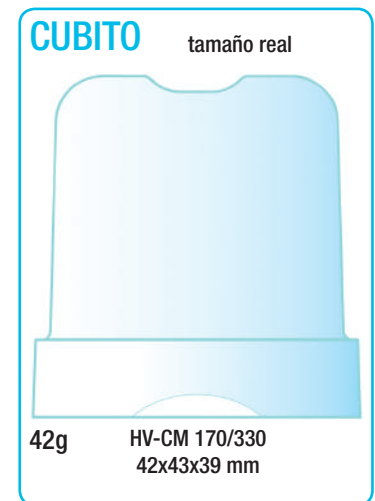
HC-CM 170



MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-CM 170 A	170	MODULAR	70	1400	118	128	0,54	4.035
HV-CM 170 W	170	MODULAR	70	1400	118	128	0,54	4.128
HV-CM 330 A	330	MODULAR	140	2600	152	178	0,93	6.913
HV-CM 330 W	330	MODULAR	140	2600	152	178	0,93	6.933

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

PORTES PAGADOS



Características

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

- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R-452a.
- 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.





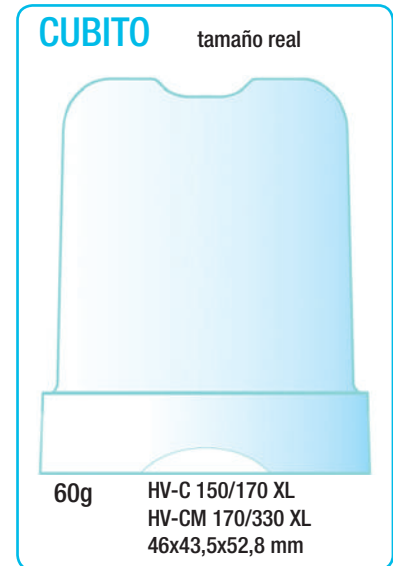
SERIE C CUBITOS XL / SERIE CM CUBITOS XL MÁQUINAS MODULARES



HV-C 150 XL
HV-C 170 XL



HV-CM 170 XL



MÁQUINAS CON DEPÓSITO

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
					neto	bruto		
HV-C 150 A XL	134	65/1083	60	1250	113	133	0,86	4.220
HV-C 150 W XL	134	65/1083	60	1250	113	133	0,86	4.245
HV-C 170 A XL	155	65/1083	60	1260	118	138	0,86	4.328
HV-C 170 W XL	155	65/1083	60	1260	118	138	0,86	4.405

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

60 GR

PORTES PAGADOS

HV-C 150 A XL 1075
HV-C 150 W XL 840
HV-C 170 A XL 740
HV-C 170 W XL

MÁQUINAS MODULARES

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
					neto	bruto		
HV-CM 170 A XL	170	MODULAR	60	1400	118	128	0,54	4.035
HV-CM 170 W XL	170	MODULAR	60	1400	118	128	0,54	4.128
HV-CM 330 A XL	330	MODULAR	120	2600	152	178	0,93	6.913
HV-CM 330 W XL	330	MODULAR	120	2600	152	178	0,93	6.933

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

60 GR

PORTES PAGADOS

HV-CM 170 A XL 720
HV-CM 170 W XL 862 555

HV-CM 330 A XL 848
HV-CM 330 W XL 1250 580

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 R-452a.
 - Fácil mantenimiento y limpieza.
- * Modelos HV-CM 330 tiene dos salidas de agua, una por evaporador.



SERIE Q CUBITOS



HV-Q 30 HC



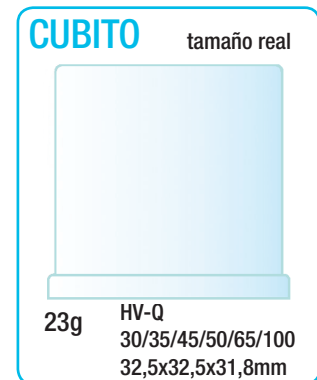
HV-Q 50 HC



HV-Q 65 HC

MÁQUINAS CON DEPÓSITO

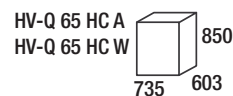
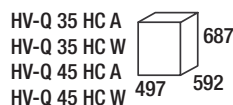
MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
					neto	bruto		
HV-Q 30 HC A	29	9/391	20	270	32	38	0,19	1.766
HV-Q 30 HC W	29	9/391	20	270	32	38	0,19	1.811
HV-Q 35 HC A	38	9/391	32	340	40	48	0,31	2.116
HV-Q 35 HC W	38	16/695	32	340	40	48	0,31	2.148
HV-Q 45 HC A	42	16/695	32	455	43	51	0,31	2.172
HV-Q 45 HC W	42	16/695	32	455	43	51	0,31	2.221
HV-Q 50 HC A	48	25/1086	32	455	46	54	0,34	2.241
HV-Q 50 HC W	48	25/1086	32	455	46	54	0,34	2.309
HV-Q 65 HC A	72	40/1739	52	590	67	79	0,46	2.885
HV-Q 65 HC W	72	40/1739	52	590	67	79	0,46	2.933
HV-Q 100 HC A	95	50/2389	52	890	89	102	0,59	3.292
HV-Q 100 HC W	95	50/2389	52	890	89	102	0,59	3.406



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

23 GR

PORTES PAGADOS



Características

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





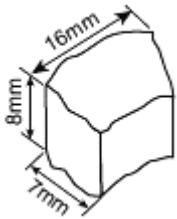
SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS CON DEPÓSITO ESPECIAL PARA COCKTAILS



HV-HT60 HC



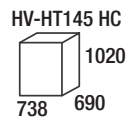
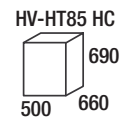
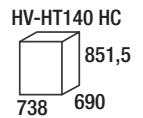
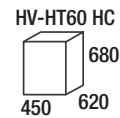
HV-HT145 HC

TAMAÑO DEL HIELO
MODELOS HV-HT

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m ³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-HT60 HC A	57	10	410	56	64	0,29	3.481
HV-HT60 HC W	57	10	410	56	64	0,29	3.498
HV-HT85 HC A	90	20	440	59	67	0,34	3.536
HV-HT85 HC W	90	20	440	59	67	0,34	3.608
HV-HT140 HC A	142	40	720	90	100	0,58	4.104
HV-HT140 HC W	142	40	720	90	100	0,58	4.147
HV-HT145 HC A	146	50	720	94	105	0,68	4.178
HV-HT145 HC W	146	50	720	94	105	0,68	4.221

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

PORTES PAGADOS



Peso: 2-3 g

Características

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



SERIE HV-HT HIELO A TROCITOS MODULAR ESPECIAL PARA COCKTAILS



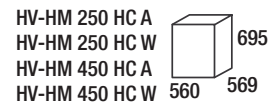
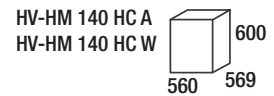
HV-HM 140 HC

HV-HM 250 HC

HV-HM 450 HC

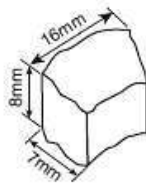
MODULAR

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-HM 140 HC A	130	MODULAR	700	63	74	0,34	4.278
HV-HM 140 HC W	130	MODULAR	700	63	74	0,34	4.347
HV-HM 250 HC A	245	MODULAR	1050	83	93	0,38	5.956
HV-HM 250 HC W	245	MODULAR	1050	83	93	0,38	6.375
HV-HM 450 HC A	375	MODULAR	1415	102	113	0,38	6.894
HV-HM 450 HC W	375	MODULAR	1415	102	113	0,38	7.327

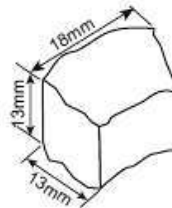


* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

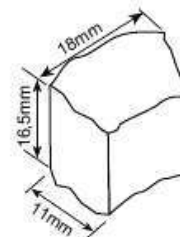
PORTES PAGADOS



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



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



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

MEDIDAS ORIENTATIVAS

Características

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





SERIE T HIELO TROCEADO CON DEPÓSITO



HV-T 610 HC



HV-T 1020 HC



HV-T 1030 HC



INSTALACIÓN



LIMPIEZA

TROCEADO



HV-T 1640 HC



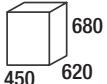
HV-T 1650 HC

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m ³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-T 610 HC A	67	10	400	56	64	0,29	3.454
HV-T 610 HC W	67	10	400	56	64	0,29	3.487
HV-T 1020 HC A	113	20	470	59	67	0,34	3.580
HV-T 1020 HC W	113	20	470	59	67	0,34	3.583
HV-T 1030 HC A	113	30	470	67	76	0,38	3.789
HV-T 1030 HC W	113	30	470	67	76	0,38	3.953
HV-T 1640 HC A	153	40	700	85	95	0,62	4.294
HV-T 1640 HC W	153	40	700	85	95	0,62	4.327
HV-T 1650 HC A	153	55	700	94	105	0,68	4.396
HV-T 1650 HC W	153	55	700	94	105	0,68	4.448

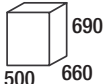
* Producciones con temperatura ambiente
15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

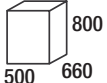
HV-T 610 HC A
HV-T 610 HC W



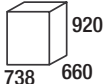
HV-T 1020 HC A
HV-T 1020 HC W



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



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



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



Características

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



SERIE TM HIELO TROCEADO MODULAR



INSTALACIÓN



LIMPIEZA



HV-TM 160 HC



HV-TM 300 HC



HV-TM 560 HC



HV-TM 1100 HC

MODULAR

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-TM 160 HC A	157	MODULAR	830	63	74	0,34	4.162
HV-TM 160 HC W	157	MODULAR	830	63	74	0,34	4.237
HV-TM 300 HC A	280	MODULAR	1100	83	93	0,38	5.784
HV-TM 300 HC W	280	MODULAR	1100	83	93	0,38	5.822
HV-TM 560 HC A	435	MODULAR	1400	102	113	0,38	6.966
HV-TM 560 HC W	435	MODULAR	1400	102	113	0,38	7.335
HV-TM 1100 A	1000	MODULAR	3200	172	195	0,71	14.897
HV-TM 1100 W	1000	MODULAR	3200	172	195	0,71	14.951

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

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

PORTES PAGADOS

Características

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





SERIE TMS SPLITS HIELO TROCEADO



HV-TM 560 S
HV-TM 750 S C02



HV-TM 1100 S

SPLIT

MODELO		PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-TM 560 S	sin unidad condensadora	510	MODULAR	0,38	5.718
HV-TM 750 S C02	sin unidad condensadora	720	MODULAR	0,38	5.772
HV-TM 1100 S	sin unidad condensadora	1000	MODULAR	0,71	10.943
HV-TM 1400 S C02	sin unidad condensadora	1400	MODULAR	0,53	11.430

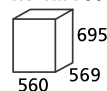
* Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

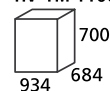
UNIDADES CONDENSADORAS REMOTAS POR AIRE	TENSIÓN	PVP €
UCR 560 ST	400V/50Hz	4.950
UCR 1100 ST	400V/50Hz	7.785

HV-TM 560 S

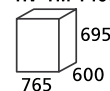
HV-TM 750 S C02



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

MANDO REMOTO PROGRAMABLE	PVP €
MRP	866



SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA



HV-ESPM 450



HV-ESPM 650

ESCAMA



MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m ³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-ESPM 250 A	275	MODULAR	1700	100	115	0,29	8.970
HV-ESPM 250 W	275	MODULAR	1700	100	115	0,29	9.153
HV-ESPM 450 A	440	MODULAR	2100	137	152	0,56	10.433
HV-ESPM 450 W	440	MODULAR	2100	137	152	0,56	10.646
HV-ESPM 650 A	680	MODULAR	3000	151	166	0,56	12.554
HV-ESPM 650 W	680	MODULAR	3000	151	166	0,56	12.692

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

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

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

PORTES PAGADOS

NOTA: Bomba peristáltica de sal (modelos modular y split): 260 euros.
Este dispositivo regula el espesor de la escama plana.

Características

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





SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA



HV-ESPM 1000



HV-ESPM 1500



HV-ESPM 2500



HV-ESPM 5000

HV-ESPM 1000 A
HV-ESPM 1000 W

HV-ESPM 1500 A
HV-ESPM 1500 W

HV-ESPM 2500 A

HV-ESPM 5000 A

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m ³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-ESPM 1000 A	990	MODULAR	4600	241	262	1,08	16.677
HV-ESPM 1000 W	990	MODULAR	4600	241	262	1,08	17.213
HV-ESPM 1500 A	1650	MODULAR	6000	306	342	1,15	25.764
HV-ESPM 1500 W	1650	MODULAR	6000	306	342	1,15	25.953
HV-ESPM 2500 A	2425	MODULAR	12500	520	570	2,80	33.820
HV-ESPM 5000 A	5000	MODULAR	28000	1000	1130	3,31	64.472

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

PORTES PAGADOS

NOTA

Bomba peristáltica de sal
(modelos modular y split): 217 euros.
Este dispositivo regula el
espesor de la escama plana.

Características

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

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

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



SERIE ESPM-S SPLIT ESCAMA PLANA



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

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

HV-ESPM 2500-S

HV-ESPM 5000-S

MODELO		PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	PESO (Kg) neto bruto		VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-ESPM 450-S	sin unidad condensadora	400	66	82	0,29	7.957
HV-ESPM 650-S	sin unidad condensadora	620	73	89	0,29	8.691
HV-ESPM 650-S C02	sin unidad condensadora	620	73	89	0,29	9.060
HV-ESPM 1000-S	sin unidad condensadora	900	138	153	0,54	11.564
HV-ESPM 1000-S C02	sin unidad condensadora	1040	138	153	0,54	14.389
HV-ESPM 1500-S	sin unidad condensadora	1500	144	160	0,54	16.704
HV-ESPM 1500-S C02	sin unidad condensadora	1520	144	160	0,59	17.499
HV-ESPM 2500-S	sin unidad condensadora	2200	300	328	1,06	25.128
HV-ESPM 5000-S	sin unidad condensadora	5000	620	600	1,38	48.788

ESCAMA



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

PORTES PAGADOS

UNID. CONDENS. REMOTAS POR AIRE	PARA MODELO	TENSIÓN	PVP €
UCR 450 ST	HV-ESPM 450-S	400V/50Hz	5.411
UCR 650 ST	HV-ESPM 650-S	400V/50Hz	7.785
UCR 1000 S	HV-ESPM 1000-S	400V/50Hz	7.785
UCR 1500 S	HV-ESPM 1500-S	400V/50Hz	15.335
UCR 2500 S	HV-ESPM 2500-S	400V/50Hz	19.172
UCR 5000 S	HV-ESPM 5000-S	400V/50Hz	CONSULTAR

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

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

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

MANDO REMOTO PROGRAMABLE	PVP €
MRP	866





SERIE CFF Y CFFM CUBITOS FAST FOOD CON DEPÓSITO Y MODULARES



HV-CFF 115



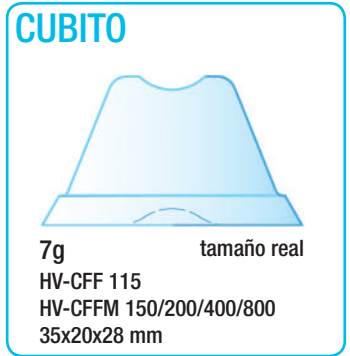
HV-CFFM 150



INSTALACIÓN
HV-CFFM



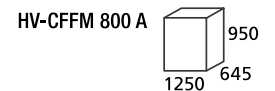
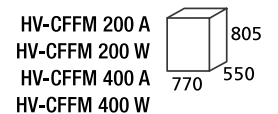
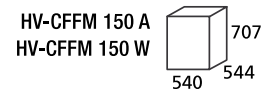
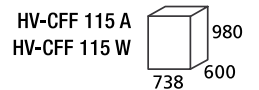
LIMPIEZA
HV-CFFM



HV-CFFM 200
HV-CFFM 400



HV-CFFM 800



MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
				neto	bruto		
HV-CFF 115 A	105	35/5000	850	75	85	0,57	3.051
HV-CFF 115 W	105	35/5000	850	75	85	0,57	3.113
HV-CFFM 150 A	140	MODULAR	1400	85	95	0,32	3.644
HV-CFFM 150 W	140	MODULAR	1400	85	95	0,32	3.683
HV-CFFM 200 A	200	MODULAR	1600	90	101	0,49	4.501
HV-CFFM 200 W	200	MODULAR	1600	90	101	0,49	4.555
HV-CFFM 400 A	400	MODULAR	3000	113	124	0,49	6.017
HV-CFFM 400 W	400	MODULAR	3000	113	124	0,49	6.083
HV-CFFM 800 A	770	MODULAR	4300	186	242	1,16	12.229

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

PORTES PAGADOS



POSIBILIDAD DE SUMINISTRAR DISPENSADORES DE HIELO. (CONSULTAR PRECIOS Y PLAZOS DE ENTREGA)

HV-D PLUS + HV-CFFM 150

Características

- Produce cubito pequeño de 7 g, adaptado especialmente para aplicaciones en fast-food, bebidas gaseosas.
- Carrocería acero inox. 18/8. Voltaje 230V/50Hz.
HV-CFFM 800 (400V/50Hz). Refrigerante R452a.
- Modelo HV-CFF 115: medidas sin patas. (Con patas suplementarias alto +/- 110 a 150mm regulables).
- Única máquina de evaporador vertical que fabrica los cubitos totalmente sueltos (no caen en placa).
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115 V-60Hz.





SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO



HV-D 110



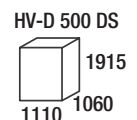
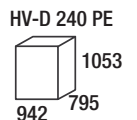
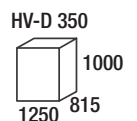
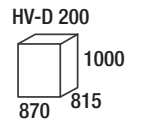
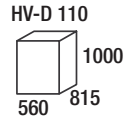
HV-D 200



HV-D 350



HV-D 240 PE



MODELO	CAPACIDAD (Kg)	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
		neto	bruto		
HV-D 110	100	53	63	0,64	1.656
HV-D 200	200	74	93	0,94	1.915
HV-D 350	350	102	121	1,30	2.777
HV-D 500 DS	550	163	177	3	9.255
HV-D 240 PE	240	61	92	1,17	1.704

PORTES PAGADOS



HV-D 500 DS



HV-DC



HV-DCD

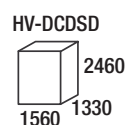
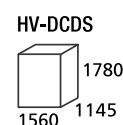
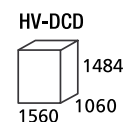
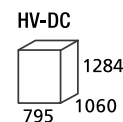


HV-DCDS



HV-DCDSD

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD RESERVA	PESO (Kg)		VOLUMEN (m³)	PVP €
			neto	bruto		
HV-DC	108	-	64	80	1,09	4.676
HV-DCD	108x2	50	135	170	3,03	7.318
HV-DCDS	108x2	300	204	307	4,38	13.079
HV-DCDSD	108x2	1000	251	404	7,04	16.170



CARRO (incluido en precios de depósitos HV-DC/HV-DCD/HV-DCDS) 1.653 euros

PORTES PAGADOS



CESTA PARA CARROS:
CADA CARRO PUEDE ALBERGAR 6 UNIDADES
(no incluidas de serie)
DIMENSIONES: 250x250x520mm
PVP 62 euros





SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO

ACOPLE SILOS-MÁQUINAS DE HIELO MODULARES

SILO MÁQUINA	HV-D 110	HV-D 200	HV-D 240 PE	HV-D 350	HV-D 500 DS	HV DC	HV DCD	HV DCDS
HV-CM 170		•	•	•				
HV-CM 330				•				
HV-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 2500								
HV-ESPM 5000								
HV-ESPM 450 S				•	•		•	
HV-ESPM 650 S				•	•		•	•
HV-ESPM 1000 S					•			•
HV-ESPM 1500 S					•			•
HV-ESPM 2500 S								
HV-CFFM 150	•	•	•					
HV-CFFM 200		•	•	•			•	
HV-CFFM 400		•	•	•			•	
HV-CFFM 800				•				

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



EQUIPO DE FRÍO

Características

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

- HV-D 240 PE y CARRO módulos de polietileno para uso alimentario. Alto aislamiento para mantener el hielo largo tiempo.
- CARRO módulos de polietileno para uso alimentario. Alto aislamiento para mantener el hielo largo tiempo.



CUBITOS Y FUENTES DE AGUA/DISPENSADORES



HV-CF 20



HIKU 26 HC



HV-DC 42

SERIE HV-CF CUBITOS Y FUENTE DE AGUA

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
HV-CF 20 W	22	4/310	72	320	35	40	0,18	2.209

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

PORTES PAGADOS

DISPENSADORES

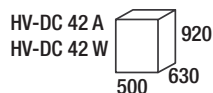
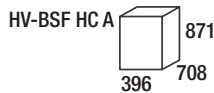
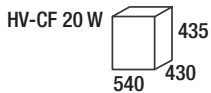
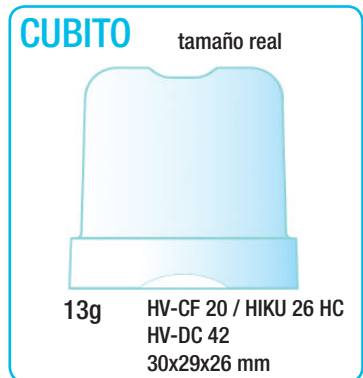
MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA (W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
HIKU 26 HC A	24	7/538	24	290	41	48	0,24	2.806
HV-DC 42 A	44	12/920	44	450	66	74	0,43	3.254
HV-DC 42 W	46	12/920	44	450	66	74	0,43	3.302
HV-BSF HC A	90	5	-	440	90	105	0,36	5.555

13 GR

NOVEDAD

- Modelos HIKU 26 A, dispensadoras de cubitos, 1,3 Kg/min.
- Modelos HV-DC 42 A / HV-DC 42 W, dispensadores de cubitos, 3 Kg/min.
- Modelos HV-BSF A, dispensador de hielo en trocitos, 50 g/seg.
- * Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS



HIKU 26 HC A



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



NOVEDAD

HV-BSF HC A

Características

- El modelo HV-CF 20 W, produce cubitos compactos y cristalinos y agua fresca en continuo de uso limitado.
- El modelo HV-CF 20 W, por sus reducidas dimensiones es fácilmente empotrable en muebles, incluso para uso doméstico.
- Gas refrigerante R452a. excepto en modelo HV-BSF A y HIKU 26 A que son R290a.
- 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.
- 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. 859 Euros.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Modelos HV-DC 42: medidas sin patas. Con patas suplementarias alto +/- a 150mm regulables.





LAVADO

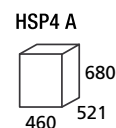
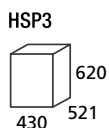
Índice *páginas*

94	LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HSP Y CAMPANA SERIE HSP
98	RCC/RCC2 RECUPERADOR DE CALOR / HP BOMBA DE CALOR
100	LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE CE
102	LAVAPLATOS / LAVABOTELLAS CE 60 TWIN BT
103	LAVAOBJETOS CE 68
104	LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS CE 78 BT
105	LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS C 90 E
106	LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP
108	LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE TL BT DOBLE PARED
109	LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS TLC 100 BT Y TLC 150 BT
110	MESA PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA Y SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS
111	LAVAOBJETOS SERIE EDI BT
112	LAVAOBJETOS SERIE HPW
116	LAVAOBJETOS SERIE EDI BT PASANTES

- 117 LAVAVASOS SERIE AP E BT ESPECIAL CRISTALERÍA
- 118 TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP
- 122 CESTOS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS
- 124 CESTOS GASTRONORM
- 125 GRIFERÍA DUCHA COMPLETO DOS AGUAS
- 126 GRIFERÍA DUCHA
- 127 ACCESORIOS GRIFERÍA DUCHA
- 128 GRIFERÍA INDUSTRIAL
- 130 KITS COMPLETOS DE GRIFOS PEDAL
- 131 GRIFOS PEDAL
- 132 REPUESTOS Y ACCESORIOS DE GRIFERÍA
- 133 SECADORA-PULIDORA DE CUBIERTOS
- 134 DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS
- 135 ACCESORIOS DE DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS Y DESCALCIFICADORES MANUALES



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HSP



**DOSIFICADOR DE
DETERGENTE
INCLUIDO**

HSP3

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

HSP4 A

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

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA/CICLO	CAPACIDAD CUBA (L)	CAPACIDAD BOILER (L)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HSP3	210	350 x 350	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	1.788
HSP3 PS	210	350 x 350	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	2.056
HSP4 A	280	400 x 400	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	1.925
HSP4 A PS	280	400 x 400	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	2.226

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

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

Características HSP3 - HSP4 A

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



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HSP



**DOSIFICADOR DE
DETERGENTE
INCLUIDO**

HSP5

HSP50

Dimensiones mm	600 x 600 x 820 h	600 x 600 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 €
HSP5	330	500 x 500	3450	3,5	20	7,5	2000	3000	3'	20	450	2.403
HSP5 PS	330	500 x 500	3450	3,5	20	7,5	2000	3000	3'	20	450	2.608
HSP50	330	500 x 500	5450	3,5	20	7,5	2000	5000	3'	20	450	2.607
HSP50 PS	330	500 x 500	5450	3,5	20	7,5	2000	5000	3'	20	450	2.850

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

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

Características HSP5 - HSP50

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



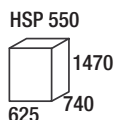


LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE HSP



HSP 550

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



**DOSIFICADOR DE
DETERGENTE
INCLUIDO**

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA/CICLO	CAPACIDAD CUBA (L)	CAPACIDAD BOILER (L)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN PLATOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
HSP 550	420	500 x 500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750	4.702
HSP 550 PS	420	500 x 500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750	4.977

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

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

Características HSP 550

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

GRUPO
savemah

HONVED

**100%
FIABLE**

www.savemah.es

*Siempre Funcionando,
siempre Lavando*



NOVEDADES



EDI 4 BT



CAP 7 E



HSP4 A



CE 60

HOSTELERÍA • PASTERÍA • PANADERÍA • HELADERÍA • ALIMENTACIÓN • SUPERMERCADOS • HIPERMERCADOS



RCC/RCC2 RECUPERADOR DE CALOR HP BOMBA DE CALOR



RCC RECUPERADOR DE CALOR

MODELO	MODELO RCC	PVP € RCC	PVP € AISLAMIENTO
C 90 E	RCC	3.240	-
HSP 550	RCC	3.226	755
CAP 7 E / EP	RCC2	3.226	755
CAP 10 E	RCC2	3.226	755
CAP 12 E	RCC2	3.226	755
TLC 100 BT	RCC2	3.226	755
TLC 150 BT	RCC2	3.226	755
HPW 40 BT / 40 A BT	RCC	4.739	-
HPW 60 BT / 60 A BT	RCC	4.739	-
HPW 80 BT / 80 A BT	RCC	4.739	-
HPW 130 BT / 130 A BT	RCC	4.739	-

PORTES PAGADOS

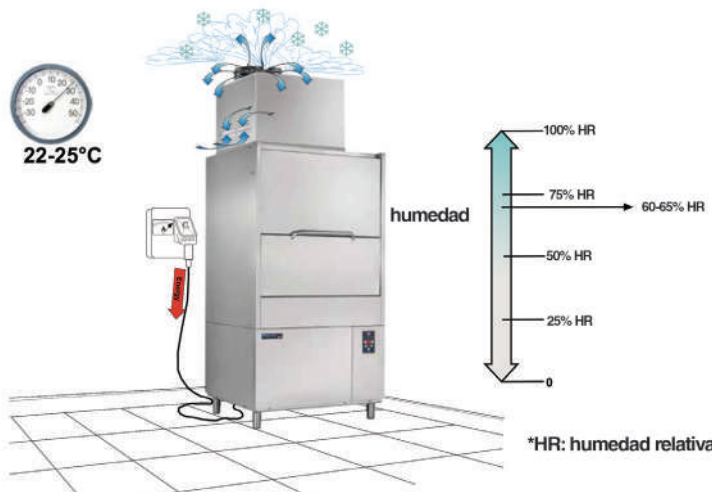
RCC/RCC2 RECUPERADOR DE CALOR

Características

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

Beneficios

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



HP BOMBA DE CALOR

Características

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

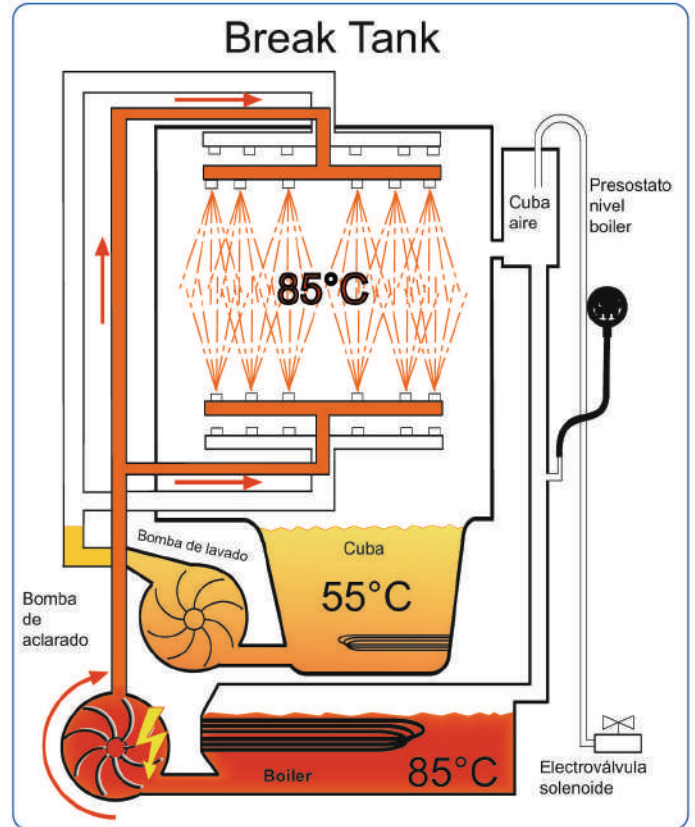
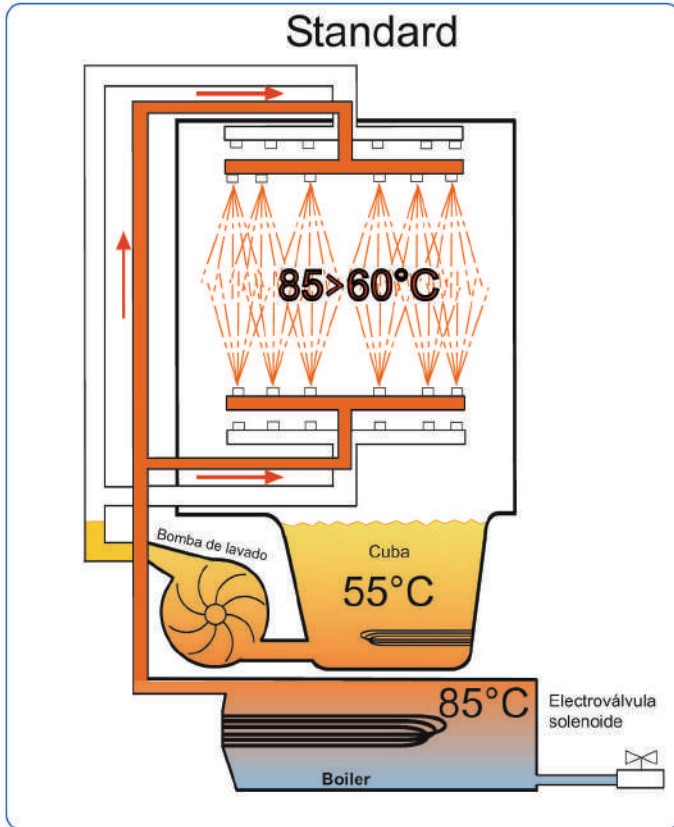
HP2 BOMBA DE CALOR PARA HPW 60 BT / 60 A BT, HPW 80 BT / 80 A BT: PVP 11.413

HP3 BOMBA DE CALOR PARA HPW 130 BT / 130 A BT: PVP 13.135

SISTEMA BREAK-TANK (BT)

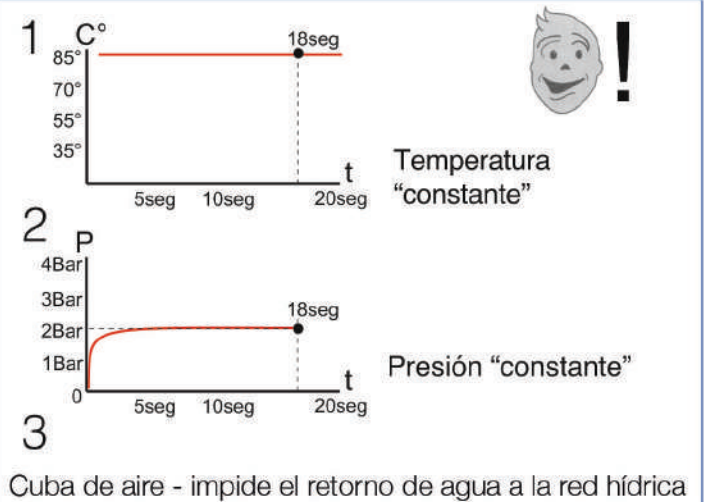
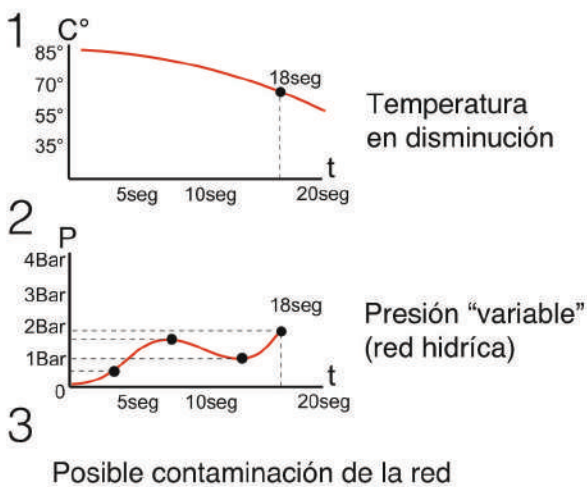


Sistema Break Tank que garantiza el aclarado a una presión y temperatura constante. Este sistema también impide el retorno del agua contaminada de la máquina a la red hídrica.



MAQUINA STANDARD

MAQUINA CON BREAK TANK



BT opcional

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

596€

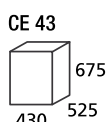
1.963€

BT de serie

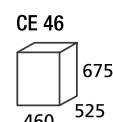
→ CAP 10 D - CAP 12 D - TL - TLC 100/150 - HPW



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE CE



CE 43



CE 46

**DOSIFICADOR DE
DETERGENTE
INCLUIDO**

Dimensiones mm
Tensión
Dotación

430x525x675h
230V-1-50Hz
2xCesto cuadrado 350x350mm
2xCesto cubiertos 2 P
1xSoporte para 15 platos
Disponible cesto redondo Ø360

460x525x675h
230V-1-50Hz
2xCesto cuadrado 400x400mm
2xCesto cubiertos 2 P
1xSoporte para 17 platos
Disponible cesto redondo Ø400

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA l/CICLO	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 43	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.125
CE 43 PS	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.468
CE 43 D	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.453
CE 43 D PS	280	350 x 350	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.723
CE 46	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.284
CE 46 PS	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.561
CE 46 D	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.602
CE 46 D PS	280	400 x 400	3060	12	2	4	2000	2800	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	2.876

PORTES PAGADOS

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

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

Características CE 43 / CE 46

- Carrocería en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Mandos en la parte alta. Puerta con doble panel con contrapeso y tirador embutido.
- Panel superior redondeado.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable en todos los modelos. Sistema de montaje/desmontaje de los brazos de lavado rápido sin necesidad de herramientas. Fácil limpieza de los brazos de lavado. Inyectores de aclarado desmontables.
- Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital. 4 ciclos de lavado pre-grabados, con duraciones y temperaturas personalizables. Indicación de la duración del ciclo mediante pantalla con cuenta atrás.
- Botón de puesta en marcha multifunción.
- Filtro de cuba y aspiración de bomba integrados.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (bajo pedido).
- Cubas embutidas.
- Guías de la cesta en acero inoxidable.



LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE CE



CE 53
755
605
530

CE 53


CE 60
820
605
600

CE 60

**DOSIFICADOR DE
DETERGENTE
INCLUIDO**


DET. PANEL MANDOS

Dimensiones mm
Tensión
Dotación

530x605x755h
230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER
1xCesto cuadrado 450x450mm
1xCesto cuadrado para 14 platos
1xCesto cubiertos 4 P

600x605x820h
230V-1-50Hz. 400V-3N-50Hz MULTIPOWER
2xCesto cuadrado 12/18 platos hondos/llanos de plástico
1xCesto cuadrado 500x500mm de plástico
1xCesto cubiertos 8 P

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA l/CICLO	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 53	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	2.961
CE 53 PS	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.231
CE 53 D	280	450 x 450	5450	17	3,5	7,5	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	450	3.276
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	3.546
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	2.974
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	3.244
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	3.318
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	3.587

PORTES PAGADOS

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

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

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

Características CE 53 / CE 60

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

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



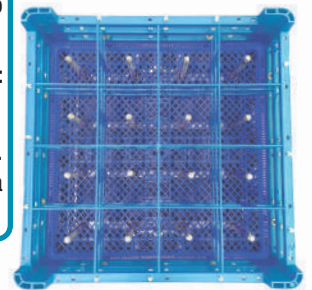


LAVAPLATOS / LAVABOTELLAS CE 60 TWIN BT



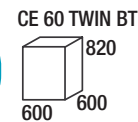
CE 60 TWIN BT

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



CE 60 TWIN BT

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



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

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (l)	CONS. AGUA 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	5.783
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	6.038
CE 60 TWIN BT PD	360	500 x 500	7450	21	2,56 - 6*	7,5	2000	7000	2'-3'-4'-4'20***	30/20/15/13***	450	5.990
CE 60 TWIN BT PS/PD	360	500 x 500	7450	21	2,56 - 6*	7,5	2000	7000	2'-3'-4'-4'20***	30/20/15/13***	450	6.208

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

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

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

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

Características CE 60 TWIN BT

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



LAVAOBJETOS CE 68



CE 68 CON CESTA ESPECIAL PARA CUBETAS DE HELADO

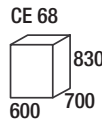


DETALLE CUBA

DOSIFICADOR DE DETERGENTE INCLUIDO

CE 68

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



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



MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	CONS. AGUA I/CICLO	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 68	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830	4.606
CE 68 PS	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830	4.937
CE 68 D	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830	5.038
CE 68 D PS	400	500 x 600	6830	23	2000	6000	3,5	2'-3'-4'-8'	30/20/15	830	5.362

PORTES PAGADOS

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

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

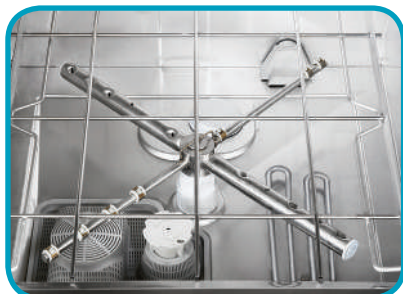
Características CE 68

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





LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS CE 78 BT



DETALLE CUBA

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



CE 78 BT



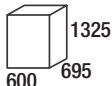
DETALLE CESTO PLATOS 500x600mm

IDEAL PARA PEQUEÑAS PASTERÍAS, HELADERÍAS Y RESTAURANTES



DETALLE REFUERZO PUERTA

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 fuentes 1 x Parrilla para cesto

SISTEMA BREAK TANK DE SERIE

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAP. CUBA (lit.)	RESIST. CUBA (W)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CE 78 BT	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	5.817
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	6.168
CE 78 BT PD	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	6.154
CE 78 BT PS/PD	400	500 x 600	7830	23	2000	3,5	7,5	7000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	830	6.506

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

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

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

Características

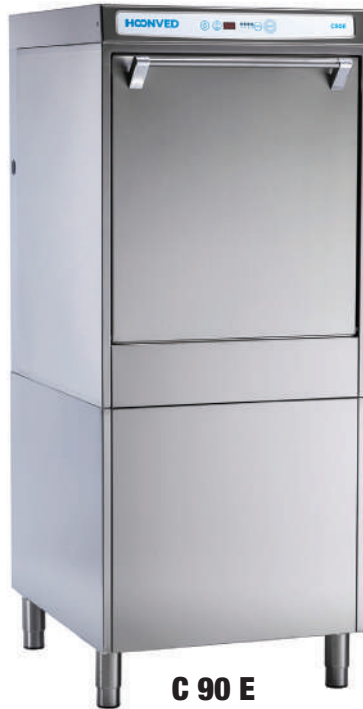
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la puerta o botón – START -.
- Cuba embutida en acero inoxidable.
- Brazos de lavado superior e inferior rotativos con cuatro brazos en acero inoxidable.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
-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



LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS C 90 E



DETALLE CUBA



C 90 E



DETALLE CESTO PLATOS 500x600mm



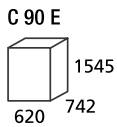
DETALLE CESTA PARA BANDEJAS



DETALLE CESTO ESPECIAL PARA CUBETAS DE HELADO



DETALLE REFUERZO PUERTA



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

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAP. CUBA (lit.)	RESIST. CUBA (W)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
C 90 E	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	7.467
C 90 E PS	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	7.786
C 90 E PD	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10"	30/15/10/6	1620	7.680
C 90 E PS/PD	500	500 x 600	7620	42	3000	4	8,2	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	7.960

PORTES PAGADOS

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

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

Características

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






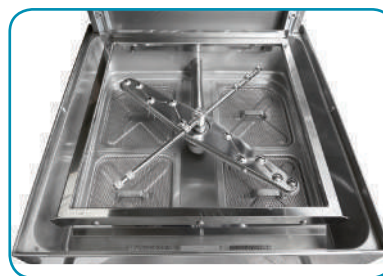
LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP



CAP 7 E
CAP 7 EP



1470
625 740



DETALLE BRAZOS DE LAVADO/ACLARADO

CAP 7 E

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

CAP 7 E / POTENCIA 10 Kw

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

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POT. (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. CUBA (W)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN PLATOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP €
CAP 7 E	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.078
CAP 7 E PS	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.393
CAP 7 E PD	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.366
CAP 7 E PS/PD	420	500 x 500	6750	42	3,5	8,2	4000	6000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.645
CAP 7 E P	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.341
CAP 7 E P PS	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.616
CAP 7 E P PD	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.587
CAP 7 E P PS/PD	420	500 x 500	10750	42	3,5	8,2	4000	10000	2'-3'-4'-8'	540/360/270/135	750	5.879

PORTES PAGADOS

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

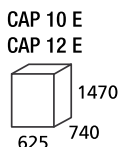
La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
 En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características CAP 7 E - CAP 7 EP

- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o botón -START-
- Carrocería autoportante en acero inoxidable 18/10 (AISI304).
- Máquina con 4 ciclos de lavado. Dosificador de abrillantador de serie.
- Cuba embutida en acero inoxidable de DOBLE PARED.
- Filtros de gran superficie.
- Visualización digital de las temperaturas de lavado y aclarado en panel de control.
- Dotado de amplio filtro en la cuba en acero micro-estirado, con microfiltro colector destinado a la expulsión de la suciedad directamente al desagüe.
- Condensador de vapor (RCC2) opcional para CAP 7 E y CAP 7 E P (entregado por separado de la máquina). **P.V.P.: 2.839 Euros**
- Modelo CAP 7 E P = 10 Kw en el calderín.
- Guía para cestas fácilmente extraíble. Microinterruptor de parada del ciclo.
- Brazos de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable, desmontables y de fácil limpieza.
- Posibilidad de suministrar los modelos CAP 7 E y CAP 7 E P con tensión 230V/3N/50Hz: +85 euros



LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE CAP



CAP 10 E

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

CAP 12 E

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

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POT. (W)	CAP. CUBA (lit.)	CONS. AGUA I/CICLO	CAP. BOILER (l)	RESIST. CUBA (W)	RESIST. BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN PLATOS/H	POT. BOMBA W	PVP €
CAP 10 E	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	5.947
CAP 10 E PS	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	6.224
CAP 10 E PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	6.252
CAP 10 E PS/PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	6.508
CAP 10 D BT	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	7.166
CAP 10 D BT PS	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	7.459
CAP 10 D BT PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	7.487
CAP 10 D BT PS/PD	420	500 x 500	7100	42	3,5	8,2	4000	6000	65"-1'30"-2'30"-8"	1000/648/432/126	1100	7.741
CAP 12 E	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	6.327
CAP 12 E PS	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	6.653
CAP 12 E PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	6.625
CAP 12 E PS/PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	6.913
CAP 12 D BT	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	7.455
CAP 12 D BT PS	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	7.748
CAP 12 D BT PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	7.776
CAP 12 D BT PS/PD	420	500 x 500	11620	42	3,5	8,2	4000	10000	55"-85"-2'-8"	1200/756/540/126	1620	8.020

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

PORTES PAGADOS

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

Características CAP 10 E - CAP 12 E

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





LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE TL BT DOBLE PARED



TL 48 BT



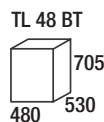
TL 60 BT



TL 60A BT

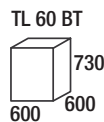


TL 60 BT CON PLATOS



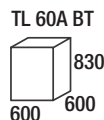
TL 48 BT

Dimensiones mm.	480x530x705h
Tensión	230V-1-50Hz
Dotación	2 x Cesto cuadrado 400 x 400 mm 2 x Cesto cubiertos 2 P 1 x Soporte para 17 platos



TL 60 BT

Dimensiones mm.	600x600x730h
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



TL 60A BT

Dimensiones mm.	600x600x830h
Tensión	2 x Cesto cuadrado 12/18 platos hondos/llanos de plástico
Dotación	1 x Cesto cuadrado 500x500mm de plástico 1 x Cesto cubiertos 8 P

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

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 €
TL 48 BT	270	400x400	5260	12	2,5	6-4,4	2000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	260	4.883
TL 60 BT	300	500x500	5700	10	2,5	8-6,6	1000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	700	6.035
TL 60A BT	400	500x500	5700	10	2,5	5-6,6	1000	5000	2'-3'-4'-8'	30/20/15/7	700	6.356

PORTES PAGADOS

Características TL

- 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 en acero inoxidable en todos los modelos. Sistema de montaje/desmontaje de los brazos de lavado rápido sin necesidad de herramientas. Fácil limpieza de los brazos de lavado. Inyectores de aclarado desmontables.
- Visualización de la temperatura de lavado y aclarado en pantalla digital. 4 ciclos de lavado pre-grabados, con duraciones y temperaturas personalizables. Indicación de la duración del ciclo mediante pantalla con cuenta atrás.
- Botón puesta en marcha multifunción. Temp. máxima entrada de agua de 50°C.
- 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/50Hz).
- Filtro de cuba de gran superficie, de fácil extracción y limpieza.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y calderín.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (**de serie**).
- Cubas embutidas redondeadas para evitar la acumulación de suciedad.
- Guías soporte de cestas embutidas para evitar el depósito de suciedad, cal y detergentes.
- Modelo TL 48 BT dotado de amplio en la cuba con detector de posición correcta del mismo.
- Modelo TL 60 BT dotado de amplio filtro en la cuba en acero micro-estirado, con microfiltro colector destinado a la expulsión de la suciedad directamente al desagüe.



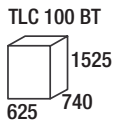
LAVAVAJILLAS Y LAVA-UTENSILIOS TLC 100 BT Y TLC 150 BT



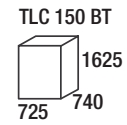
DETALLE CUBA



DETALLE CESTO PLATOS



TLC 100 BT



TLC 150 BT

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

OPCIONAL: MODELOS CON APERTURA Y CIERRE DE LA CAPOTA AUTOMÁTICO

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

MODELO	ALTURA UTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (litros)	RESIST. CUBA (W)	CONSUMO AGUA l/ciclo	CAPACIDAD BOILER (litros)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/h	POTENCIA BOMBA (W)	PVP € CAPOTA MANUAL	PVP € CAPOTA AUTOMÁTICA
TLC 100 BT	400	500 x 500	10100	42	3000	3,5	8,2	9000	63"-88" 118"-238"	57/40 30/15	1100	9.602	14.114
TLC 150 BT	500	600 x 500	11200	42	3000	3,5	8,2	9000	46"-88" 118"-238"	78/40 30/15	2200	11.979	16.489

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

PORTES PAGADOS

Características

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



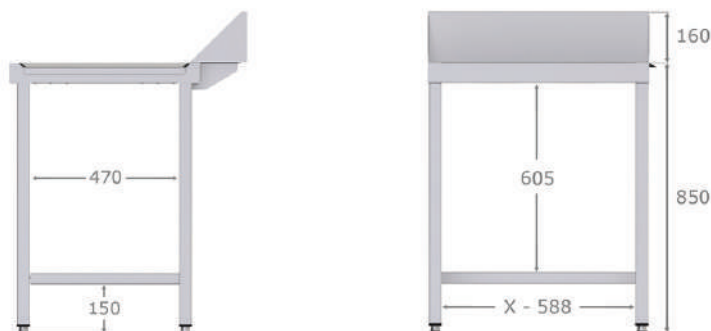


MESA PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA Y SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS

**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	780
ASE 1100	izquierda	ASD 1100	derecha	1100x750x850	887

PORTES PAGADOS



ASD



SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS

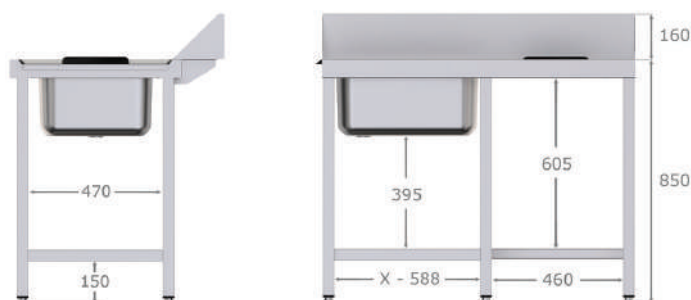
MODELO	PVP €
SOP-LAV	352

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	1.308
APLEA 1600	izquierda	APLDA 1600	derecha	1600 x 750 x 850	1.478

PORTES PAGADOS



APLDA

Características MESAS PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA

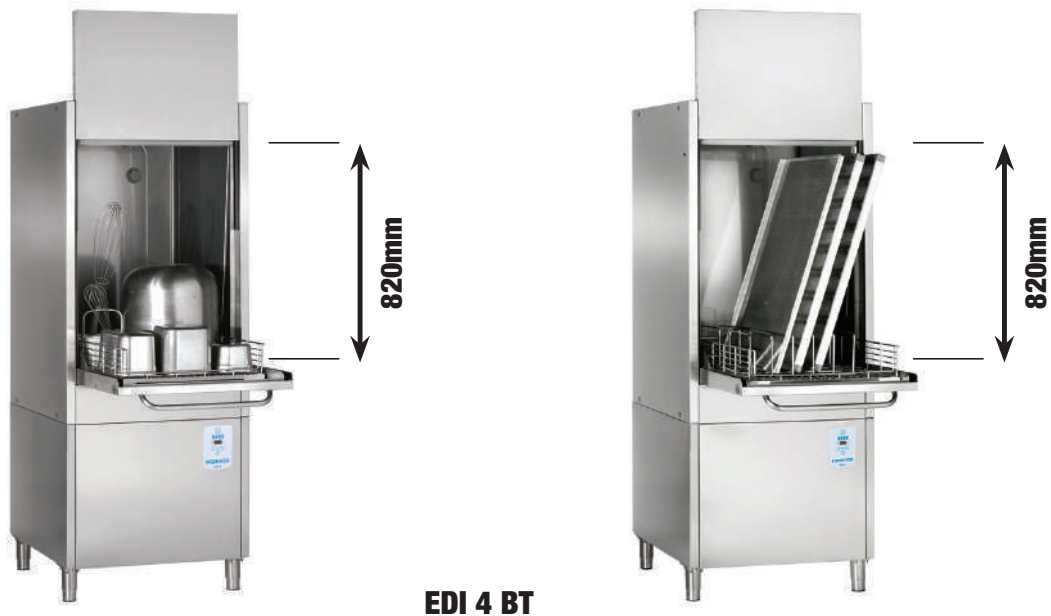
- Construidas en acero inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado de 40x40mm. con pie regulable y rosca oculta.
- Encimera reforzada con omegas y canal para cestas.
- Peto posterior de 160mm. y frente de 65mm. ambos en punto redondo.
- Se suministran desmontadas.
- Sistema de anclaje para todos los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



LAVAOBJETOS SERIE EDI BT


EDI 4 BT
Dimensiones mm

 710 x 858 x 1860 h
(puerta abierta 2220 H)

Tensión
400V-3N-50Hz
Dotación

 1 x Cesto EDI 4 BT inox
 1 x Soporte para fuentes EDI 4 BT
 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 €
EDI 4 BT	550x670x820 h	7620	42	3000	10,5	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	11.212
EDI 4 BT PS	550x670x820 h	7620	42	3000	10,5	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	11.571
EDI 4 BT PD	550x670x820 h	7620	42	3000	10,5	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	11.529
EDI 4 BT PS/PD	550x670x820 h	7620	42	3000	10,5	6000	2'-4'-6'-10'	30/15/10/6	1620	11.851

PORTES PAGADOS
PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)
La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Características EDI 4 BT

- Estructura con doble panel en acero inoxidable 18/10 (AISI 304)
- 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 EDI 4 BT – 8.
- Filtros de gran superficie, fácilmente extraíbles.
- Sistema – BREAK TANK – garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Microinterruptor de parada de ciclo en caso de apertura de la puerta.
- Transmisión de datos para HACCP (opcional).
- Función de auto-limpieza interna.
- Se recomienda la conexión de agua a 55°C.
- Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



LAVAOBJETOS SERIE HPW 40 BT / HPW 60 BT



HPW 40 BT



HPW 60 BT

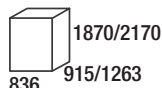
HPW 40 BT



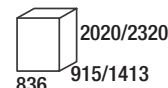
HPW 40 A BT



HPW 60 BT



HPW 60 A BT



Tensión
Dotación

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

Tensión
Dotación

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

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP € A. Útil 650	PVP € A. Útil 820
HPW 40 BT	550x650	7500	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8"	30/15/10/7	1500	11.139	13.064
HPW 40 BT PS	550x650	7500	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8"	30/15/10/7	1500	11.701	13.626
HPW 40 BT PD	550x650	7500	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8"	30/15/10/7	1500	11.567	13.492
HPW 40 BT PS/PD	550x650	7500	42	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8"	30/15/10/7	1500	12.129	14.054
HPW 60 BT	650x700	9000	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8"	30/15/10/7	3000	14.564	16.486
HPW 60 BT PS	650x700	9000	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8"	30/15/10/7	3000	15.210	17.132
HPW 60 BT PD	650x700	9000	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8"	30/15/10/7	3000	14.992	16.914
HPW 60 BT PS/PD	650x700	9000	82	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8"	30/15/10/7	3000	15.638	17.560

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

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

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

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

Características HPW 40 BT - HPW 60 BT

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



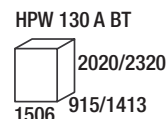
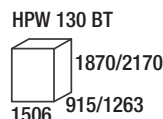
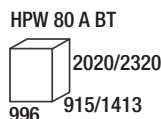
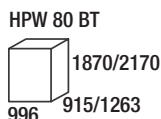
LAVAOBJETOS SERIE HPW 80 BT / HPW 130 BT



HPW 80 BT



HPW 130 BT



Tensión
Dotación

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

Tensión
Dotación

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

MODELO	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CUBA (lit.)	RESISTENCIA CUBA (W)	CAPACIDAD BOILER (l)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP € A. Útil 650	PVP € A. Útil 820
HPW 80 BT	810x700	9000	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	17.400	19.397
HPW 80 BT PS	810x700	9000	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	18.046	20.043
HPW 80 BT PD	810x700	9000	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	17.828	19.825
HPW 80 BT PS/PD	810x700	9000	86	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	18.474	20.471
HPW 130 BT	1320x700	15000	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	24.908	26.961
HPW 130 BT PS	1320x700	15000	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	25.555	27.607
HPW 130 BT PD	1320x700	15000	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	25.336	27.389
HPW 130 BT PS/PD	1320x700	15000	132	2x6000	14,5	2x6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	25.982	28.035

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
PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

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

Características HPW 80 BT - HPW 130 BT

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





LAVAOBJETOS SERIE HPW BT

IDEALES PARA:



Pastelerías



Panaderías



Carnicerías



Heladerías

FUNCIONES:



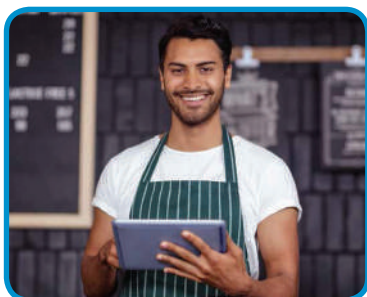
4 ciclos de lavado



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 consumos de agua, energía y detergente.
 - Reducción de hasta el 50% de intervenciones técnicas in situ.
 - Posibilidad para el técnico de planificar las intervenciones de mantenimiento preventivas.



ESCRITORIO WEB HOONVED

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



PANEL DE MANDOS INTUITIVO

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



ALTURA ÚTIL SUPERIOR

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



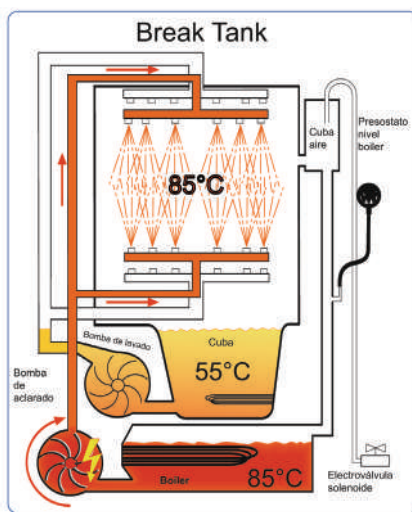
HONVED **sovemah**

LAVAOBJETOS SERIE HPW BT



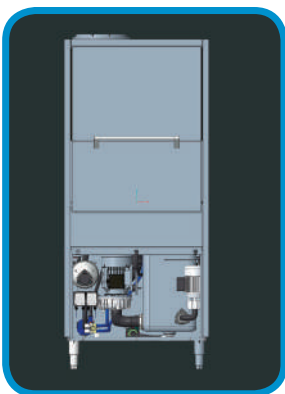
HIGIENE PERFECTA

- 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.

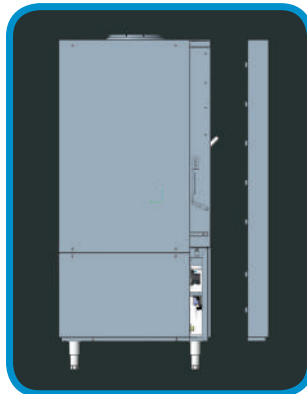


SISTEMA BREAK TANK (BT)

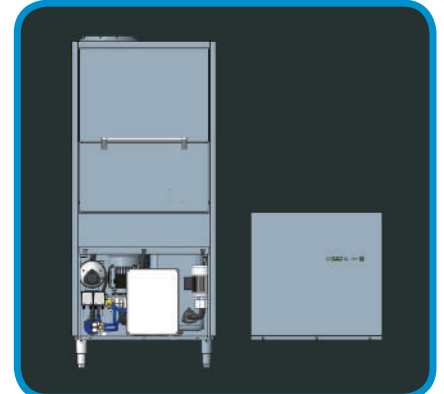
- El sistema BREAK TANK (BT) se suministra de serie en todos los modelos de la serie HPW.
- Esta exclusiva tecnología:
 - Asegura que el aclarado se produzca a presión y temperatura constantes.
 - Impide realizar ciclos de lavado con ausencia de agua.
 - Impide el retorno del agua del calderín a la red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



Acceso completo al interior



Panel lateral completo fácilmente desmontable



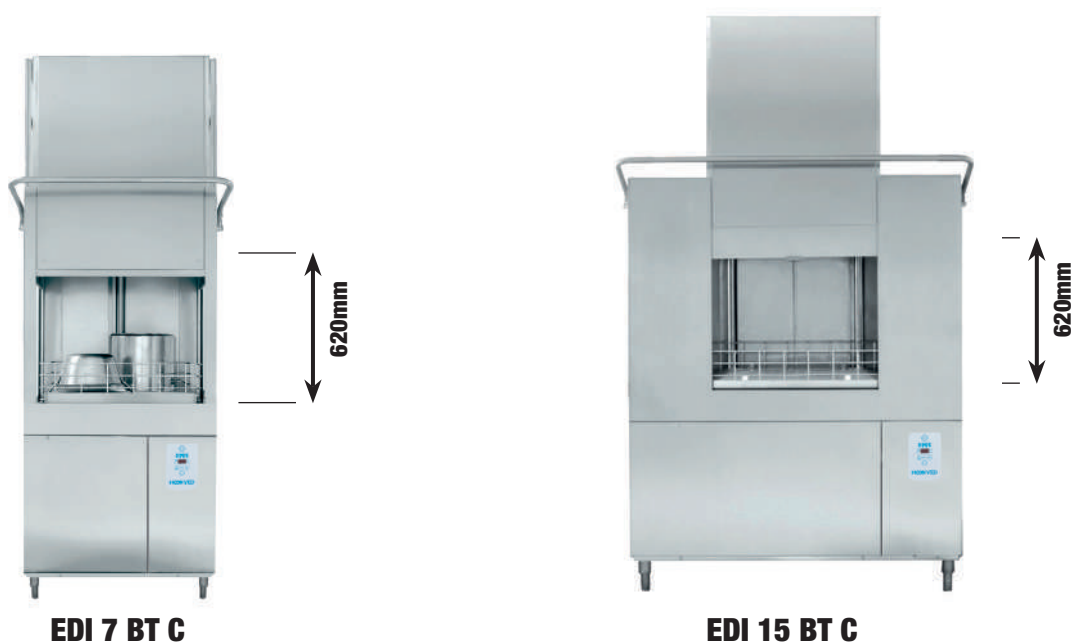
Panel frontal completo

FACILIDAD DE MANTENIMIENTO

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



LAVAOBJETOS SERIE EDI BT PASANTES


EDI 7 BT C
EDI 15 BT C

Dimensiones mm
Tensión
Dotación

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

1440x1020x1900 h (puerta abierta 2620 h)
400V-3N-50Hz
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 €
EDI 7 BT C	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	22.783
EDI 7 BT C PS	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	23.408
EDI 7 BT C PD	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	23.166
EDI 7 BT C PS/PD	700x700x620 h	9000	90	6000	10,5	6000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	3000	23.791
EDI 15 BT C	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	30.389
EDI 15 BT C PS	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	31.014
EDI 15 BT C PD	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	30.771
EDI 15 BT C PS/PD	1320x700x620 h	15000	125	9000	14,5	9000	2'-4'-6'-8'	30/15/10/7	2x3000	31.396
Bomba de calor para EDI 7 BT C										11.613
Bomba de calor para EDI 15 BT C										13.135

PORTES PAGADOS

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

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

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

Características EDI 7 BT C - EDI 15 BT C

- 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 EDI 7 BT C – 15 BT C.
- Filtros de gran superficie, fácilmente extraíbles.
- Sistema – BREAK TANK – garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Microinterruptor de parada de ciclo en caso de apertura de la puerta.
- Transmisión de datos para HACCP (opcional).
- Función de auto-limpieza interna.
- Se recomienda la conexión de agua a 55°C.
- Nivel sonoro inferior a 70Db.
- Condensador de vapor (RCC) opcional (entregado por separado de la máquina).



LAVAVASOS SERIE AP E BT ESPECIAL CRISTALERÍA



AP E 43 BT
705
430 530

AP E 43 BT

Dimensiones mm. 430 x 530 x 705h
Tensión 400V - 3N - 50Hz
Dotación 2 x Cesto cuadrado 350 X 350mm
2 x Cesto cubiertos 2 P
1 x Soporte 15 platos cafetería
Disponible cesto redondo ø 360mm



AP E 48 BT
705
480 530

AP E 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



DETALLE CESTA COPAS

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



DETALLE PUERTA



AP E 60 BT
830
600 620

AP E 60 BT

Dimensiones mm. 600x 620 x 830h
Tensión 400V - 3N - 50Hz
Dotación 2 x Cesto cuadrado 500 X 500mm
1 x Cesto 12/18 platos cafetería
1 x Cesto cubiertos 8 P



DETALLE INTERIOR CUBA

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 €
AP E 43 BT	270	350 x 350	5400	100	225	5000	2'30 - 3' - 4' - 8'	24/20/15/7	400	4.533
AP E 48 BT	270	400 x 400	5400	100	225	5000	2'30 - 3' - 4' - 8'	24/20/15/7	400	4.828
AP E 60 BT	350	500 x 500	6500	100	500	6000	2'30 - 3' - 4' - 8'	24/20/15/7	500	5.998

PORTES PAGADOS

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

Características APE

- Lavavasos con agua limpia en cada ciclo.
- Higiene perfecta. Estructura interna autolimpiable.
- Estructura autoportante con doble pared de acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Sistema - BREAK TANK - garantiza el aclarado a temperatura y presión constante (de serie).
- Lavado y aclarado giratorio superior e inferior en acero inoxidable con regulación de velocidad de giro.
- Presión de lavado 5 veces superior a los lavavajillas tradicionales.
- Aclarado final –VOLUMETRICO–, no temporizado, permite un aclarado perfecto independientemente de la presión de la red hídrica.
- Bomba de desagüe de serie en todos los modelos.
- Dosificador de abrillantador y dosificador de detergente de serie en todos los modelos.
- Panel de mandos electrónico digital con 4 ciclos de lavado.
- Perfecto aislamiento termoacústico (puerta y estructura).
- Modelo AP 60 E especial para copas, platos de diseño, cubetas de helados, etc...





TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP



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

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

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

PORTES PAGADOS

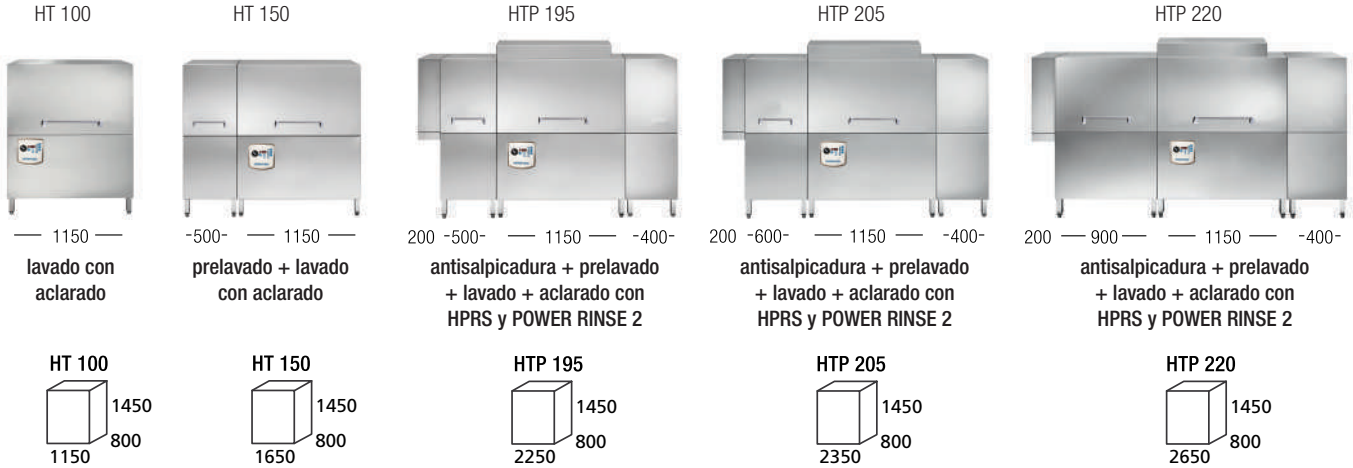
LA SERIE HT/HTP SE COMPONE DE 5 MODELOS DE MÁQUINAS DE ARRASTRE QUE PERMITEN CONJUGAR LAS GRANDES CAPACIDADES DE TRABAJO CON EL INDISPENSABLE AHORRO ENERGÉTICO. LA GAMA HT/HTP, ES LA SOLUCIÓN IDEAL PARA LA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

Características

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



TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP



MODELO	ACLARADO		RES. BOILER (Kw)	POWER RINSE			MOTOR ARRASTRE (Kw)	SECADO			POTENCIA TOTAL		PVP €
	CONSUMO (l/h) 1a Vel.	CONSUMO (l/h) 2da Vel.		LONG. (mm)	CAP. CUBA (l)	POT. BOMBA (Kw)		LONG. (mm)	VENT. (Kw)	POT. (Kw)	SIN SECADO (Kw)	CON SECADO (Kw)	
HT 100	147*	220	8	-	-	-	0,18	600	0,42	6	19,03	25,45	18.275
HT 150	200*	300	12	-	-	-	0,18	600	0,42	6	23,93	30,35	28.528
HTP 195	180	270	11	400	14	0,48	0,18	600	0,42	6	25,8	32,22	37.994
HTP 205	187	200	11	400	14	0,48	0,18	600	0,42	6	25,8	32,22	41.064
HTP 220	200	300	12	400	14	0,48	0,18	600	0,42	6	27,14	33,56	41.576

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

* MÓDULO DE SECADO NO INCLUIDO EN EL PRECIO

PORTES PAGADOS

dotación de serie en TODOS LOS MODELOS

DESCRIPCIÓN

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

dotación de serie mod. HTP

MODELO DESCRIPCIÓN

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

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



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



TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP

DESCRIPCIÓN	HT 100 €	HT 150 €	HTP 195 €	HTP 205 €	HTP 220 €
AISLAMIENTO EXTRA EN EL TECHO	710	1.316	1.872	1.905	1.975
ANTISALPICADERO DE ENTRADA*	901	901	1 DE SERIE	1 DE SERIE	1 DE SERIE
ANTISALPICADERO DE SALIDA*	901	901	901	901	901
ANILLO SALIDA VAPOR PARA ANTISALPICADERO	229	229	229	229	229
HPRS	1.624	1.624	DE SERIE	DE SERIE	DE SERIE
AUTOTIMER CON REARME AUTOMÁTICO	1.624	1.624	1.624	1.624	1.624
HPRSA CON AUTOTIMER CON REARME AUTOMÁTICO	3.708	3.708	-	-	-
MÓDULO DE SECADO 600 mm (6Kw)	6.215	6.215	6.215	6.215	6.215
MÓDULO SECADO CON RECUPERADOR DE CALOR 800 mm	13.244	13.244	13.244	13.244	13.244
CALDERÍN POTENCIADO REQUERIDO CUANDO LA MÁQUINA SE CONECTA A AGUA FRÍA. SIN RC	733	733	733	733	733
RC RECUPERADOR DE CALOR	5.332	5.332	5.332	5.332	5.332
HP4 BOMBA DE CALOR PRECALIENTA AGUA DE ACLARADO	22.920	22.920	22.920	22.920	22.920
HP7 BOMBA DE CALOR PRECALIENTA AGUA DE LAVADO Y ACLARADO	26.793	26.793	26.793	26.793	26.793
DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR	922	922	922	922	922
DOSIFICADOR DE DETERGENTE INTELIGENTE**	922	922	922	922	922

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

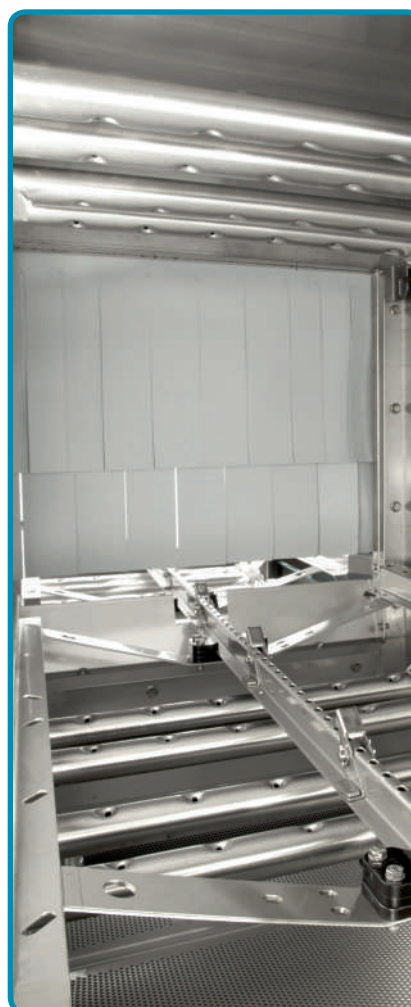
** REGULA DE FORMA DISTINTA AL LLENAR LA CUBA Y AL REPONER DESPUÉS DEL ACLARADO. PORTES PAGADOS



DETALLE CUBA



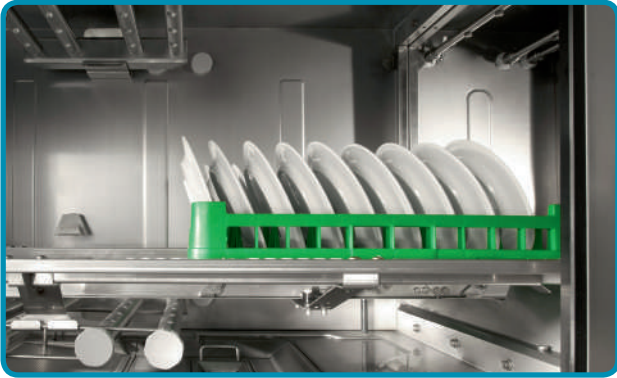
DETALLE BRAZOS EXTRAÍBLES



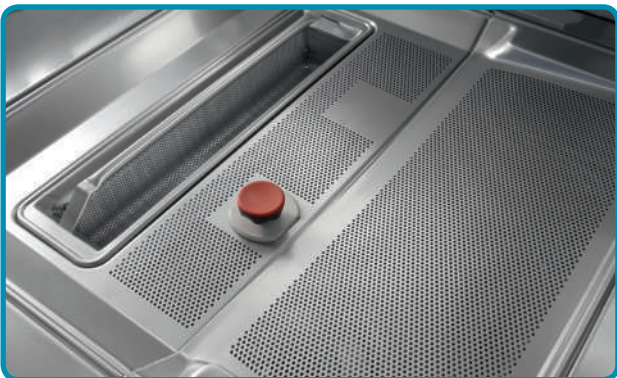
DETALLE INTERIOR



TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE DE CESTAS SERIE HT/HTP



DETALLE INTERIOR MÁQUINA



DETALLE FILTROS ACERO INOX.



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



**DETALLE GANCHO
SEGURIDAD PUERTA**



ACCESORIOS

CESTOS PARA LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



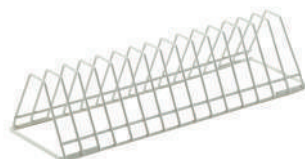
ALTURA ESPECIAL 160mm.



ALTURA ESPECIAL 160mm.



ALTURA ESPECIAL 90mm.



15495

CÓDIGO		DIMENSIONES (mm)	PVP €
520137	Cesto cuadrado	350 x 350 - Para mod. 35-43	98
15421	Cesto cuadrado	400 x 400 - Para mod. 46-48	106
15524	Cesto cuadrado	450 x 450 - Para mod. 53	110
15525	Cesto cuadrado	500 x 500 - Para mod. 60-81	131
34486	Cesto cuadrado vasos inclinados n.3 abanicos	350 x 350	169
17645	Cesto cuadrado vasos inclinados n.4 abanicos para vasos	400 x 400	200
17646	Cesto cuadrado vasos inclinados n.4 abanicos para vasos	450 x 450	200
39096	Cesto cuadrado vasos inclinados n.5 abanicos para vasos	500 x 500	217
15499	Cesto cuadrado 8 platos	400 x 400 - Para mod. 46-48	108
15545	Cesto cuadrado 16 platos	450 x 450 - Para mod. 53	122
15582	Cesto cuadrado 20 platos	500 x 500 - Para mod. 60-61-CAP 7 E -10- 12	131
520632	Cesto 26 platos plastificado	500 x 600 - Para mod. C 90 E - CE 68	152
*HASTA FIN DE EXISTENCIAS			
33933	Cesto cubiertos 500 x 500mm.	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E -10-12	24
15495	Separador platos 13 - cesto 350mm. Para mod. 35-43		27
15462	Separador platos 15 - cesto 400mm. Para mod. 46-48		30
15463	Separador platos 18 - cesto 450mm. Para mod. 53		34

CÓDIGO		PVP €
660519	Cesto cubiertos 2 puestos	22



CÓDIGO		PVP €
15465	Cesto cubiertos 4 puestos	28

CÓDIGO		PVP €
25134	Cesto cubiertos 8 puestos	42



CÓDIGO		PVP €
35430	Contenedor cubiertos	4



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.	48
37860	Cesto plástico cuadrado	350 x 350 x 150H	25
50.5001	Cesto plástico cuadrado	380 x 380 x 150H	28
18075	Cesto plástico cuadrado	400 x 400 x 150H	30
50.4500	Cesto plástico cuadrado	450 x 450 x 165H	42



37860



50.5001



18075



50.4500



37911

Cesto plástico cuadrado mm 400 x 400 con insertadores

660241	36 puestos. ø vaso 6 cm		136
660240	25 puestos ø vaso 7 cm.		136
660239	16 puestos ø vaso 9 cm		136



37200	Cesto bandejas 500 x 500 mm	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	25
-------	-----------------------------	---	----



26683

26683	Cesto	500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	25
-------	-------	---	----



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	25
-------	--------------------	---	----



33917	Cesto 12 platos pizza	500 x 500 x 110 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	184
-------	-----------------------	--	-----



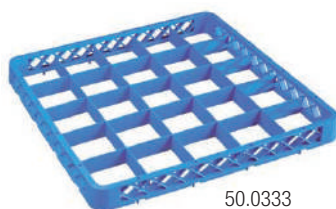
33918	Cesto 16 vasos	  500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	29
-------	----------------	---	----

33922	Cesto 25 vasos	  500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	30
-------	----------------	---	----

**DIÁMETRO VASOS
MÁX Ø 85 mm.**

33929	Cesto 36 vasos	  500 x 500 x 84 h Para mod. 60-81 - CAP 7 E - 10-12	32
-------	----------------	---	----

**DIÁMETRO VASOS
MÁX Ø 74 mm.**



50.0357	Divisor de 16 unidades de 100 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm h45mm	14
---------	---	----

50.0358	Divisor de 25 unidades de 89 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm h45mm	14
---------	--	----

50.0359	Divisor de 36 unidades de 73 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm h45mm	14
---------	--	----

50.0360	Divisor de 49 unidades de 62 mm. de diámetro, para cesta de 500x500 mm h45mm	15
---------	--	----



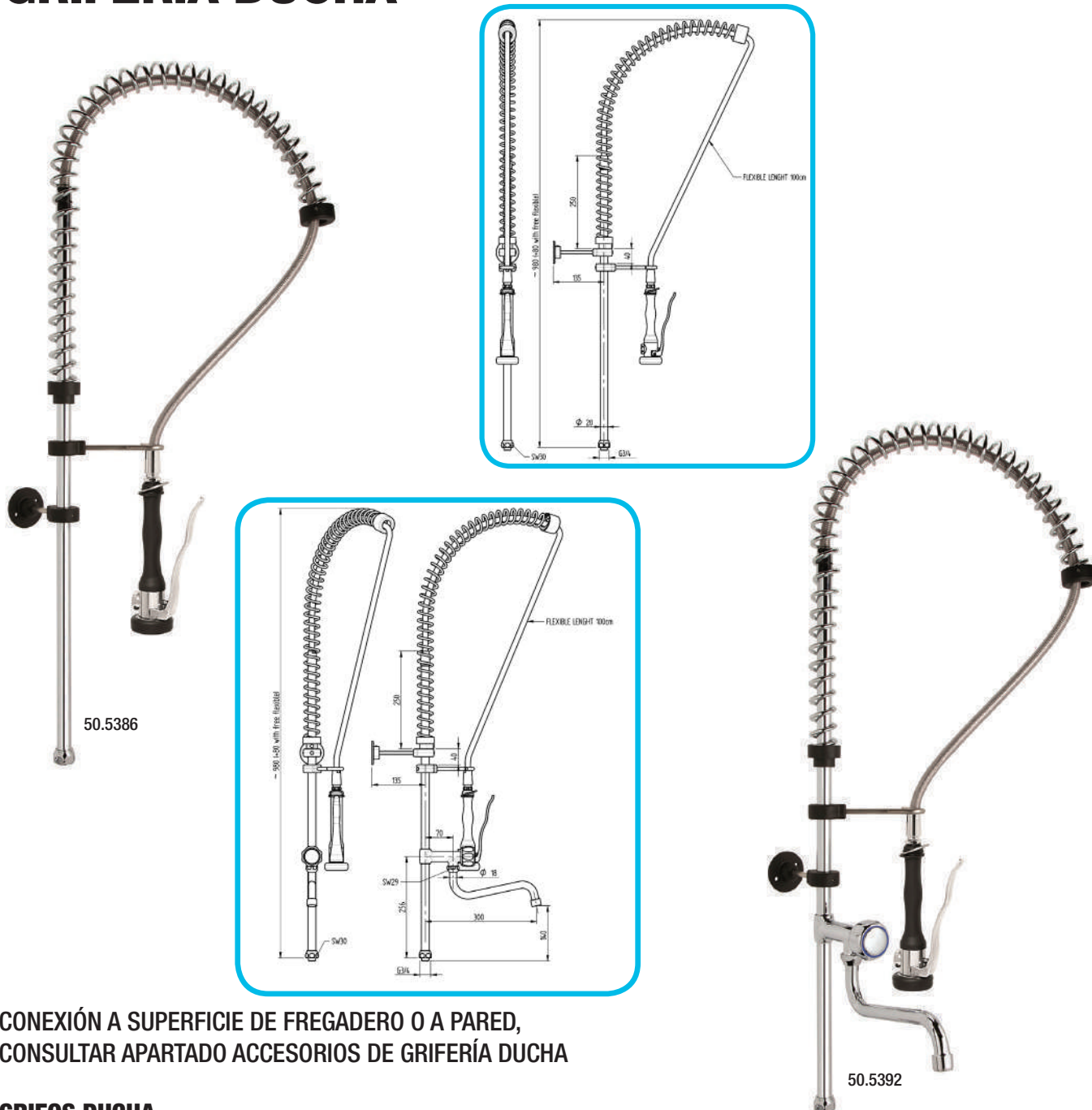
50.0361	Apilador para cesta de 500 x 500 mm h45mm	12
---------	---	----

50.0341	Tapa para cesta de 500 x 500 mm h45mm	52
---------	---------------------------------------	----





GRIFERÍA DUCHA



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

GRIFOS DUCHA

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	ROSCA	PVP €
50.5386	Grifo ducha 1 agua directo	3,0	14	3/4 hembra	190
50.5392	Grifo ducha con grifo intermedio	4,0	20	3/4 hembra	241

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.



ACCESORIOS GRIFERÍA DUCHA



50.5248



50.5017



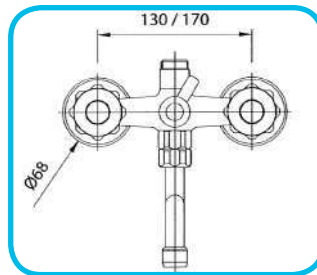
50.5018



50.5215



50.5210



50.5426



50.5126

ACCESORIOS

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min.)	ROSCA TOMA DE AGUA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5248	Grifo 1 agua	0,60	17	1/2 hembra	-	50
50.5017	Grifo de 2 aguas	1,00	22	-	400	77
50.5018	Grifo de 2 aguas	1,30	22	-	400	60
50.5215	Grifo pared 2 aguas	1,00	22,5	1/2 hembra	-	63
50.5210	Grifo pared 2 aguas con caño	1,20	20	1/2 hembra	-	96
50.5426	Distribuidor para grifo ducha	1,20	19,5	3/4 hembra	-	55
50.5126	Grifo monomando 2 aguas codo para ducha	2,60	18	3/4 hembra	400	218

nota:

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

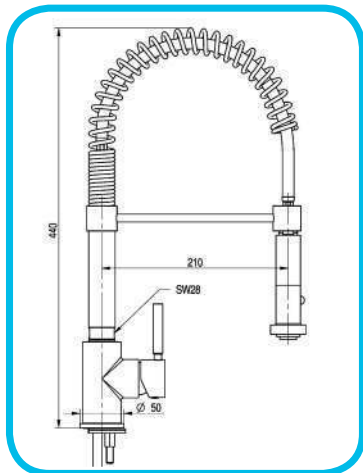




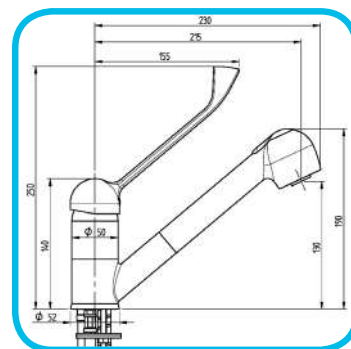
GRIFERÍA INDUSTRIAL



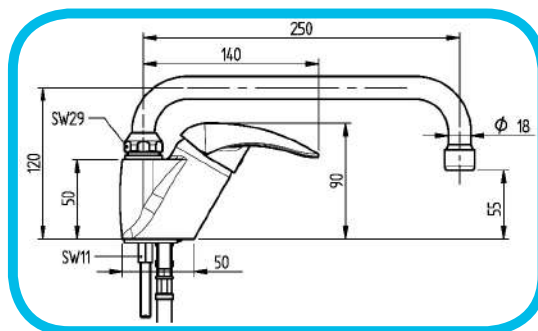
50.5019



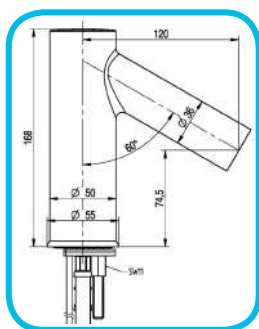
50.5021



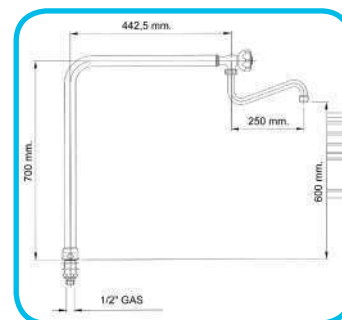
50.5022



50.5314



50.5252



GRIFERÍA INDUSTRIAL

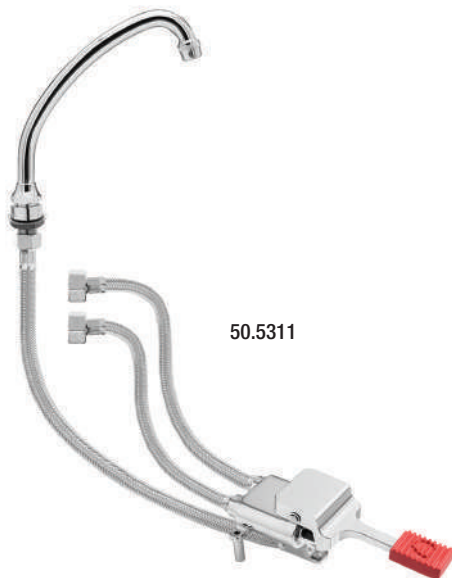
MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5019	Grifo de 2 aguas ducha baja	3,20	9	3/8 hembra	350	324
50.5021	Grifo monomando 2 aguas ducha extraíble	1,85	9	3/8 hembra	350	141
50.5022	Grifo monomando 2 aguas leva corta caño 120h	2,00	14	1/2 hembra	400	105
50.5314	Grifo electrónico conexión a la red eléctrica	1,63	6	1/2 hembra	400	427
50.5252	Columna 1 agua con caño	2,80	12	30x15 macho	-	180

nota:

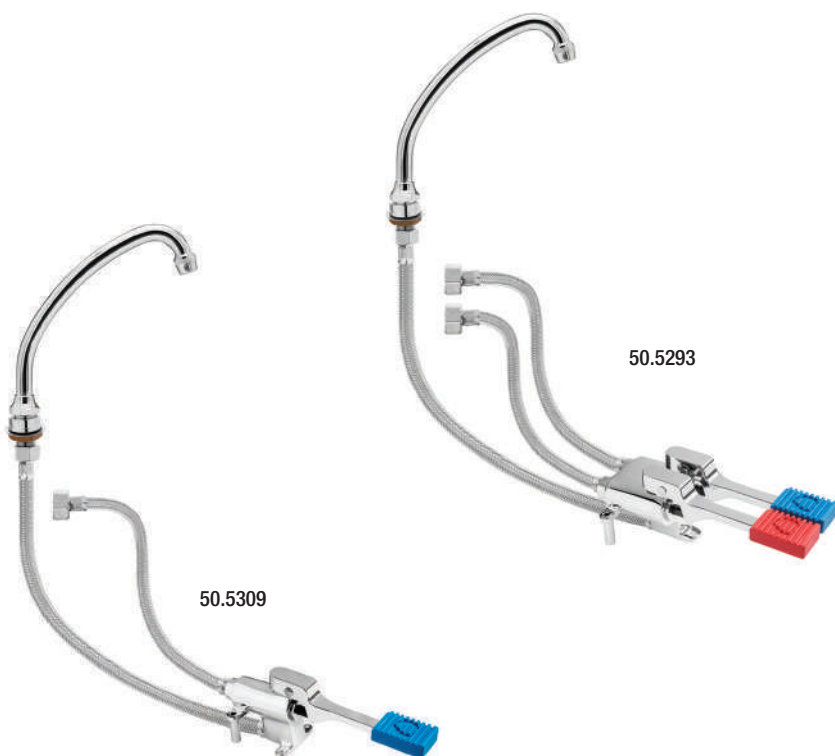
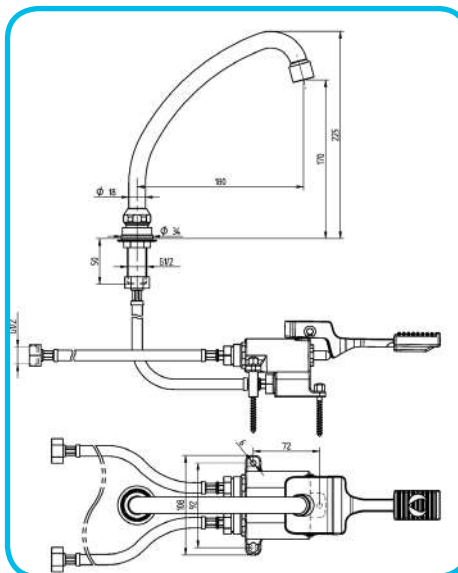
- Caudales medidos para una presión de entrada de agua de 3,5 bar.



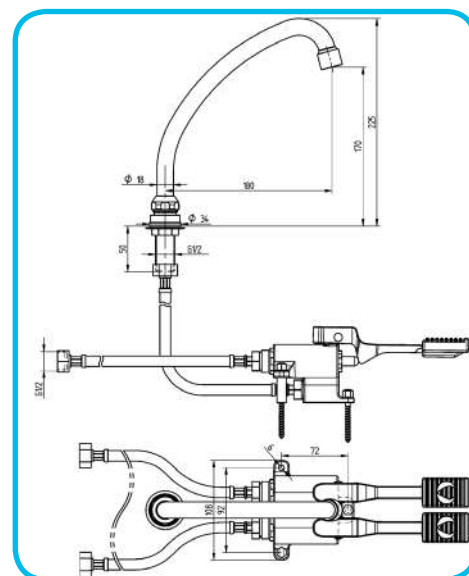
KITS COMPLETOS DE GRIFOS PEDAL



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	229
50.5311	Kit Grifo pedal mezclador	2,40	15	1/2 hembra	900	225
50.5309	Kit Grifo pedal 1 agua	1,50	12,5	1/2 hembra	900	159

nota:

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

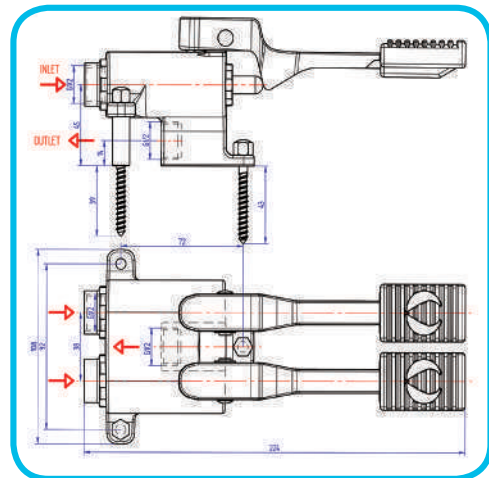




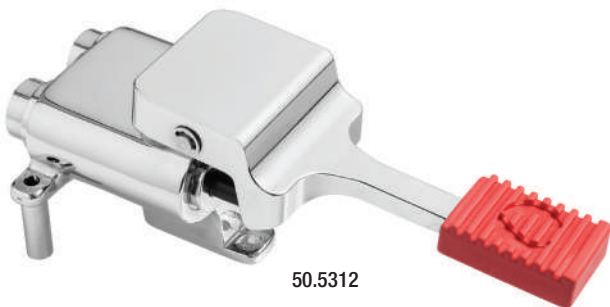
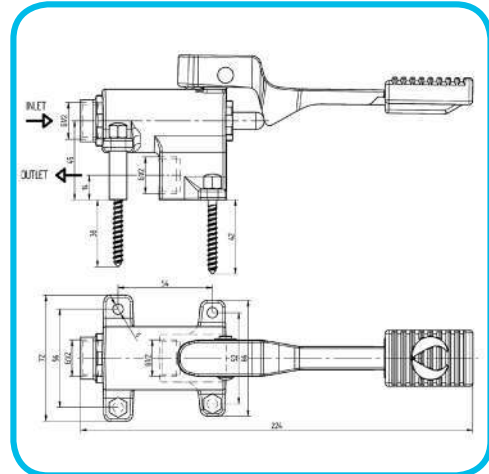
GRIFOS PEDAL



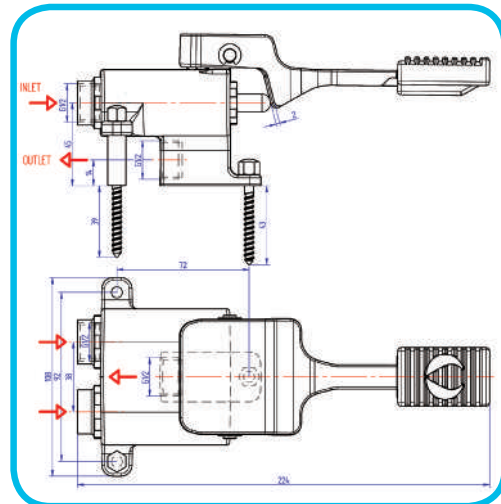
50.5292



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	-	166
50.5308	Grifo pedal 1 agua	0,77	16	1/2 macho	-	109
50.5312	Grifo pedal mezclador	1,45	24	1/2 macho	-	168

nota:

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



REPUESTOS Y ACCESORIOS DE GRIFERÍA



50.5478/50.5578



50.5507



50.5479



50.5473



50.5475

GRIFERÍA INDUSTRIAL

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	CAUDAL (l/min)	ROSCA	LATIGUILLO (mm)	PVP €
50.5478	Caño giratorio	0,15	20	3/4 hembra	-	17
50.5578	Caño giratorio con base	0,31	20	1/2 macho	-	42
50.5507	Flexible H 1/2-H 1/2 1000 mm plastificado	0,25	-	1/2 hembra	1000	26
50.5479	Muelle de grifo ducha para 50.5386 - 50.5392 - 50.5398	1,00	-	-	-	36
50.5473	Palanca larga	0,11	-	-	-	11
50.5475	Pistola de grifo ducha 1/2 macho	0,80	14	1/2 macho	-	91

nota:

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



SECADORA-PULIDORA DE CUBIERTOS



RAPTOR
500 560



EAGLE
660 470 680



EAGLE UP
660 470 680

Máquina compacta: se puede poner fácilmente encima o debajo de una mesa.
Máquina silenciosa: la salida de los cubiertos en el compartimento interior limita el ruido.



DETALLE EAGLE

MODELO	PRODUCCIÓN (cubiertos)	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	DOTACIÓN (Kg Maíz)	PVP €
RAPTOR	3500 hora	42	0,65	4	5.329
EAGLE	5000/6000 hora	82	0,75	4	6.316
EAGLE UP	5000/6000 hora	80	0,75	4	6.231

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Caja de 3 sacos de maíz de aprox 3Kg	170
Caja de 3 sacos de maíz de aprox 8Kg	224
Cesto de cubiertos de plástico (30x40 cm) para RAPTOR	70
Cesto de cubiertos de plástico (60x40 cm) para EAGLE	75
Carro de soporte para EAGLE	813

funcionamiento

- La máquina se calienta 20 minutos aproximadamente antes de su utilización para hacer llegar a la temperatura adecuada a la tusa de maíz.
- RAPTOR: después se introducen cubiertos húmedos aproximadamente de 7 en 7. Los cubiertos caen dentro del túnel en vibración y después salen perfectamente secos, brillantes e higienizados.
- EAGLE / EAGLE UP: después se introducen cubiertos húmedos aproximadamente de 10 en 10 de forma continua. Los cubiertos caen dentro del túnel en vibración y después salen perfectamente secos, brillantes e higienizados.

Características

- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Túnel: los cubiertos atraviesan un túnel construido completamente en acero inoxidable AISI 304, cerrado pero inspeccionable. Esto permite el bajísimo nivel de ruido y permite utilizar resistencias de silicio que pueden alcanzar altas temperaturas tanto para la sanificación de los cubiertos como para la eliminación de la humedad del salvado de maíz.
- El modelo RAPTOR posee un moto-ventilador para permitir la salida de la humedad de la máquina y recoger el exceso de la tusa de maíz de los cubiertos.
- **EAGLE:** nuevo modelo automático versátil: se puede colocar sobre una mesa, empotrada o sobre un soporte.
- Mandos electrónicos para asegurar un trabajo óptimo en condiciones húmedas y con vibraciones. Display que indica la vida útil que le resta a la tusa de maíz.
- **La máquina trabaja a una temperatura entre 100°/130°C** para eliminar los gérmenes patógenos de los cubiertos y del maíz, en conformidad con las normas sanitarias de la H.A.C.C.P. No necesita luz ultravioleta.
- Mandos a baja tensión (24 voltios). Tensión 230V/50Hz.
- La tusa de maíz es un producto vegetal biodegradable **que gracias a la evaporación se mantiene siempre seco y se puede utilizar aproximadamente 120 días.**





DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS



AITANA 30

AITANA 8



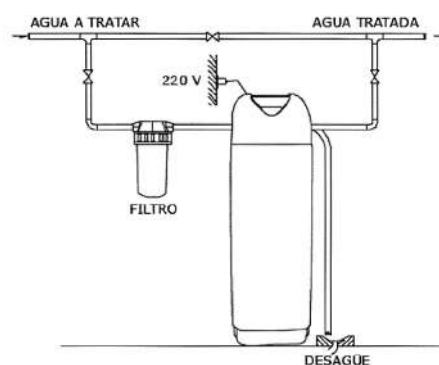
BYPASS INCLUIDO



DETALLE PANTALLA

ESQUEMA DE MONTAJE

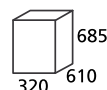
- **HIDRÁULICA.** El equipo se instala sobre la tubería de alimentación general mediante un By-pass. Se aconseja la instalación de un filtro clarificador de protección con su correspondiente By-pass, para poder efectuar la limpieza del mismo.
- **ELÉCTRICA.** El equipo debe conectarse a una alimentación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



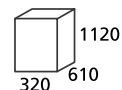
DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS

MODELO	CAUDAL MÁX. (m ³ /h)		CONEXIÓN	RESINA	CONSUMO SAL	PESO	PVP €
	NOMINAL	PUNTA	(") NORYL	(litros)	150gr/Litro RES.	(kg)	
AITANA 8 (ED-0205-03)	0,3	2	1	8	1,2 kg	12	899
AITANA 30 (ED-205-05)	1,2	2	1	30	4,5 kg	42	1.233

AITANA 8



AITANA 30



PORTES PAGADOS

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** construida en poliéster reforzado con fibra de vidrio (PRFV).
- Regeneración por media de consumos.
- Regeneración forzada de 1/2 a 99 días.
- Mezclador de dureza integrado.
- Turbina para el control del volumen de agua tratada.
- Conexión 1" Noryl.
- Carga de resina de uso alimentario, de alta capacidad para un alto rendimiento.

programador de última generación

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

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

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

Características

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

LÍMITES DE EMPLEO

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



ACCESORIOS DE DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS Y DESCALCIFICADORES MANUALES

ACCESORIOS DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS

DESCRIPCIÓN	PVP €
FILTRO COMPLETO	47
KIT DE DUREZA	47



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



DESCALCIFICADORES MANUALES

MODELO	DIÁMETRO TOTAL	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (litros)	RESINA (litros)	POTENCIA SALIDA (kg)	PVP €
50.0016	185	400	8	6	1,3	115
50.0017	185	500	12	8,2	4	137
50.0018	185	600	16	10,2	3	161
50.0019	185	900	20	13,2	4	195

Características

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



PREPARACIÓN

Índice *páginas*

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

- | | |
|-----|---|
| 157 | PICADORAS DE CARNE SIRMAN |
| 158 | FORMADORA DE HAMBURGUESAS |
| 159 | PELAPATATAS PROFESIONALES |
| 160 | ROMPEHIELO Y TRITURADOR DE HIELO PROFESIONALES |
| 161 | CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA |
| 162 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA SMART Y MIRRA |
| 163 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO |
| 164 | CORTADORA DE FIAMBRE AUTOMÁTICA TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO |
| 165 | CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO |
| 166 | CORTADORA MANUAL "A VOLANO" ANNIVERSARIO |
| 167 | PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES |
| 168 | SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL |
| 169 | MÁQUINA DE PASTA FRESCA |
| 170 | CORTADORA DE VERDURAS PROFESIONAL |
| 172 | AMASADORA PLANETARIA |
| 173 | BATIDORAS PLANETARIAS |
| 174 | AMASADORA DE DOBLE BRAZO |
| 175 | CUTTER |
| 176 | MIXER (TRITURADORES / BATIDORES) |



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.



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.	PICO DE	TENSIÓN	Nº	PROGRAMAS	VELOCIDAD	CAPACIDAD	PESO (Kg)		VOLUMEN	PVP €
	MOTOR (W)	POT. (CV)	(V/Hz)	VELOCIDADES		MOTOR (rpm)	JARRA (l)	NETO	BRUTO	EMBALAJE (m3)	
BUGATTI VENTO PROFESSIONAL	1000	4,27	230/50	60	60	400-15000	1	6,1	12,5	0,0793	1.565

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
EXPOSITOR CON DISPLAY	290
JARRA REGULAR 2 litros	247
JARRA PRO 1 litro	235
JARRA ICY 1 litro	241
CAMPANA INSONORIZACIÓN 28x30x50,5 cm.	371



BUGATTI VENTO PROFESSIONAL
440 mm

ø250 mm

DOTACIÓN DE SERIE

- Jarra ICY
- Vaso dosificador
- Empujador con termómetro patentado
- TM 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





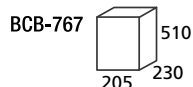
BLENDER Y EXPRIMIDOR DE PALANCA



BATIDORA BCB-767

MODELO	POTENCIA (W)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VASO (litros)	PVP €
BCB-767	950	38000	5,5	2	296

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Jarra 2 litros completa con cuchilla	138
Jarra 1,5 litros completa con cuchilla	146
Campana insonorizadora para jarra de 1,5 litros	175



Jarra 1,5 l.



Campana

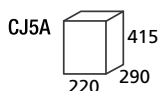
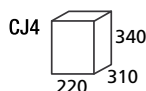
Características

- 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	188
CJ5A	PALANCA	230	980	8,7	0,047	380

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 WV

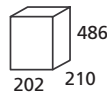
MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	VASO (litros)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
ORIONE Q WV	750/1	8000-16000	2	5	0,05	842

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Jarra 2 litros completa con cuchilla	214

ORIONE Q WV



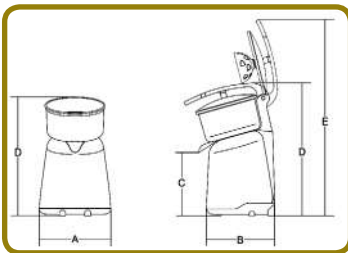
Características

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

EXPRIMIDOR DE PALANCA GRAN PRODUCCIÓN

MODELO	ACCIONAMIENTO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m ³)	PVP €
APOLLO LEVA	PALANCA	150/0,20	320	3,5	0,03	555

PORTES PAGADOS



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



Características

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





BATIDORA FRAPPÉ Y EXPRIMIDOR DE ZUMO



SIRIO 1 W



SIRIO 2 W

MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD (rpm)	CAPACIDAD VASO (l)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
SIRIO 1 W	100/0,14	4000/14000	0,55	2,5	0,03	376
SIRIO 2 W	100+100/0,14+0,14	4000/14000	2x0,55	5	0,06	731

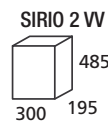
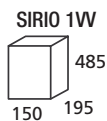
PORTES PAGADOS

ACCESORIO	PVP
VASO DE ACERO INOX. 0,55l	20



Características

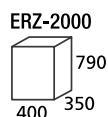
- Cuerpo de la máquina cromado, columna en aluminio extruido y base de fundición a presión para una óptima estabilidad de la máquina, totalmente privada de ángulos y uniones para facilitar la limpieza.
- Variador de velocidad.
- Vaso de serie de Tritán transparente.
- Vaso de acero inoxidable bajo pedido.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



EXPRIMIDOR DE ZUMO

MODELO	CONSUMO (W)	PRODUCCIÓN FRUTAS/MINUTO	TAMAÑO FRUTA	CAPACIDAD CESTA	PVP €
ERZ-2000	120	20-25	60-85 mm.	4 Kg	1.649

PORTES PAGADOS



Características

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



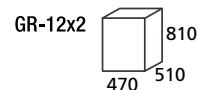
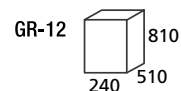
GRANIZADORAS RÁPIDAS/ENFRIADORAS DE BEBIDAS



GR 12x2



GR-12



MODELO	POTENCIA TOTAL (W)	COMPRESOR (CV)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	PVP €
GR-12	400	1/3	12	24	1.799
GR-12x2	740	1/2	12x2	48	2.353

PORTES PAGADOS



Características

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



MONTADORA DE NATA PROFESIONAL Y CHOCOLATERAS



PRIMA 2



DETALLE

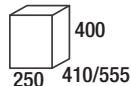


MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

MODELO	CAPACIDAD (litros/cuba)	PRODUCCIÓN (l/h)	POTENCIA (W)	PVP €
PRIMA 2	2	100	300	3.315

PORTES PAGADOS

PRIMA 2



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 aire creándose la nata montada.
- **Para su correcto funcionamiento y para obtener una nata montada óptima, es imprescindible mantener la máquina perfectamente limpia y desinfectada.**
- Tanto la nata líquida como la montada, se mantienen refrigeradas durante todo el proceso en el interior de la montadora.

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



RCH-5

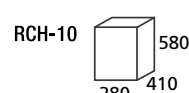
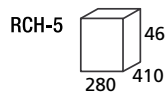


RCH-10

CHOCOLATERAS

MODELO	POTENCIA TOTAL (W)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	PVP €
RCH-5	1000	5	6,8	560
RCH-10	1000	10	7,5	599

PORTES PAGADOS



Características

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

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



TERMOS DE LECHE



GLASS 5 BLANCA

TERMOS DE LECHE GLASS

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
GLASS 5 BLANCO	5	1200	35	230/50	1.190
GLASS 10 BANCO	10	1800	41	230/50	1.270

PORTES PAGADOS



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



GLASS 5 NEGRA

Características

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

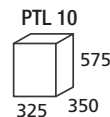
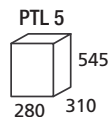
TERMOS DE LECHE

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
PTL 5	5	1200	8	230/50	597
PTL 10	10	1800	12	230/50	751

PORTES PAGADOS



PTL-10



Características

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



BOLSAS DE PLÁSTICO PARA ENVASADO AL VACÍO



BOLSAS LISAS DE ESPESOR 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
B90-1435	140	350	17	1000	117
B90-1530	150	300	15	1000	114
B90-1725	170	250	15	1000	108
B90-2030	200	300	17	1000	152
B90-2040	200	400	22	1000	205
B90-2535	250	350	23	1000	222
B90-3040	300	400	32	1000	304
B90-3060	300	600	47	500	214
B90-3545	350	450	42	500	200
B90-4060	400	600	65	500	207
B90-4565	450	600	77	250	186

Características

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

BOLSAS LISAS ESPECIAL COCCIÓN 90 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
BC-2030	200	300	35	1000	297
BC-2536	250	360	50	1000	451

HASTA FIN DE EXISTENCIAS

Características

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

BOLSAS LISAS DE ESPESOR 150 micras

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
B150-2030	200	300	29	500	142
B150-2535	250	350	42	500	207
B150-3035	300	350	51	500	248
B150-3545	350	450	77	300	223
B150-3655	365	550	98	300	286
B150-4060	400	600	115	300	341

Características

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

BOLSAS GOFRADAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP € 100 UDS.	UNIDADES EN CAJA	PVP € CAJA
	ancho	fondo			
BG-1530	150	300	20	1600	288
BG-2030	200	300	29	2000	467
BG-2535	250	350	36	1000	341
BG-3040	300	400	48	500	234
BG-3550	350	500	72	400	272

Características

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



ENVASADORAS AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA



MEDIUM



MINI-MINI



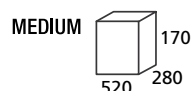
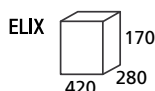
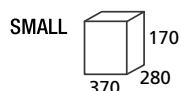
SMALL



ELIX

MODELO	POTENCIA BOMBA DE VACÍO	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (Kg)	CICLO DE TRABAJO	PVP €
MINI-MINI	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Manual	445
SMALL	20-24 lt/min. mono	350	250	8	Automático	538
ELIX	20-24 lt/min. mono	400	270	9	Automático	667
MEDIUM	40-48 lt/min. doble	500	350	12	Automático	1.022

PORTES PAGADOS



Características

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





ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA

MODELOS EVS

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO (m ³ /h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto				
EVS 30	310	350	190	8	300	550	1.710
EVS 35	360	400	190	10	350	650	1.934
EVS 40	410	450	220	16	400	950	2.019

PORTES PAGADOS

accesorios

MEDIDAS TABLAS DE RELLENO POLIETILENO

EVS 30 (280x240x15mm)

EVS 35 (300x340x15mm)

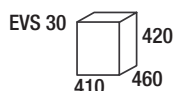
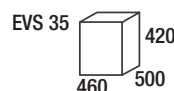
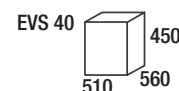
EVS 40 (370x350x15mm)

NOTA

2 tablas de relleno incluida en cada máquina



EVS 35

EVS 30
410 460 420EVS 35
460 500 420EVS 40
510 560 450

Características

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

MODELOS DG

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

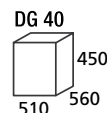
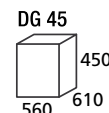
PORTES PAGADOS



DG 45

OPCIÓN GAS INERTE MODELOS DG

498€

DG 40
510 560 450DG 45
560 610 450

Características

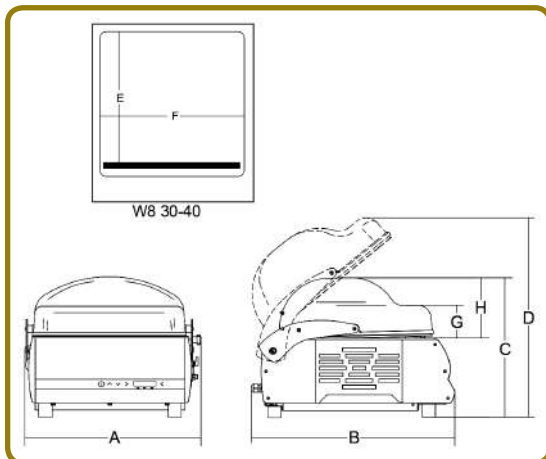
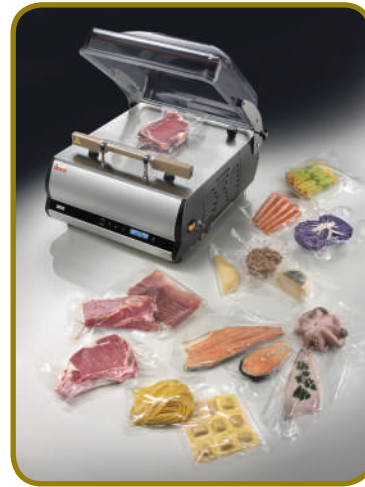
- Máquinas de sobremesa totalmente en acero inoxidable.
- Cámara embutida en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- De serie se suministra con grifo de atmósfera progresiva, que regula la presión de entrada del aire en la cámara después del sellado.
- Opción de gas inerte (bajo pedido).
- Barra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



ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA



W8 TOP 40 DX GAS INERTE



ESQUEMA DIMENSIONES

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

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
OPCIÓN CON GAS INERTE	238



DETALLE CUADRO MANDOS

MODELOS W8 TOP

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO OIL (m³/h)	BARRA DE SELLADO (mm)	CONSUMO (W)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
	ancho	fondo	alto						
W8 TOP 30 DX	340	360	160	8	310	350	38	0,32	3.232
W8 TOP 40 DX	430	410	170	21	410	750	56	0,37	4.042

PORTES PAGADOS

Características

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





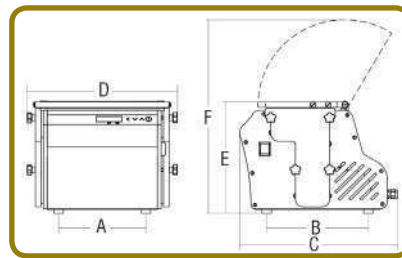
ENVASADORA AL VACÍO VERTICAL ESPECIAL PARA LÍQUIDOS



W8 VERTIGO 30



DETALLE W8 VERTIGO 30 DESMONTADA



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

MODELO	DIMEN. CÁMARA (mm)			BOMBA DE VACÍO	BARRA DE	CONSUMO	PESO	VOLUMEN	PVP €
	ancho	fondo	alto	OIL (m ³ /h)	SELLADO (mm)	(W)	(kg)	BRUTO (m ³)	
W8 VERTIGO 30	326	60	250	4	310	150	22	0,09	3.123

PORTES PAGADOS

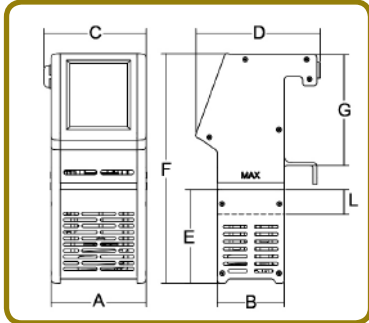
Características

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





COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA SOUS VIDE



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



DETALLE ASA



KIT DE 6 SONDAS INALÁMBRICAS

DESCRIPCIÓN	PVP €
Kit de 6 sondas inalámbricas	354

MODELO	VOLUMEN SUGERIDO (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
SOFT COOKER WIFOOD	≤ 57,5	24°C - 99°C	2000	4,5	0,04	1.377

PORTES PAGADOS

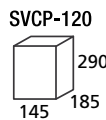


Características

- Fabricada con laterales en ABS y cesta en aluminio.
- Práctico y amplio display de 5", IP67.
- 10 programas inmediatos en la máquina e infinitos programas mediante APP.
- La conexión Wi-Fi permite, mediante una APP gratuita específica, controlar la cocción incluso a distancia.
- La APP también permite la gestión de varios aparatos, recetas privadas y públicas con 4 niveles, registro de cocción HACCP, impresión de etiquetas adhesivas, montaje de alarmas sonoras, función multitemporizador, lectura y configuración de las sondas al corazón SWP (Softcooker Wireless Sonda) y mucho más.
- Práctica asa para transporte.
- **Sondas inalámbricas NFC.**
- Las prácticas y robustas sondas inalámbricas mediante tecnología NFC, permiten leer la temperatura al corazón del producto mediante la práctica APP.
- Son reutilizables infinitas veces, pueden cargarse con datos relativos al producto, proveedor, tipo de cocción, fecha de cocción etc.
- APP de gestión gratuita, fácil e intuitiva.
- Tensión 230V/50Hz.

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

PORTES PAGADOS



VISTA FRONTAL



DETALLE FUNCIONAMIENTO

Características

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





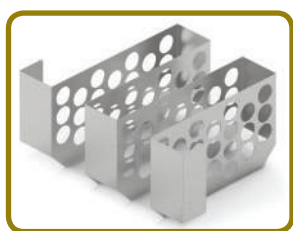
COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA SOUS VIDE



SOFTCOOKER XP SR 2/3GN



SOFTCOOKER XP SR 1/1GN



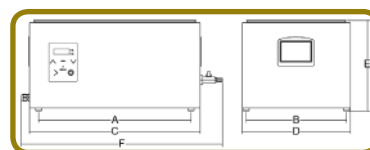
DIVISOR DE BOLSAS DE VACÍO

ACCESORIO

PVP €

Divisor de bolsas de vacío

80



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

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

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

MODELO	CAPACIDAD (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
SOFTCOOKER XP SR 2/3GN	14-16,5	24°C-99,9°C	1150	5,5	0,13	841
SOFTCOOKER XP SR 1/1GN	22-26,5	24°C-99,9°C	1700	16,5	0,13	1.019

PORTES PAGADOS

Características

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



TERMOSELLADORA PARA CUBETAS



S/V 400



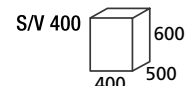
LA MÁQUINA NO CORTA AUTOMÁTICAMENTE LAS BOLSAS



DETALLE DE BOBINA DE PLÁSTICO

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

DIMENSIONES ABIERTA



PORTES PAGADOS

moldes para S/V 400

DESCRIPCIÓN	PVP €
Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)	285
Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)	335
Molde para 4 cubetas GN 1/8 (160x130 mm)	385
Molde especial 1 cubeta	686
Molde especial 2 cubetas	806
Molde especial 4 cubetas	914

bobinas

DESCRIPCIÓN	PVP €
S/V 400: ancho 370	114

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

Características

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





TERMOSELLADORA VACÍO-GAS PARA CUBETAS



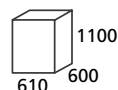
V/G 800 LCD



LA MÁQUINA NO CORTA AUTOMÁTICAMENTE EL PLÁSTICO

DIMENSIONES ABIERTA

V/G 800 LCD



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

PORTES PAGADOS

moldes para V/G 800 LCD

DESCRIPCIÓN	PVP €
Molde para 1 cubeta GN 1/2 (265x320 mm)	595
Molde para 2 cubetas GN 1/4 (265x160 mm)	644
Molde para 4 cubetas (160x117 mm)	726
Moldes especiales sobre pedido	1.711



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.

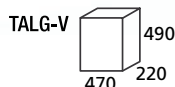
nota

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

PORTES PAGADOS

accesorios cortaverduras

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

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



DH7

ATENCIÓN

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



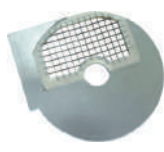
CPE10



CPF10



CPE4



CD10



CJ2.5

NOTA

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

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.





CORTADORA DE HUESOS Y PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

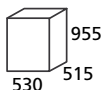


CORTADORA DE HUESOS

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	1.196

PORTES PAGADOS

SEG-1650A



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Caballete en acero inox. para cortadora de huesos de 295x385x660 mm.	645
Recambio de sierra para huesos/congelados	30
Sierra para carne	30

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	839
PCS-22	220	900	1400	360x245x60	82	32,5	0,08	1.058

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACAS DE PICADORA PCS-12 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm	58
PLACAS DE PICADORA PCS-22 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm	72



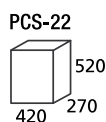
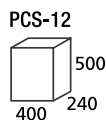
DETALLE SINFIN INOX



DET. PLACA 22/Ø6 mm



DET. PLACA 22/Ø8 mm



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 4,5 mm. y otra con agujeros de 6 mm.
- Tensión 230V/50Hz.



PICADORAS DE CARNE



TC 8 VEGAS



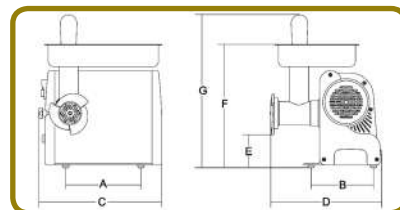
TC 12 DENVER



DETALLE TC 8 VEGAS DESMONTADA

CAJÓN PARA
PLACA Y CUCHILLA

TC 22 DAKOTA



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

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

PICADORA DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg/h)	POTENCIA (W)	TOLVA (cm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
TC 8 VEGAS	70	250	23x32x60	8	10	0,08	651
TC 12 DENVER	85	550	23x32x60	12	19	0,09	978
TC 22 DAKOTA	120	750	24x35x60	22	26	0,34	1.426

PORTES PAGADOS

Características

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

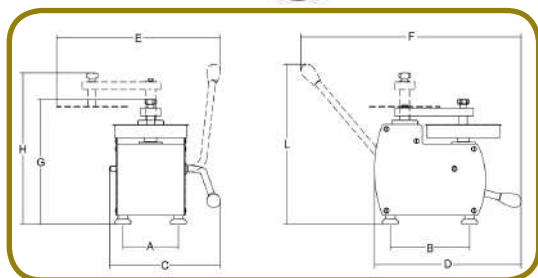




FORMADORA DE HAMBURGUESAS



MULTIPPATY



FORMADORA DE HAMBURGUESAS

MODELO	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	L (mm)	PESO (Kg)	VOLUMEN (m ³)	PVP
MULTIPPATY	140	200	279	369	413	556	315	381	404	7,5	0,05	655

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
MOLDE 100mm	132
MOLDE 130mm	145
MOLDE 150mm	145
MOLDE 180mm	158



Características

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



PELATATAS PROFESIONALES



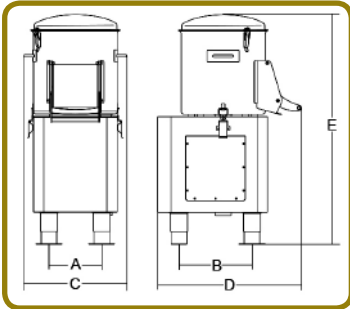
PPJ 6 SC



PPJ 10 SC



PPJ 20 SC



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PPJ 6 SC: A 220 - B 260 - C 400 - D 400 - E 690

PPJ 10 SC: A 218 - B 300 - C 470 - D 544 - E 910

PPJ 20 SC: A 295 - B 337 - C 560 - D 650 - E 1040



FÁCILMENTE DESMONTABLE

PELATATAS

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	POTENCIA (W)	POTENCIA (CV)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	VELOCIDAD PLATO (rpm)	PRODUCCIÓN (kg/h)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
PPJ 6 SC	6	370	0,5	320	320	105	23	0,42	1.778
PPJ 10 SC	10	735	1,0	320	320	170	41,5	0,49	2.599
PPJ 20 SC	20	1102	1,5	275	275	340	52	0,58	2.957

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 6 SC	299
CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 10 SC	434
CABALLETE CON FILTRO PARA PPJ 20 SC	497



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	1.015

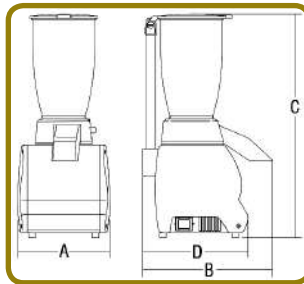
PORTES PAGADOS



DETALLE CUCHILLA

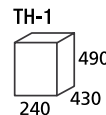


ESQUEMA DIM.
A: 205mm
B: 285mm
C: 491mm
D: 235mm



Características

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



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	2.198

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

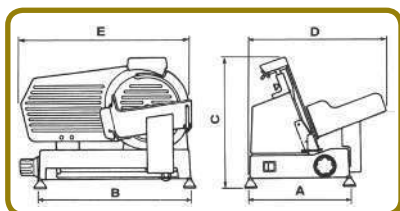


CES-275-S

CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA

MODELO	DIMENSIONES (mm)					DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	PESO (Kg)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	PVP €
	A	B	C	D	E						
CES-220-S	245	380	340	360	435	220	140	180x170	17	0,2 a 12	458
CES-250-S	245	380	340	380	480	250	150	180x195	18	0,2 a 12	498
CES-275-S	295	415	410	430	540	275	250	200x210	24	0,2 a 15	643
CES-300-S	295	420	410	430	570	300	250	200x235	25	0,2 a 12	695

PORTES PAGADOS

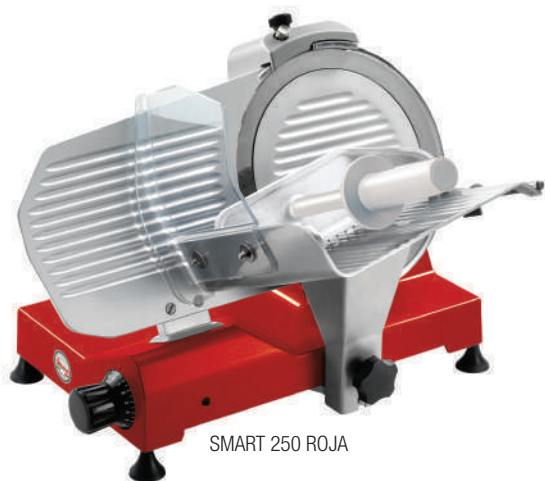


Características modelos estándar CES-S

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



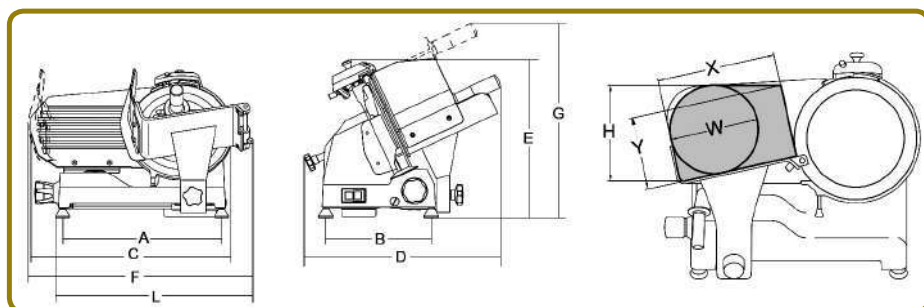
CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA SMART Y MIRRA



SMART 250 ROJA



MIRRA 300 C



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA

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

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA SMART Y MIRRA

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
	ancho	fondo							
SMART 250 ROJA	245	405	15,5	250	215x175	0-13	175	0,13	898
MIRRA 250 C	245	395	16	250	220x170	0-13	170	0,13	1.130
MIRRA 300 C	295	435	20,5	300	220x192	0-13	210	0,25	1.375

Bloqueo de carro de seguridad. Carro abatible.

PORTES PAGADOS

Características

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

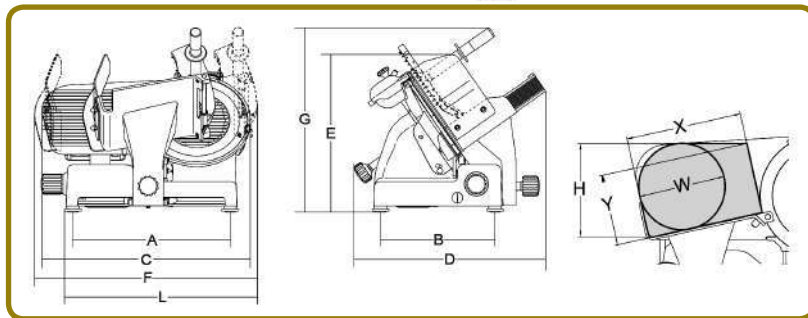




CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO



PALLADIO 300



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA



EXTRACTOR DE CUCHILLA DE SERIE

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

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo						
PALLADIO 300	340	465	35	300	270x220	0-23	275	2.499
PALLADIO 350	340	465	37	350	270x250	0-23	370	2.651

PORTES PAGADOS

Características

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





CORTADORA DE FIAMBRE AUTOMÁTICA TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO



PALLADIO 300 AUTOMECC VV



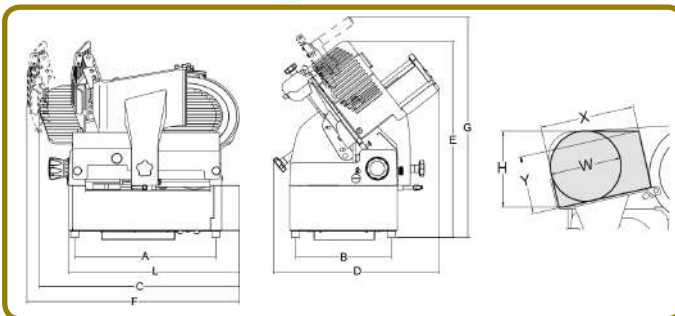
PALLADIO 300 AUTOMECC VV
DESMONTADA



CONTADOR DE
LONCHAS



TUBO PARA CORTE
DE VERDURAS



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

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

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CONTADOR DE LONCHAS	424
TUBO PARA CORTE DE VERDURAS	805

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo						
PALLADIO 300 AUTOMECC VV	340	465	55	300	240/270 x 220	0-23	275/180	5.895

PORTES PAGADOS

Características

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

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

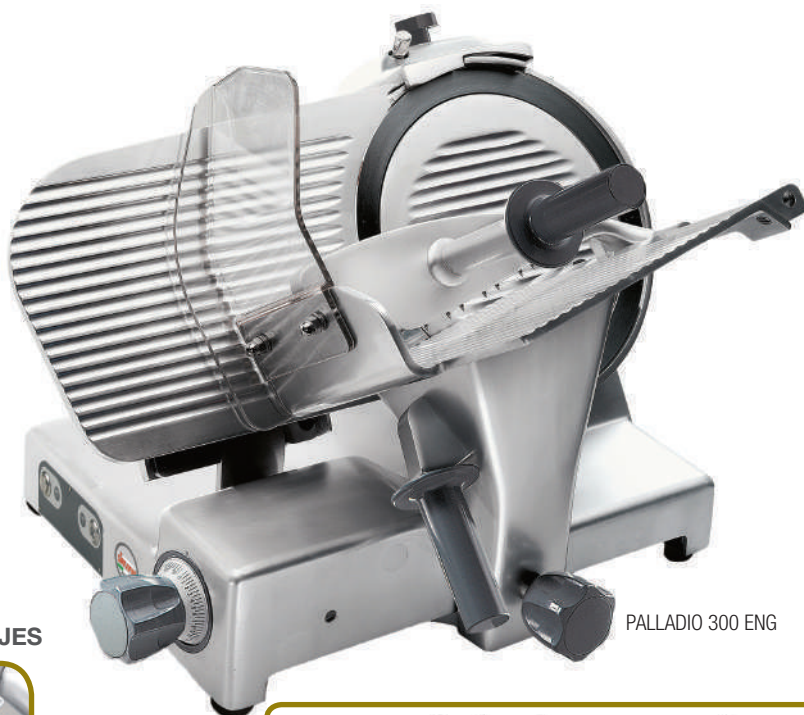
Características del mecanismo automático

- 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



PALLADIO 300 ENG



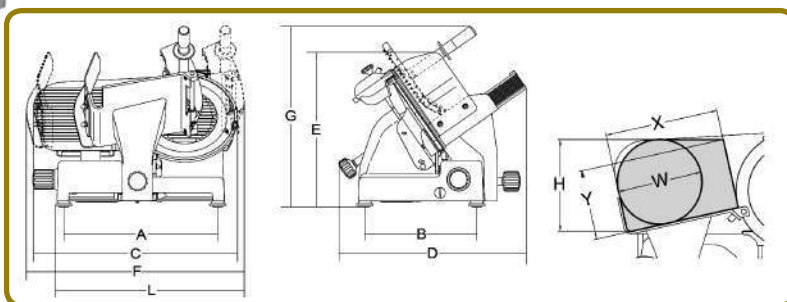
MOTOR CON SISTEMA DE ENGRANAJES



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA



EXTRACTOR DE CUCHILLA DE SERIE



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

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

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

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo						
PALLADIO 300 ENG	340	465	36	300	270x220	0-23	400	3.147
PALLADIO 350 ENG	340	465	38	350	270x250	0-23	400	3.469

PORTES PAGADOS

Características

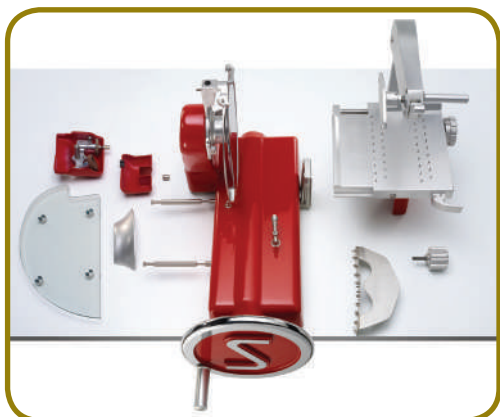
- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Línea redondeada sin esquinas ni tornillos exteriores.
- Transmisión mediante reductor de tornillo sinfín hermético.
- Lubricación en baño de aceite.
- Perno de deslizamiento cromado rectificado.
- Casquillos de deslizamiento en fundición pulidos.
- Para-golpes del carro fabricados en goma vulcanizada.
- Tapas del soporte de vela desmontables.
- "Para-lonchas" en acero inoxidable con encastre a bayoneta.
- Toda la tornillería en acero inoxidable.
- Sistema de estanqueidad sobre la polea.
- Amplio espacio (49,5mm) entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.

- Protección inferior.
- Afilador con cubeta inferior de protección.
- Extractor de cuchilla de serie.
- Inclinación de la cuchilla de 35°.
- Empuñaduras en plástico.
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificadas y pasadores lapados.
- Robusto soporte de vela.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Bloqueo de carro de serie.
- Puede cortar congelados hasta una temperatura de -7°C.
- Tensión 230V/50Hz.

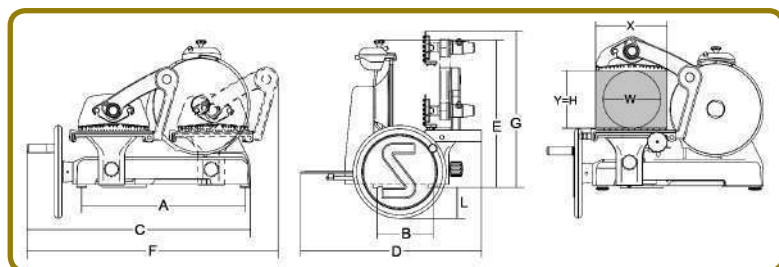




CORTADORA MANUAL "A VOLANO" ANNIVERSARIO



FÁCILMENTE DESMONTABLE



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

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



PROTECTOR DE CUCHILLA DESMONTABLE



SOPORTE

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE DE LONCHA (mm)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
	ancho	fondo						
ANNIVERSARIO 300	520	180	60	300	270x200	3	0,76	6.287

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
SOPORTE DE 650Øx847mm	1.198
PROTECCIÓN DE CUCHILLA DESMONTABLE	103

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

Características

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





PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

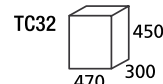
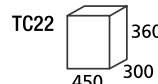
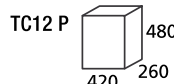


TC12 P



TC22/32

CONOS
PARA
EMBUTIR



PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	TRANSMISIÓN	MOTOR DOBLE SENTIDO	ALTURA AL CENTRO PLACA (mm)	PRODUCCIÓN (Kg/h)	TOLVA (cm)	POTENCIA (W) (CV)	VELOCIDAD PICADORA (rpm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	PVP €
TC12 P*	MOTORREDUCTOR	SI	270	100	21x30x6	750 1	138	1380	70	21	1.902
TC22	ENGRANAJES	SI	260	300	27x39x6	1100 1,5	148	1335	82	39	2.439
TC32	ENGRANAJES	SI	255	600	27x39x6	1850 2,2	150	1350	98	43	3.044

TODOS LOS MODELOS POSEEN MOTOR CON DOBLE SENTIDO DE GIRO

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
OPCIÓN TENSIÓN TRIFÁSICA (400V/III/50Hz)	MISMO PRECIO (CONSULTAR P. ENTREGA)
2 CONOS PARA EMBUTIR DE Ø15 Y Ø25mm PARA MOD. TC12 P	72
3 CONOS PARA EMBUTIR DE Ø15, Ø20 Y Ø25mm PARA MOD. TC22/32	76
PLACAS DE PICADORA TC12 P CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm	96
PLACAS DE PICADORA TC22 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm	135
PLACAS DE PICADORA TC32 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm	160

Con estas máquinas para evitar sobrecalentamientos del motor se debe proceder como sigue:
Mod. TC12P. Parar 10' por cada 15-20' de trabajo / **Mod. TC22.** Parar 10' por cada 30-40' de trabajo
Mod. TC32. Parar 10' por cada 40-50' de trabajo

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

LOS MODELOS TC22
Y TC32 POSEEN
UNA TOLVA CON
ENTRADA DE 76mm
DE Ø Y MICRO
INTERRUPTOR DE
SEGURIDAD

Características

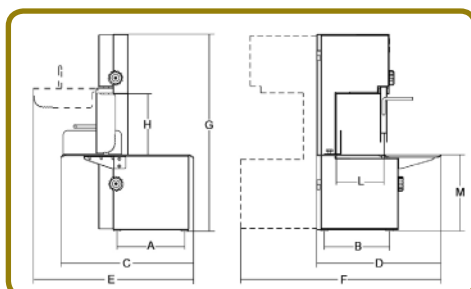
- Construidas para cumplir con las exigencias de supermercados, carnicerías, hoteles, restaurantes y comunidades.
- Cumple con las normas de seguridad europeas.
- De serie se suministran con placas con agujeros de Ø4,5mm de diámetro.
- Carcasa, grupo picador, tolva y bandeja en acero inoxidable AISI 304.
- La tolva y el grupo picador se pueden desmontar del cuerpo de la máquina para una fácil limpieza.
- Bandeja recoge-carne de 21x30x4cm.
- Transmisión por sinfín-corona en modelo TC12 P.
- Transmisión por ejes paralelos en modelos TC22 y TC32. Este sistema de transmisión esta formado por 4 engranajes de acero templado encerrados en caja estanca con baño de aceite.
- Mandos a baja tensión (24V)
- Tensión 230V/50Hz.



SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL



SO 1840 INOX START



ESQUEMA DIM.

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

SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL

MODELO	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE(mm)	DIMENSIONES SIERRA (mm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	POTENCIA (W)	POTENCIA (CV)	DISTANCIA (mm) ENTRE PATAS	DIÁMETRO POLEA (mm)	SUPERFICIE TRABAJO (mm)	PESO (Kg)	PVP €
SO 1840 INOX START	249	237	1840x16	1400	1100	1,5	315x334	250	455x470	51	3.732

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CABALLETE EN ALUMINIO	819
SIERRA TEMPLADA (JUEGO DE 10 UNIDADES)	241

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

Características

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



MÁQUINA DE PASTA FRESCA

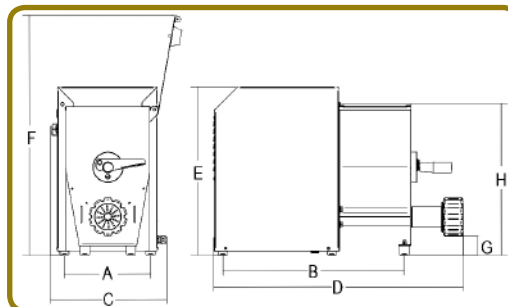


MODELO	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD (l)	CAPACIDAD (Kg)	PRODUCCIÓN (Kg/h)	DIÁMETRO PLACA	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
CONCERTO 5	750/1	10	4,2	8,4	75	42	0,35	3.732

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Motor corta-pasta	670
Spaghetti 1,9mm.	180
Bigoli/Pici toscani 3mm.	180
Linguine 3x1,6mm.	180
Spaghetti cuadrados/chitarrine 2mm.	180
Taglioni 1,8mm.	180
Taglioni 3,5mm.	180
Tagliatelle 6mm.	180
Parpadelle 15mm.	180
Maccheroni rigati 8mm.	180
Gramigne 3mm.	180
Gnochetti sardi 19mm.	180
Casarecce/strozzapreti 8,8mm.	180
Fusili 8,4mm.	180
Sfoglia regulable (ancho máx. 173mm.)	271
Trefiladoras bajo pedido	245



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.

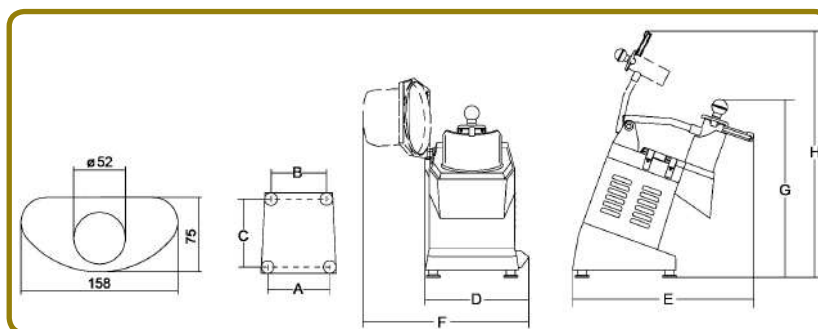




CORTAVERDURAS PROFESIONAL



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	86
CUBETA INOX.	Cubeta GN 1/3 h200 inox. con micro de seguridad.	76
PORTADISCOS	Portadiscos en metal plastificado.	20
DF1	Disco corte en rodajas 1mm.	81
DF2	Disco corte en rodajas 2mm.	77
DF3	Disco corte en rodajas 3mm.	75
DF4	Disco corte en rodajas 4mm.	70
DF5	Disco corte en rodajas 5mm. especial para tomate.	70
DF6	Disco corte en rodajas 6mm.	67
DF8	Disco corte en rodajas 8mm.	67
DF10	Disco corte en rodajas 10mm.	62
DF14	Disco corte en rodajas 14mm. usar solo con discos PS	67
DQ4	Disco para cortar en barritas 4mm.	122
DQ6	Disco para cortar en barritas 6mm.	116
DQ8	Disco para cortar en barritas 8mm.	113
DQ10	Disco para cortar en barritas 10mm.	108
DTV	Disco para rallar 1mm.	62
DTV2	Disco para rallar 2mm.	82
DTV3	Disco para rallar 3mm.	77
DTV4	Disco para deshilachar 4mm.	75
DTV7	Disco para deshilachar 7mm.	70
DTV9	Disco para deshilachar 9mm. MOZARELLA	72
DTV8	Disco para deshilachar 8mm.	96
PS5	Disco para corte en cubitos 5mm. trabaja con DF5	245
PS8	Disco para corte en cubitos 8mm. trabaja con DF8	168
PS10	Disco para corte en cubitos 10mm. trabaja con DF10	147
PS12	Disco para corte en cubitos 12mm. trabaja con DF	142
PS14	Disco para corte en cubitos 14mm. trabaja con DF14	132
PS20	Disco para corte en cubitos 20mm. trabaja con DF	122
LPS8	Limpiadiscos PS8	66
LPS10	Limpiadiscos PS10	60
LPS14	Limpiadiscos PS14	60
LPS20	Limpiadiscos PS20	53



DETALLE TOLVA LARGA

DETALLE DISCOS



DISCO DF2

DISCO DF5
Para tomate

DISCO DF3

NO SE
INCLUYE
NINGÚN DISCO
EN DOTACIÓN



DISCO DQ



DISCO DT



DISCO PS



CORTAVERDURAS PROFESIONAL



TM INOX CON CUBA RECOGE
PRODUCTO DE SERIE



DETALLE MANDOS

MODELO	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD DISCO (rpm)	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
TM INOX	515/0,7	300	18,5	0,13	1.364

PORTES PAGADOS

Características

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



AMASADORA PLANETARIA



DETALLE GANCHO, PALA Y BATIDOR

AMASADORA PLANETARIA

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POTENCIA (W)	VELOCIDAD (r.p.m.)	PESO (Kg)	VOLUMEN EMB. (m ³)	PVP €
APE-7	7	270	45-270	22,7	0,104	799

PORTES PAGADOS

de serie se suministra

DESCRIPCIÓN

GANCHO PARA AMASAR

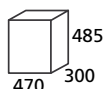
PALA PARA MEZCLAR

BATIDOR

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CUBA ADICIONAL DE 7 litros	106

APE-7



Características

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



BATIDORAS PLANETARIAS



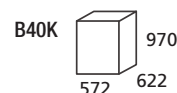
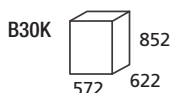
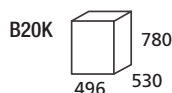
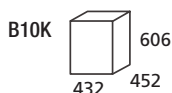
B20K



B40K

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	CAPACIDAD MÁX. HARINA (Kg)	CAPACIDAD MÁX. MASA (Kg)	POTENCIA MOTOR (W/CV)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	VELOCIDAD AMASADO (r.p.m.)	PESO NETO (Kg)	PESO BRUTO (Kg)	PVP €
B10K	10	2	3	450/0,5	720	113/184/341	56	73	1.252
B20K	20	4	6	1100/1,5	1500	108/199/382	94	118	1.687
B30K	30	7	10,5	1500/2	2000	84/151/270	136	166	3.532
B40K	40	8	13	2000/2,5	2000	84/151/270	150	184	3.857

PORTES PAGADOS



CUBA ADICIONAL	PVP €
10 LITROS	120
20 LITROS	145
30 LITROS	437
40 LITROS	534

de serie se suministra

DESCRIPCIÓN

GANCHO PARA AMASAR

PALA PARA MEZCLAR

BATIDOR

Características

- Construcción robusta para mayor estabilidad.
- Cuba, mezclador, amasador y varilla batidora en acero inoxidable AISI 304.
- **Transmisión por engranajes**
- Materiales electromecánicos de alta calidad.

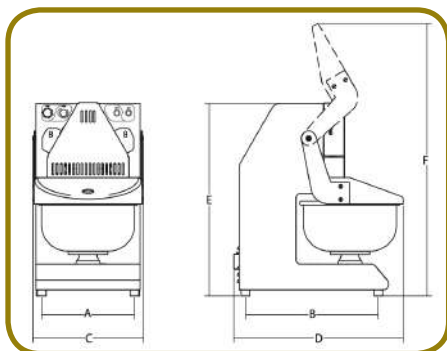
- Bajo nivel sonoro.
- Tensión 230V/50Hz en modelos B10K y B20K. 400V/III/50Hz en resto de modelos.
- Doble sistema de seguridad en la cuba y en el cabezal.
- Todos los modelos excepto el B10K, dotadas de temporizador de 60 minutos más posición manual.



AMASADORA DE DOBLE BRAZO



TUFF 10



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

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



MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	CAPACIDAD MÁX. MASA (Kg)	DIMENSIONES CUBA (mm)	POTENCIA MOTOR (W/CV)	r.p.m. GIRO CUBA	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN m ³	PVP €
TUFF 10	10	6-7	ø320x165h	750/1	6-14	58,5	0,18	5.441

PORTES PAGADOS

Características

- Estructura en acero C40 de gran espesor.
- Barnizado antirradaduras en pintura epoxy alimentaria.
- Cuba con borde reforzado fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de cuba en PET transparente con orificio para añadir productos durante la elaboración.
- Dos brazos en acero inoxidable desmontables para su limpieza con protección en acero también desmontable con encaje de bayoneta.
- Velocidad de movimiento de los brazos de 35 a 70 batidas por minuto.
- Amasadora de doble brazo diseñada para elaborar masas de panettone, tartas, bizcochos y cualquier otro producto que necesite airear la masa durante su amasado.
- Tensión: 230V/50Hz.



CUTTER



C-TRONIC 6 VT



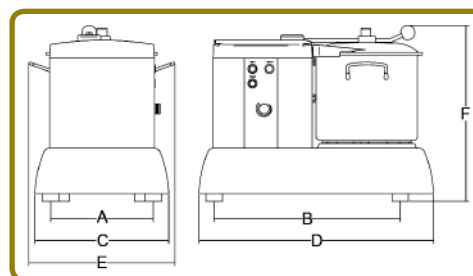
VARIOTRONIC™
SYSTEM

MODELO	CAPACIDAD (l)	POTENCIA (W/CV)	VELOCIDAD (rpm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	PESO NETO (kg)	PVP €
C-TRONIC 4 VT	4	600/0,8	600-2800	200x106	13,5	1.579
C-TRONIC 6 VT	6	600/0,8	600-2800	200x169	14,5	1.706
C-TRONIC 9 VT	9	1200/1,6	600-2800	240x204	23	2.550

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP € 4 litros	PVP € 6 litros	PVP € 9 litros
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS DENTADAS	116	123	148
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PERFORADAS	103	116	142
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PARA AMASADO	109	123	148
CONJUNTO COMPLETO DE CUCHILLAS PARA PESTO	155	168	187



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



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	145	1,1	0,02	279

PORTES PAGADOS



YouTube

opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)	PVP €
ASTA STORM 16	160	119



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	359
CICLONE 36	16000	2300	360/0,5	70	348	2,5	0,02	381

PORTES PAGADOS



YouTube

opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)	PVP €
ASTA CICLONE 25	250	121
ASTA CICLONE 35	320	125
BATIDOR CICLONE	348	289



Características

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

Modelos CICLONE:

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

Modelos VORTEX:

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



MIXER (TRITURADORES / BATIDORES)



VARI-TRONIC™
SYSTEM



VORTEX 55

BLOQUE MOTOR VORTEX VELOCIDAD FIJA Y VARIABLE

MODELO	VELOCIDAD TRITURADO (rpm)	VELOCIDAD BATIDO (rpm)	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD TRABAJO (l)	LONGITUD (mm)	PESO (kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
VORTEX 43	13000	1850	430/0,6	100	377	2,5	0,03	467
VORTEX 43 VT	2200-11500	350-1800	430/0,6	100	377	2,5	0,03	491
VORTEX 55	13500	1900	550/0,8	200	385	3,5	0,03	483
VORTEX 55 VT	2200-11500	350-1800	550/0,8	200	385	3,5	0,03	506
VORTEX 75 VT	2200-11500	350-1800	750/1,0	300	390	4,0	0,03	523

PORTES PAGADOS



opcional brazo

MODELO	LONGITUD ÚTIL (mm)	PVP €
ASTA VORTEX 35	350	267
ASTA VORTEX 45	450	277
BATIDOR VORTEX	385	359

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	303
SOPORTE PARED DE VORTEX	65
*MALETA VORTEX	95

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



BRAZOS BATIDOR



DETALLE CUCHILLA VORTEX



SOPORTE OLLA



SOPORTE PARED



EXPOSITOR INOX. VORTEX



MOBILIARIO E INOXIDABLE

Índice *páginas*

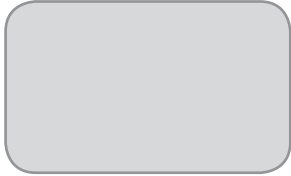
180	CUBETAS GASTRONORM-BANDEJAS-TAPAS-FONDOS-SEPARADORES
188	CUBETAS GASTRONORM, FALSOS FONDOS Y TAPAS EN POLICARBONATO
190	FREGADEROS SEMI-INDUSTRIALES CON BASTIDOR S. 500 Y FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS S. 550
191	FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS S. 600/700
192	FREGADEROS INDUSTRIALES SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE
194	FREGADEROS INDUSTRIALES GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE
195	MESA DE LAVADO CON FREGADERO Y PUERTAS
196	FREGADEROS CON AGUJERO DE DESBROCE Y HUECO PARA LAVAVAJILLAS
197	MESA DEL CHEF CON ESTANTE
198	MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES
199	LAVAMANOS
200	TAJO DE CORTE Y MESAS SOPORTE DE HORNO
201	EXTERMINADORES DE INSECTOS
202	CUBO DE DESPERDICIOS Y RECOLECTORA DE GRASAS
203	MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES Y MURALES SIN ESTANTE SERIE 600 DESMONTABLES
204	MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES

205	MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX MURALES CON ESTANTE SERIE 600/700 DESMONTABLES
206	MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS CORREDERAS
207	MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS CORREDERAS
208	MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm
209	MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm
210	ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO
213	MUEBLES CAFETEROS CON ALOJAMIENTO PARA LAVAVASOS Y MÁQUINAS DE HIELO
214	MUEBLES CAFETEROS
215	MUEBLES ESTANTERÍA SERIE 300/600
216	ESTANTERÍAS MURALES
217	ESTANTERÍAS ESCURREPLATOS Y MURALES REGULABLES
218	ARMARIOS DE PARED
219	ESTANTERÍAS DESMONTABLES DE PIE
220	CARROS DE SERVICIO/CARRO DE PLATOS
221	CARROS PARA BANDEJAS
222	CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750-1000 ALTO 450
223	CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750 ALTO 600
224	VITRINAS NEUTRAS

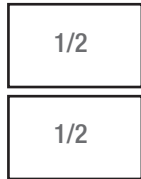


CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

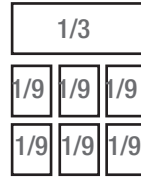
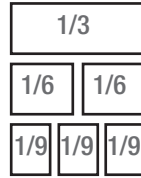
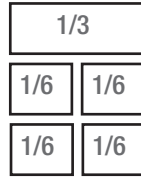
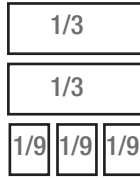
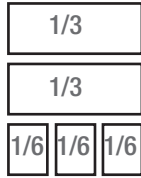
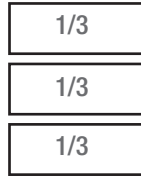
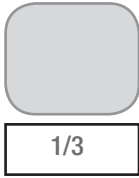
GN 2/1



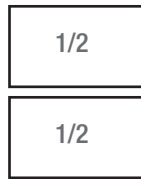
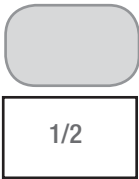
GN 1/1



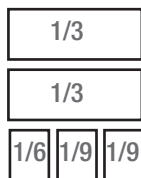
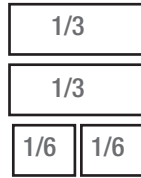
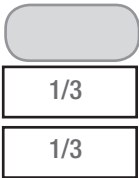
GN 2/3



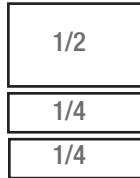
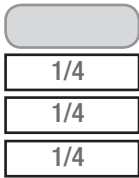
GN 1/2



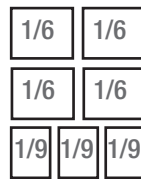
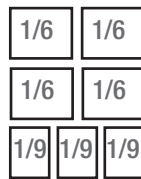
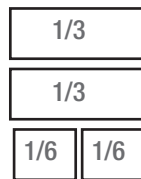
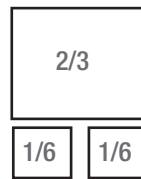
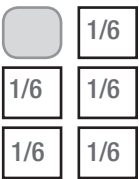
GN 1/3



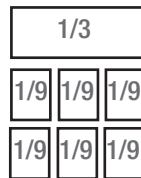
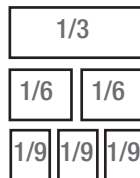
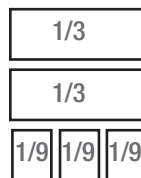
GN 1/4



GN 1/6



GN 1/9

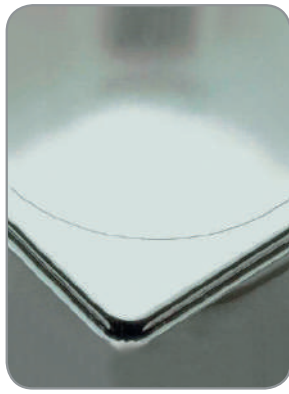




CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BORDE SUPERPUESTO



ACABADO INTERNO



CANTOS CURVOS



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

Ejemplo Explicación Modelo

GP 1/6 65

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

Características

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

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

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



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BG 2/1

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
BG 2/1 20	20	-	64
BG 2/1 40	40	-	67
BG 2/1 65	65	18,0	71
BG 2/1 100	100	30,0	91
BG 2/1 150	150	42,8	132
BG 2/1 200	200	58,0	151



BG 1/1

BG 1/1 20	20	-	28
BG 1/1 40	40	-	29
BG 1/1 65	65	8,8	33
BG 1/1 100	100	13,7	48
BG 1/1 150	150	20,0	68
BG 1/1 200	200	27,8	79



BG 2/3

BG 2/3 20	20	-	19
BG 2/3 40	40	-	20
BG 2/3 65	65	5,8	23
BG 2/3 100	100	9,0	33
BG 2/3 150	150	13,0	55
BG 2/3 200	200	17,0	66



BG 1/2

BG 1/2 20	20	-	14
BG 1/2 40	40	-	17
BG 1/2 65	65	4,0	20
BG 1/2 100	100	6,1	23
BG 1/2 150	150	9,2	40
BG 1/2 200	200	12,0	51



TG 1/1



TGS 1/1



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
BG 1/3 20	20	-	12
BG 1/3 40	40	-	14
BG 1/3 65	65	2,4	17
BG 1/3 100	100	3,5	20
BG 1/3 150	150	5,4	32
BG 1/3 200	200	7,2	43



BG 1/4 20	20	-	11
BG 1/4 40	40	-	14
BG 1/4 65	65	1,7	15
BG 1/4 100	100	2,5	18
BG 1/4 150	150	3,8	28
BG 1/4 200	200	4,8	35



BG 2/8 65	65	1,5	19
BG 2/8 100	100	2,8	27
BG 2/8 150	150	4,3	35



BG 1/6 65	65	1,0	12
BG 1/6 100	100	1,5	14
BG 1/6 150	150	2,3	24
BG 1/6 200	200	3,5	27



BG 1/9 65	65	0,6	12
BG 1/9 100	100	0,8	19



TAPAS NORMALES

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

TAPAS ESTANCAS CON JUNTA

MODELO	PVP €
TGS 1/6	29
TGS 1/4	31
TGS 1/3	38
TGS 1/2	50
TGS 2/3	54
TGS 1/1	76





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	-	75
BP 2/1 40	40	-	78
BP 2/1 65	65	18,0	86
BP 2/1 100	100	30,0	116
BP 2/1 150	150	42,8	168
BP 2/1 200	200	58,0	191
BP 1/1 20	20	-	30
BP 1/1 40	40	-	35
BP 1/1 65	65	8,8	46
BP 1/1 100	100	13,7	51
BP 1/1 150	150	20,0	81
BP 1/1 200	200	27,8	96
BP 2/3 20	20	-	23
BP 2/3 40	40	-	25
BP 2/3 65	65	5,8	28
BP 2/3 100	100	9,0	40
BP 2/3 150	150	13,0	63
BP 2/3 200	200	17,0	75
BP 1/2 65	65	4,0	22
BP 1/2 100	100	6,1	30
BP 1/2 150	150	9,2	48
BP 1/2 200	200	12,0	60
BP 1/3 65	65	2,4	18
BP 1/3 100	100	3,5	25
BP 1/3 150	150	5,4	37
BP 1/3 200	200	7,2	49
BP 1/4 65	65	1,7	29
BP 1/4 100	100	2,5	39



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

CUBETAS PERFORADAS DE ENCASTRE

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
GPE 1/1 55	55	6,5	38
GPE 1/1 90	90	10,6	59



GPE 1/1

CUBETAS GASTRONORM CON ASAS RETRÁCTILES

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
GA 1/1 100	100	13,7	55
GA 1/1 150	150	20,0	75
GA 1/1 200	200	27,8	86



GA 1/1

GA 2/3 100	100	9,0	41
GA 2/3 150	150	13,0	61
GA 2/3 200	200	17,0	72



GA 2/3



GA 1/2

GA 1/2 100	100	6,1	33
GA 1/2 150	150	9,2	47
GA 1/2 200	200	12,0	58

GA 1/3 100	100	3,5	28
GA 1/3 150	150	5,4	40
GA 1/3 200	200	7,2	49



GA 1/3



GA 1/4

GA 1/4 100	100	2,5	27
GA 1/4 150	150	3,8	35
GA 1/4 200	200	4,8	42



DETALLE ASA





CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDO-SEPARADORES



TA 1/1



FP 1/1

SEPARADOR
LONGITUDINAL

TAPAS PARA ASAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	PVP €
TA 1/6	176 x 162	12
TA 1/4	264 x 162	14
TA 1/3	325 x 175	16
TA 1/2	325 x 265	20
TA 2/3	355 x 325	23
TA 1/1	530 x 325	32

FALSOS FONDOS PERFORADOS

MODELO	PVP €
FP 1/2	22
FP 2/3	27
FP 1/1	34
FP 2/1	64

SEPARADORES

MODELO	PVP €
LONGITUDINAL 530 mm	11
TRANSVERSAL 325 mm	7

BANDEJAS GN DE ALUMINIO PARA HORNO



TAL 20



TAS 20

1/1 ALUMINIO

MODELO	PVP €
TAL 20	36
TAL 40	46
TAL 65	56

1/1 ALUMINIO SILVERSTONE ANTIADHERENTE

MODELO	PVP €
TAS 20	58
TAS 40	66
TAS 65	72



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	65	TI 1/1 20	27	TI 1/2 20	16
TI 2/1 40	70	TI 1/1 40	33	TI 1/2 40	20
TI 2/1 65	81	TI 1/1 65	36	TI 1/2 65	22



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



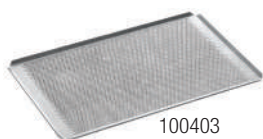
BANDEJA 4



BANDEJA 5

BANDEJAS SECCIONES

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	PVP €
BANDEJA 4 SECCIONES BORDE PLANO	400 x 300	42
BANDEJA 5 SECCIONES BORDE PLANO	440 x 350	45



100403



TF11020



TFR11



TF21020

BANDEJAS ESPECIALES PARA HORNO

MODELO	PVP €
100403 BANDEJA GN 1/1 PERFORADA DE ALUMINIO	59
TFR11 BANDEJA GN 1/1 DE REJILLA PARA FRITURA EN HORNO	128
TFR11020 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO DE 6 MOLDES	106
TF21020 BANDEJA GN 2/1 DE ALUMINIO DE 12 MOLDES	186
TSGR11 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO SILVERSTONE PARA PARRILLA	301
GRLR11 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO ANTIADHERENTE REVERSIBLE LISA/RANURADA	357
GR11ALL BANDEJA GN 1/1 EN ALEACIÓN DE ALUMINIO "ALL3003" PARA ASAR A LA PARRILLA	248
50.0350 PARRILLA HORNO INOX GN 1/1 20 ALAMBRES+ 2 TRAVIESAS	40
727.1581 PARRILLA EN HIERRO CROMADO 60x40cm	50



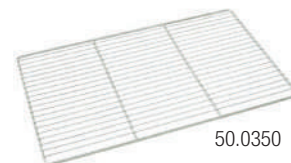
TSGR11



GRLR11



GR11ALL



50.0350

BANDEJAS PASTELERÍA

MODELO	PVP €
BANDEJA PLANA DE 433x333 mm.	19
BANDEJA PLANA PERFORADA DE 433x333 mm.	20
BANDEJA PLANA EMBUTIDA DE 600x400 mm.	23
BANDEJA PLANA EMBUTIDA PERFORADA DE 600x400 mm.	26
TREPL 20 BANDEJA DE 600x400 mm.	27
TREPA BANDEJA DE 600x400 mm. ALUMINIO	39
PARRILLA HORNO INOX 440x320 mm.	21



TREPL 20

Características

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

BANDEJAS 600x400 PARA 5 BARRAS DE PAN

MODELO	PVP €
ONDULADAS EN TEFLÓN	100

BAGTEL

100



BAGTEL

BANDEJAS PIZZA EN ALUMINIO

MODELO	PVP €
TROPA 28	23
TROPA 32	31

TROPA 28



BANDEJAS GN POLIPROPILENO BLANCA

MODELO	PVP €
BGPB 1/1 GASTRONORM 1/1	16

BGPB 1/1 GASTRONORM 1/1

16



BGPB 1/1





CUBETAS GASTRONORM, FALSOS FONDOS Y TAPAS EN POLICARBONATO



Características

- Realizadas con materiales aprobados por la FDA siguiendo los requisitos generales establecidos por el reglamento CE 10935/2004 en cumplimiento al reglamento UE 10/2011.
- Diseñadas y fabricadas en cumplimiento de la normativa UNI EN631-1.
- El tipo de material y los espesores de las cubetas garantizan una óptima resistencia a los golpes; no se abollan en caso de caídas accidentales.
- Excelente transparencia (0,6 HAZE aprox.).
- Paredes completamente lisas para permitir identificar fácilmente el contenido del interior y facilitar el lavado.
- Dotadas de escala graduada en sistema métrico y americano.
- Bordes que permiten un fácil apilamiento.
- Disponibles tapas de apoyo o herméticas con posibilidad de insertar una cuchara.
- Fácilmente lavables y desinfectables.
- Pueden usarse en el congelador sin que resulten frías al tacto en el momento de la extracción.
- Pueden usarse en el microondas pero no por tiempos prolongados
- Soportan temperaturas desde -40°C hasta 110°C.
- Fondos antiarañazos con fotograbado externo.
- También disponibles en colores estándar blanco, negro, azul, amarillo, rojo, verde, y cualquier color para cantidades superiores a 500 unidades.
- Bajo pedido, diferentes opciones de personalización.
- **ADVERTENCIAS:**
 - No se recomienda el uso de cubetas de polycarbonato en mesas de vapor.
 - Evitar el contacto con el jabón de Marsella. Para el lavado de artículos de polycarbonato, recomendamos el uso de detergentes con PH neutro y, en cualquier caso, con PH inferior a 11. El uso de detergentes fuertemente alcalinos, (PH mayor a 11) o con base de alcohol, detergentes clorados, el amoníaco y el uso de esponjas abrasivas, podrían dañar irreparablemente los productos.



CUBETAS GASTRONORM EN POLICARBONATO

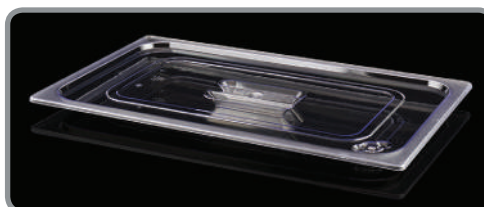
MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	ESPESOR (mm)	PVP €
BGP 2/1 200	200	55,5	3	73
BGP 1/1 65	65	9	2,60	21
BGP 1/1 100	100	13,3	2,70	27
BGP 1/1 150	150	20	2,90	30
BGP 1/1 200	200	26,4	3,00	38
BGP 1/2 65	65	4	2,60	11
BGP 1/2 100	100	6,1	2,60	13
BGP 1/2 150	150	9	2,60	17
BGP 1/2 200	200	11,9	2,60	20
BGP 1/3 65	65	2,5	2,60	9
BGP 1/3 100	100	3,8	2,60	10
BGP 1/3 150	150	5,5	2,60	13
BGP 1/3 200	200	7,1	2,70	16
BGP 1/4 65	65	1,7	2,30	7
BGP 1/4 100	100	2,6	2,30	8
BGP 1/4 150	150	3,8	2,50	10
BGP 1/4 200	200	4,8	2,65	12
BGP 1/6 65	65	1	2,30	5
BGP 1/6 100	100	1,6	2,50	6
BGP 1/6 150	150	2,3	2,50	8
BGP 1/6 200	200	2,8	2,65	10
BGP 1/9 65	65	0,6	2,00	3
BGP 1/9 100	100	0,9	2,00	4



BGP 1/2 100



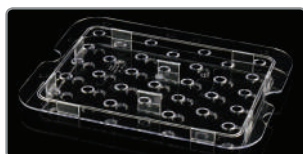
BGP 1/3 65



TGP 1/1

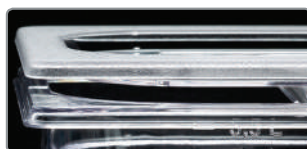
FALSOS FONDOS PERFORADOS EN POLICARBONATO

MODELO	ESPESOR (mm)	PVP €
FPP 1/6	2,5	2
FPP 1/3	2,5	3
FPP 1/2	2,7	5
FPP 1/1	2,7	10
FPP 2/1	2,7	25



TAPAS NORMALES DE POLICARBONATO

MODELO	ESPESOR (mm)	PVP €
TGP 1/9	1,9	2
TGP 1/6	2,3	3
TGP 1/4	2,4	5
TGP 1/3	2,4	6
TGP 1/2	2,5	9
TGP 1/1	2,5	17
TGP 2/1	2,9	44



TAPAS HERMÉTICAS DE POLICARBONATO

MODELO	ESPESOR (mm)	PVP €
TGSP 1/9	1,5	2
TGSP 1/6	1,4	3
TGSP 1/4	1,7	4
TGSP 1/3	1,7	5
TGSP 1/2	1,8	7
TGSP 1/1	2,4	14





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

FREGADEROS SEMI-INDUSTRIALES CON BASTIDOR SERIE 500

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			HUECO LIBRE (mm) PARA LAVAVASOS*	Nº SENOS	ESCURRIDORES	PVP €
	ancho	fondo	alto				
FSI-800 D	800	500	850	-	1	1 derecha	332
FSI-800 I	800	500	850	-	1	1 izquierda	332
FSI-900 D	900	500	850	440x820	1	1 derecha	349
FSI-900 I	900	500	850	440x820	1	1 izquierda	349
FSI-1000 D	1000	500	850	560x820	1	1 derecha	355
FSI-1000 I	1000	500	850	560x820	1	1 izquierda	355
FSI-1200 D	1200	500	850	400x820	2	1 derecha	448
FSI-1200 I	1200	500	850	400x820	2	1 izquierda	448
FSI-1350 D	1350	500	850	560x820	2	1 derecha	509
FSI-1350 I	1350	500	850	560x820	2	1 izquierda	509

*HUECO LIBRE PARA HSP4 A y CE46

PORTES PAGADOS



FSI-1200 D+CE 46

Características

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

DIMENSIONES SENOS (mm)

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

FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS SERIE 550

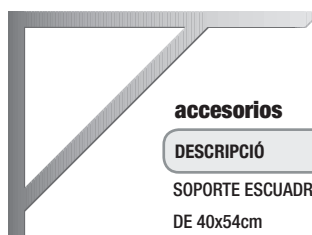
MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº SENOS	ESCURRIDORES	PVP €
	ancho	fondo	alto			
FRELAV55 1000 1EI	1000	550	850	1	1 izquierda	598
FRELAV55 1000 1ED	1000	550	850	1	1 derecha	598
FRELAV55 1200 1EI	1200	550	850	1	1 izquierda	690
FRELAV55 1200 1ED	1200	550	850	1	1 derecha	690

*HUECO LIBRE PARA HSP4 A y CE46

PORTES PAGADOS



FRELAV55 1000 1ED+CE 46+SOP-LAV

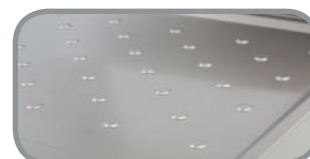


accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP€
SOPORTE ESCUADRA A PARED DE 40x54cm	99

DIMENSIONES SENOS (mm)

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



Características

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



FREGADEROS CON BASTIDOR Y ALOJAMIENTO PARA LAVAVAJILLAS SERIE 600/700



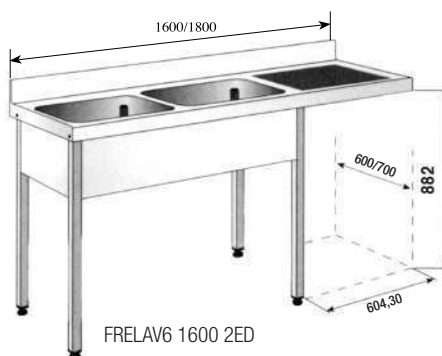
FRELAV6 1200 1ED+CE 60+ESTB-66



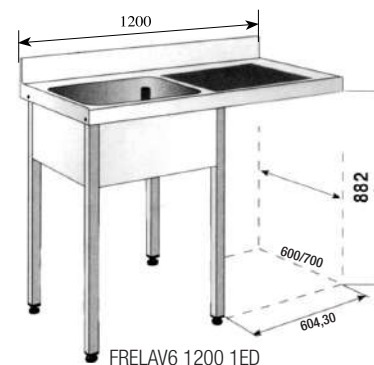
FRELAV6 1200 1ED



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO



FRELAV6 1600 2ED



FRELAV6 1200 1ED

FREGADERO FONDO 600 CON BASTIDOR DESMONTABLE PARA LAVAVAJILLAS

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO CON BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS	PVP €	ESTANTES	PVP €
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FRELAV6 1200 1EI	625	ESTB-66	108
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FRELAV6 1200 1ED	625	ESTB-66	108
1400 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FRELAV6 1400 1EI	754	ESTB-86	115
1400 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FRELAV6 1400 1ED	754	ESTB-86	115
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 izquierda	FRELAV6 1600 2EI	899	ESTB-106	152
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 derecha	FRELAV6 1600 2ED	899	ESTB-106	152
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV6 1800 2EI	986	ESTB-126	169
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV6 1800 2ED	986	ESTB-126	169

PORTES PAGADOS

FREGADERO FONDO 700 CON BASTIDOR DESMONTABLE PARA LAVAVAJILLAS

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO CON BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS	PVP €	ESTANTES	PVP €
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FRELAV7 1200 1EI	676	ESTB-67	109
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FRELAV7 1200 1ED	676	ESTB-67	109
1400 x 700	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FRELAV7 1400 1EI	757	ESTB-87	138
1400 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FRELAV7 1400 1ED	757	ESTB-87	138
1600 x 700	400 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV7 1600 2EI	949	ESTB-107	165
1600 x 700	400 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV7 1600 2ED	949	ESTB-107	165
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FRELAV7 1800 2EI	1.021	ESTB-127	188
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FRELAV7 1800 2ED	1.021	ESTB-127	188

PORTES PAGADOS

Características

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

BASTIDOR

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





FREGADEROS INDUSTRIALES SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE



FI 6B 1800 2EI



F16 1200 1ED



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO

FREGADERO FONDO 600 SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO SIN BASTIDOR	PVP €	FREGADERO CON BASTIDOR	PVP €	ESTANTES	PVP €
600 x 600	500 x 400 x 300	1	-	FI6 600 1	276	FI6B 600 1	521	ESTB-66	108
700 x 600	500 x 500 x 300	1	-	FI6 700 1	338	FI6B 700 1	563	ESTB-76	112
1000 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FI6 1000 1EI	340	FI6B 1000 1EI	576	ESTB-106	152
1000 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FI6 1000 1ED	340	FI6B 1000 1ED	576	ESTB-106	152
1000 x 600	400 x 400 x 300	2	-	FI6 1000 2	487	FI6B 1000 2	725	ESTB-106	152
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 izquierda	FI6 1200 1EI	325	FI6B 1200 1EI	555	ESTB-126	169
1200 x 600	500 x 400 x 300	1	1 derecha	FI6 1200 1ED	325	FI6B 1200 1ED	555	ESTB-126	169
1200 x 600	400 x 400 x 300	2	-	FI6 1200 2	499	FI6B 1200 2	761	ESTB-126	169
1400 x 600	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI6 1400 1EI	403	FI6B 1400 1EI	699	ESTB-146	196
1400 x 600	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FI6 1400 1ED	403	FI6B 1400 1ED	699	ESTB-146	196
1400 x 600	500 x 500 x 300	2	-	FI6 1400 2	598	FI6B 1400 2	822	ESTB-146	196
1400 x 600	400 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI6 1400 2EI	537	FI6B 1400 2EI	813	ESTB-146	196
1400 x 600	400 x 500 x 300	2	1 derecha	FI6 1400 2ED	537	FI6B 1400 2ED	813	ESTB-146	196
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 izquierda	FI6 1600 2EI	546	FI6B 1600 2EI	828	ESTB-166	216
1600 x 600	400 x 400 x 300	2	1 derecha	FI6 1600 2ED	546	FI6B 1600 2ED	828	ESTB-166	216
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI6 1800 2EI	599	FI6B 1800 2EI	893	ESTB-186	250
1800 x 600	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI6 1800 2ED	599	FI6B 1800 2ED	893	ESTB-186	250

PORTES PAGADOS

Características

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

BASTIDOR

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



FREGADEROS INDUSTRIALES SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE



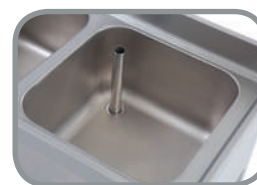
FI7B 1400 2+ESTB 147



FI7B 800 1



FRONTAL DE 65mm



DETALLE CUBA

FREGADERO FONDO 700 SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE

DIM. EXT. (mm) ancho x fondo	DIM. SENOS (mm) ancho x fondo x alto	Nº SENOS	ESCURRIDOR	FREGADERO SIN BASTIDOR	PVP €	FREGADERO CON BASTIDOR	PVP €	ESTANTES	PVP €
700 x 700	600 x 500 x 300	1	-	FI7 700 1	351	FI7B 700 1	580	ESTB-77	122
800 x 700	600 x 500 x 300	1	-	FI7 800 1	370	FI7B 800 1	619	ESTB-87	138
1000 x 700	400 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1000 1EI	376	FI7B 1000 1EI	638	ESTB-107	165
1000 x 700	400 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1000 1ED	376	FI7B 1000 1ED	638	ESTB-107	165
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1200 1EI	359	FI7B 1200 1EI	659	ESTB-127	188
1200 x 700	500 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1200 1ED	359	FI7B 1200 1ED	659	ESTB-127	188
1200 x 700	500 x 500 x 300	2	-	FI7 1200 2	562	FI7B 1200 2	822	ESTB-127	188
1400 x 700	600 x 500 x 300	1	1 izquierda	FI7 1400 1EI	437	FI7B 1400 1EI	734	ESTB-147	210
1400 x 700	600 x 500 x 300	1	1 derecha	FI7 1400 1ED	437	FI7B 1400 1ED	734	ESTB-147	210
1400 x 700	600 x 500 x 300	2	-	FI7 1400 2	644	FI7B 1400 2	932	ESTB-147	210
1600 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI7 1600 2EI	584	FI7B 1600 2EI	910	ESTB-167	251
1600 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI7 1600 2ED	584	FI7B 1600 2ED	910	ESTB-167	251
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 derecha	FI7 1800 2EI	637	FI7B 1800 2EI	977	ESTB-187	270
1800 x 700	500 x 500 x 300	2	1 izquierda	FI7 1800 2ED	637	FI7B 1800 2ED	977	ESTB-187	270

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 de 1mm. de espesor.
- Peto trasero 100mm. x 20mm. y frontal de 40mm. (en punto redondo radio 5mm.).
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Incluidos desagüe y tubo rebosadero.
- **Producto fabricado en Italia con Certificación ISO9001:2015 y MECA**

BASTIDOR

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





FREGADEROS INDUSTRIALES GRAN CAPACIDAD SIN BASTIDOR Y CON BASTIDOR DESMONTABLE



F17GCB 1000 1



FRONTAL DE 65mm



LATERAL COMPLETAMENTE SOLDADO



F17GCB 1600 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	-	F17GC 1000 1	675	F17GCB 1000 1	929	ESTB-107	165
1200 x 700	1100 x 500 x 400	1	-	F17GC 1200 1	765	F17GCB 1200 1	1.038	ESTB-127	188
1400 x 700	1200 x 500 x 400	1	-	F17GC 1400 1	826	F17GCB 1400 1	1.119	ESTB-147	210
1600 x 700	1400 x 500 x 400	1	-	F17GC 1600 1	983	F17GCB 1600 1	1.317	ESTB-167	251
1600 x 700	950 x 500 x 400	1	1 izquierda	F17GC 1600 1EI	853	F17GCB 1600 1EI	1.154	ESTB-167	251
1600 x 700	950 x 500 x 400	1	1 derecha	F17GC 1600 1ED	853	F17GCB 1600 1ED	1.154	ESTB-167	251
1800 x 700	1200 x 500 x 400	1	1 izquierda	F17GC 1800 1EI	995	F17GCB 1800 1EI	1.299	ESTB-187	270
1800 x 700	1200 x 500 x 400	1	1 derecha	F17GC 1800 1ED	995	F17GCB 1800 1ED	1.299	ESTB-187	270

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



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	-	771
MLAVPD-600x1000	1000x600x850	400x400x250	1	1 derecha	1.023
MLAVPI-600x1000	1000x600x850	400x400x250	1	1 izquierda	1.023
MLAVPC-600x1000	1000x600x850	400x400x250	2	-	1.149
MLAVPD-600x1200	1200x600x850	500x400x250	1	1 derecha	1.036
MLAVPI-600x1200	1200x600x850	500x400x250	1	1 izquierda	1.036
MLAVPC-600x1200	1200x600x850	500x400x250	2	-	1.218
MLAVPD-600x1400	1400x600x850	500x400x250	1	1 derecha	1.185
MLAVPI-600x1400	1400x600x850	500x400x250	1	1 izquierda	1.185
MLAVPD-600x1600	1600x600x850	500x400x250	2	1 derecha	1.388
MLAVPI-600x1600	1600x600x850	500x400x250	2	1 izquierda	1.388
MLAVPD-600x1800	1800x600x850	500x400x250	2	1 derecha	1.479
MLAVPI-600x1800	1800x600x850	500x400x250	2	1 izquierda	1.479

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	-	1.009
MLAVPD-700x1000	1000x700x850	500x500x300	1	1 derecha	1.068
MLAVPI-700x1000	1000x700x850	500x500x300	1	1 izquierda	1.068
MLAVPD-700x1200	1200x700x850	500x500x300	1	1 derecha	1.131
MLAVPI-700x1200	1200x700x850	500x500x300	1	1 izquierda	1.131
MLAVPC-700x1200	1200x700x850	500x500x300	2	-	1.325
MLAVPD-700x1400	1400x700x850	600x500x300	1	1 derecha	1.238
MLAVPI-700x1400	1400x700x850	600x500x300	1	1 izquierda	1.238
MLAVPC-700x1400	1400x700x850	600x500x300	2	-	1.408
MLAVPD-700x1600	1600x700x850	500x500x300	2	1 derecha	1.428
MLAVPI-700x1600	1600x700x850	500x500x300	2	1 izquierda	1.428
MLAVPD-700x1800	1800x700x850	500x500x300	2	1 derecha	1.537
MLAVPI-700x1800	1800x700x850	500x500x300	2	1 izquierda	1.537

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero Inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente cerradas y montadas.
- Frontal de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.





FREGADERO CON AGUJERO DE DESBROCE Y HUECO LAVAVAJILLAS



FI6DESB 1400 1EI



FI7DESB LAV 1800 1ED



FREGADEROS CON AGUJERO DE DESBROCE Y BASTIDOR CON HUECO PARA LAVAVAJILLAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			DIMENSIONES SENOS (mm)			Nº SENOS	ESCURRIDORES	DESBROCE	PVP €
	ancho	fondo	alto	ancho	fondo	alto				
FONDO 600										
FI6DESB 1400 1EI	1400	600	850	400	400	300	1	-	1 izquierda	852
FI6DESB 1400 1ED	1400	600	850	400	400	300	1	-	1 derecha	852
FI6DESB LAV 1800 1EI	1800	600	850	500	500	250	1	1 izquierda	1 derecha	1.061
FI6DESB LAV 1800 1ED	1800	600	850	500	500	250	1	1 derecha	1 izquierda	1.061
FONDO 700										
FI7DESB 1400 1EI	1400	700	850	400	400	300	1	-	1 izquierda	879
FI7DESB 1400 1ED	1400	700	850	400	400	300	1	-	1 derecha	879
FI7DESB LAV 1800 1EI	1800	700	850	500	500	250	1	1 izquierda	1 derecha	1.102
FI7DESB LAV 1800 1ED	1800	700	850	500	500	250	1	1 derecha	1 izquierda	1.102

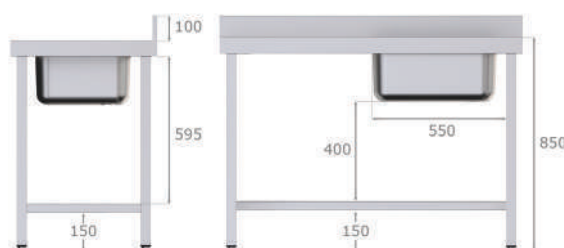
PORTES PAGADOS

Características

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



MESA DEL CHEF CON ESTANTE



MESA DEL CHEF CON ESTANTE FONDO 600

MODELO Seno derecha	MODELO Seno izquierda	MODELO Seno central	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
			ancho	fondo	alto	
MTMCHEFD-600x1200	MTMCHEFI-600x1200	-	1200	600	850	688
MTMCHEFD-600x1400	MTMCHEFI-600x1400	-	1400	600	850	770
MTMCHEFD-600x1600	MTMCHEFI-600x1600	MTMCHEFC-600x1600	1600	600	850	821
MTMCHEFD-600x1800	MTMCHEFI-600x1800	MTMCHEFC-600x1800	1800	600	850	859
MTMCHEFD-600x2000	MTMCHEFI-600x2000	MTMCHEFC-600x2000	2000	600	850	932

PORTES PAGADOS

MESA DEL CHEF CON ESTANTE FONDO 700

MODELO Seno derecha	MODELO Seno izquierda	MODELO Seno central	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
			ancho	fondo	alto	
MTMCHEFD-700x1200	MTMCHEFI-700x1200	-	1200	700	850	841
MTMCHEFD-700x1400	MTMCHEFI-700x1400	-	1400	700	850	871
MTMCHEFD-700x1600	MTMCHEFI-700x1600	MTMCHEFC-700x1600	1600	700	850	927
MTMCHEFD-700x1800	MTMCHEFI-700x1800	MTMCHEFC-700x1800	1800	700	850	1.050
MTMCHEFD-700x2000	MTMCHEFI-700x2000	MTMCHEFC-700x2000	2000	700	850	1.102

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero Inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm. regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran desmontadas
- Cuba soldada de 500x400x250mm.
- Peto posterior de 100mm.
- Frente de 65mm.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida, bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



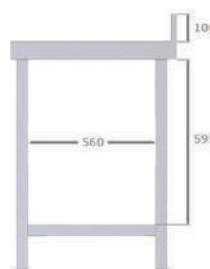
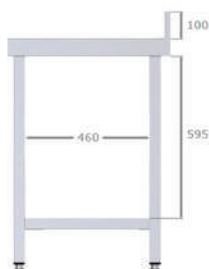
MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES



MTMSCHEFDPCAJ



MTMSCHEFCIPCAJ



MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES FONDO 600

MODELO Seno dcha./caj. izda.	MODELO Seno izda./caj. dcha.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTMSCHEFDPCAJ-600x1400	MTMSCHEFIPCAJ-600x1400	1400	600	850	1.818
MTMSCHEFDPCAJ-600x1600	MTMSCHEFIPCAJ-600x1600	1600	600	850	1.903
MTMSCHEFDPCAJ-600x1800	MTMSCHEFIPCAJ-600x1800	1800	600	850	1.978
MTMSCHEFDPCAJ-600x2000	MTMSCHEFIPCAJ-600x2000	2000	600	850	2.074
MTMSCHEFDPCAJ-600x2200	MTMSCHEFIPCAJ-600x2200	2200	600	850	2.183
MTMSCHEFDPCAJ-600x2400	MTMSCHEFIPCAJ-600x2400	2400	600	850	2.362

PORTES PAGADOS

MESAS DE TRABAJO CON SENO, PUERTAS Y CAJONES FONDO 700

MODELO Seno dcha./caj. izda.	MODELO Seno izda./caj. dcha.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTMSCHEFDPCAJ-700x1400	MTMSCHEFIPCAJ-700x1400	1400	700	850	1.856
MTMSCHEFDPCAJ-700x1600	MTMSCHEFIPCAJ-700x1600	1600	700	850	1.990
MTMSCHEFDPCAJ-700x1800	MTMSCHEFIPCAJ-700x1800	1800	700	850	2.083
MTMSCHEFDPCAJ-700x2000	MTMSCHEFIPCAJ-700x2000	2000	700	850	2.160
MTMSCHEFDPCAJ-700x2200	MTMSCHEFIPCAJ-700x2200	2200	700	850	2.281
MTMSCHEFDPCAJ-700x2400	MTMSCHEFIPCAJ-700x2400	2400	700	850	2.459

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero Inox AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm. regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente cerradas y montadas.
- Módulo de tres cajones incluido.
- Cuba soldada de 500x400x250mm.
- Peto posterior de 100mm.
- Frente de 65mm.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida, bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



LAVAMANOS



LAVPIE-2/S

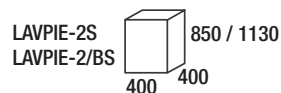


LAVPIE-2/BS

LAVAMANOS DE PEDESTAL

MODELO	MEDIDAS SENO (mm)			PULSADOR	Nº AGUAS	PVP €
	ancho	fondo	alto			
LAVPIE-2S	350	350	150	DE PALANCA	2	409
LAVPIE-2/BS	350	350	150	DE PIE	2	443

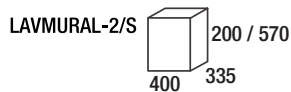
PORTES PAGADOS



LAVAMANOS MURAL

MODELO	MEDIDAS SENO (mm)			PULSADOR	Nº AGUAS	PVP €
	ancho	fondo	alto			
LAVMURAL-2/S	320	226	120	DE RODILLA	2	267

PORTES PAGADOS



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.





TAJO DE CORTE Y MESAS SOPORTE DE HORNO



TC-500

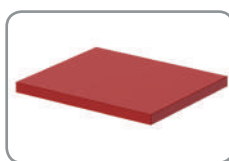
TAJO DE CORTE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
TC-500	500	500	850	481

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
TABLA DE CORTE ROJO (498x498x40)	198



COLOR ROJO

Características

- Construidas en acero inox AISI 304.
- Patas de acero inoxidable cuadradas de 40x40mm. con terminación en PVC.
- Tabla de polietileno de 40mm de grosor, color blanco.
- Encimera desmontable para facilitar su limpieza.
- Estructura totalmente soldada para mayor resistencia.



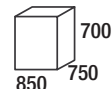
SH885

MESAS SOPORTE DE HORNO

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PVP €
SH875	12 GN 1/1	605
SH885	12 GN 1/1	639
SH885 PAST	6 600x400	621
SH1175	6 GN 1/1 + 6 GN 2/1 o 12 GN 2/1	737
SH1185	6 GN 1/1 + 6 GN 2/1 o 12 GN 2/1	778

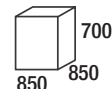
PORTES PAGADOS

SH875

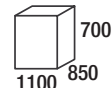


SH885

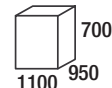
SH885 PAST



SH1175



SH1185

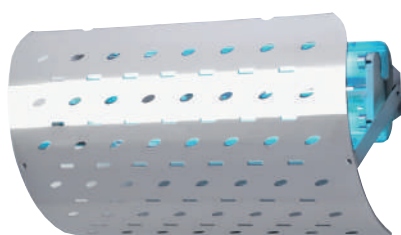


Características

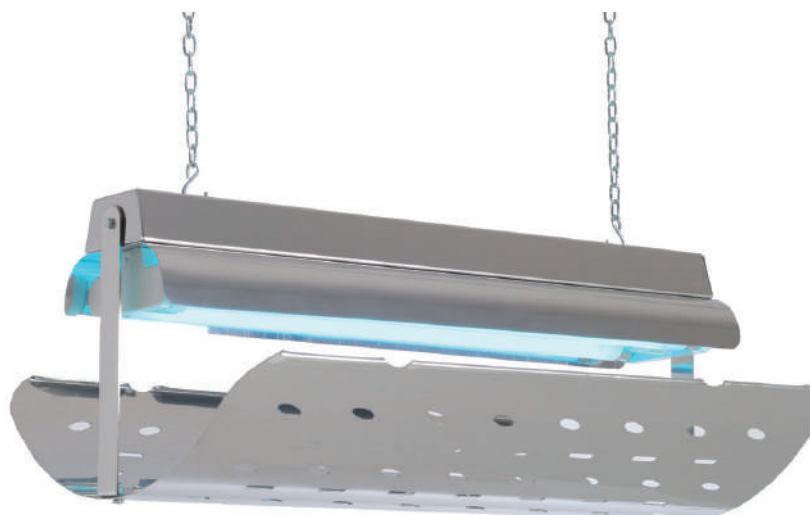
- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura soldada en tubo de 40x40 mm.
- Soportan hasta 200Kg de peso.
- Modelos SH1175 y SH1185 dos cuerpos para cubetas GN 1/1 y GN 2/1. Capacidad total de estos modelos de 18 GN 1/1.
- Profundidad máxima de las cubetas si se ponen 5 por cuerpo, 65 mm.
- Se suministran desmontados.



EXTERMINADORES DE INSECTOS



SCI 6.2

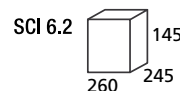


SCI 16.3

EXTERMINADORES DE INSECTOS

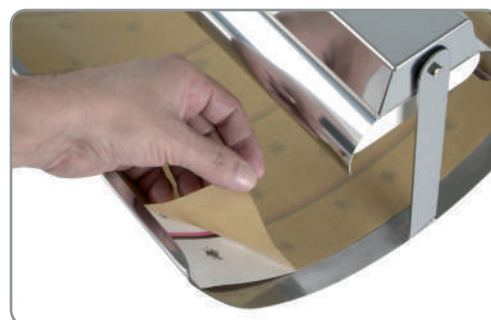
MODELO	POTENCIA (W)	SUPERFICIE COBERTURA (m ²)	MEDIDAS PAPEL (mm)	PESO NETO (Kg)	PVP €
SCI 6.2	25	50/60	265x220	1,7	220
SCI 16.3	30	100/120	450x370	3,3	264

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PAQUETE 6 uds. PAPEL ADHESIVO PARA SCI 6.2.	46
PAQUETE 10 uds. PAPEL ADHESIVO PARA SCI 16.3	88



DETALLE CAMBIO PAPEL

Características

- Máquinas completamente silenciosas y equipadas con lámparas que atraen a todos los insectos.
- Estos exterminadores de insectos son una solución discreta y estética.
- La máquina puede ser suspendida del techo o colocada en la pared.
- Funciona con placas adhesivas fáciles de utilizar, que contienen feromonas completamente inodoras.
- **DOTACIÓN DE SERIE 2 papeles adhesivos.**
- Tensión 230V/50-60Hz.



CUBO DE DESPERDICIOS Y RECOLECTORA DE GRASAS

CUBO DE DESPERDICIOS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			CAPAC. (litros)	PVP €
	ancho	fondo	alto		
PCD 50	396	524	589	50	238
PCD 95	465	590	670	95	297

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 18/10.
- Tapa desmontable con lengüeta para colgar.
- Pedal para levantamiento de la tapa.
- Dotado de ruedas giratorias.
- Mango para facilitar el transporte.

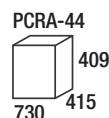
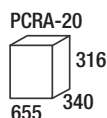


PCD 50

RECOLECTORA DE GRASAS

MODELO	CAPAC. (litros)	PVP €
PCRA-20	20	598
PCRA-44	44	952

PORTES PAGADOS



¿CÓMO FUNCIONA?

El funcionamiento de los separadores de aceite no requiere consumo energético, basándose en la separación por gravedad de las materias con densidad diferente al agua. Los productos más pesados (basura, arenas, etc.) se sedimentan en el compartimento de pre-decantación (cesto) quedándose ahí retenidos. Este compartimento retiene además los aceites que se encuentran fácilmente flotables. A la zona de separación pasan apenas el agua y las sustancias más ligeras que el agua, normalmente los aceites que se quieren separar. Los aceites se van acumulando en la superficie, al mismo tiempo que el agua limpia pasa a un nivel que no permite la mezcla de las sustancias.

Características

- Construidos totalmente en acero Inox AISI 304 18/10.
- Facilidad de limpieza de los residuos sólidos.
- Facilidad de instalación.
- Bajo costo de mantenimiento.
- Separación eficiente de las grasas.
- Tapa en acero inoxidable desmontable.
- Cesta de chapa perforada en acero inoxidable con agujeros redondos de 2mm.
- 4 cierres de acero inoxidable.
- Tuberías de entrada y salida del agua.
- Desagüe en rosca de 3/4"



MESAS DE TRABAJO TOTAL INOX CENTRALES Y MURALES SIN ESTANTE S. 600 DESMONTABLES

MESAS CENTRALES

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTCS-600x600	600	600	850	384
MTCS-600x800	800	600	850	395
MTCS-600x1000	1000	600	850	404
MTCS-600x1200	1200	600	850	421
MTCS-600x1400	1400	600	850	455
MTCS-600x1500	1500	600	850	462
MTCS-600x1600	1600	600	850	482
MTCS-600x1800	1800	600	850	552
MTCS-600x2000	2000	600	850	650
MTCS-600x2200	2200	600	850	768
MTCS-600x2400	2400	600	850	810
MTCS-600x2600	2600	600	850	880

PORTES PAGADOS



MTCS-600x1600



MESAS MURALES

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMS-600x600	600	600	850	390
MTMS-600x800	800	600	850	421
MTMS-600x1000	1000	600	850	434
MTMS-600x1200	1200	600	850	459
MTMS-600x1400	1400	600	850	495
MTMS-600x1500	1500	600	850	508
MTMS-600x1600	1600	600	850	521
MTMS-600x1800	1800	600	850	599
MTMS-600x2000	2000	600	850	682
MTMS-600x2200	2200	600	850	811
MTMS-600x2400	2400	600	850	873
MTMS-600x2600	2600	600	850	939

PORTES PAGADOS



MTMS-600x1600

Características

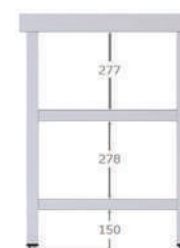
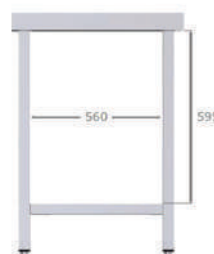
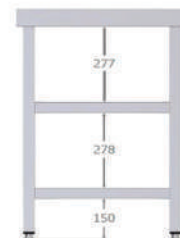
- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
Encimera de 1mm. de espesor.
- Patas en tubo de 40x40mm (acabado brillo).
- Pies regulables en altura.
- Frente de 65mm.
- Medidas superiores a 2000mm llevan 6 patas.
- Estructura desmontable.
- De fácil montaje (se suministran de serie con tornillería y llave allen).
- Peto posterior de 100mm en punto redondo
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precios y plazos de entrega).
- **Mesas altura especial 600mm.**
(mismos precios y medidas ancho x fondo: consultar plazos de entrega).
- **Mesas fondo especial 500mm.**
(consultar precios y plazos de entrega).



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



MTC-600x1600



SERIE 600

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTC-600x600	600	600	850	404
MTC-600x800	800	600	850	426
MTC-600x1000	1000	600	850	436
MTC-600x1200	1200	600	850	448
MTC-600x1400	1400	600	850	519
MTC-600x1500	1500	600	850	544
MTC-600x1600	1600	600	850	575
MTC-600x1800	1800	600	850	650
MTC-600x2000	2000	600	850	715
MTC-600x2200	2200	600	850	816
MTC-600x2400	2400	600	850	872
MTC-600x2600	2600	600	850	953

PORTES PAGADOS

SERIE 700

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTC-700x600	600	700	850	416
MTC-700x800	800	700	850	442
MTC-700x1000	1000	700	850	466
MTC-700x1200	1200	700	850	491
MTC-700x1400	1400	700	850	563
MTC-700x1500	1500	700	850	593
MTC-700x1600	1600	700	850	602
MTC-700x1800	1800	700	850	720
MTC-700x2000	2000	700	850	920
MTC-700x2200	2200	700	850	998
MTC-700x2400	2400	700	850	1.044
MTC-700x2600	2600	700	850	1.189

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
Encimera de 1mm. de espesor.
- Patas en tubo de 40x40mm (acabado brillo).
- Pies regulables en altura.
- Frente de 65mm.
- Medidas superiores a 2000mm llevan 6 patas.
- Estructura desmontable.

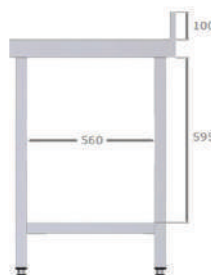
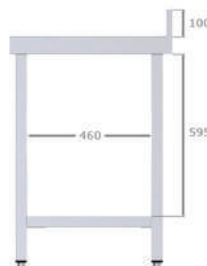
- De fácil montaje (se suministran de serie con tornillería y llave allen).
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precios y plazos de entrega).
- Mesas altura especial 600mm. (mismos precios y medidas ancho x fondo: consultar plazos de entrega).
- Mesas fondo especial 500mm. (consultar precios y plazos de entrega).



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



MTM-600x1600



SERIE 600

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTM-600x600	600	600	850	408
MTM-600x800	800	600	850	428
MTM-600x1000	1000	600	850	441
MTM-600x1200	1200	600	850	461
MTM-600x1400	1400	600	850	513
MTM-600x1500	1500	600	850	536
MTM-600x1600	1600	600	850	547
MTM-600x1800	1800	600	850	642
MTM-600x2000	2000	600	850	836
MTM-600x2200	2200	600	850	944
MTM-600x2400	2400	600	850	987
MTM-600x2600	2600	600	850	1.029

PORTES PAGADOS

SERIE 700

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTM-700x600	600	700	850	431
MTM-700x800	800	700	850	457
MTM-700x1000	1000	700	850	486
MTM-700x1200	1200	700	850	505
MTM-700x1400	1400	700	850	569
MTM-700x1500	1500	700	850	599
MTM-700x1600	1600	700	850	637
MTM-700x1800	1800	700	850	696
MTM-700x2000	2000	700	850	921
MTM-700x2200	2200	700	850	977
MTM-700x2400	2400	700	850	1.017
MTM-700x2600	2600	700	850	1.063

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
Encimera de 1mm. de espesor.
- Patas en tubo de 40x40mm (acabado brillo).
- Pies regulables en altura.
- Frente de 65mm.
- Medidas superiores a 2000mm llevan 6 patas.
- Estructura desmontable.

- De fácil montaje (se suministran de serie con tornillería y llave allen).
- Peto posterior de 100mm en punto redondo
- Posibilidad de fabricación a medida (consultar precios y plazos de entrega).
- Mesas altura especial 600mm. (mismos precios y medidas ancho x fondo: consultar plazos de entrega).
- Mesas fondo especial 500mm. (consultar precios y plazos de entrega).





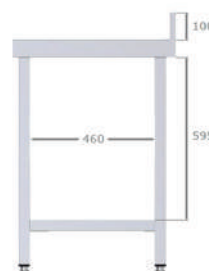
MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS CORREDERAS



MURALES FONDO 600mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMPC-600x800	800	600	850	712
MTMPC-600x1000	1000	600	850	852
MTMPC-600x1200	1200	600	850	930
MTMPC-600x1400	1400	600	850	1.020
MTMPC-600x1600	1600	600	850	1.113
MTMPC-600x1800	1800	600	850	1.214
MTMPC-600x2000	2000	600	850	1.288

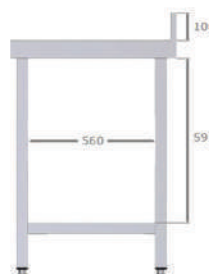
PORTES PAGADOS



MURALES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMPC-700x800	800	700	850	688
MTMPC-700x1000	1000	700	850	882
MTMPC-700x1200	1200	700	850	963
MTMPC-700x1400	1400	700	850	1.054
MTMPC-700x1600	1600	700	850	1.148
MTMPC-700x1800	1800	700	850	1.259
MTMPC-700x2000	2000	700	850	1.336

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.

- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm.
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.
- Modelos MTMPC-600x800 y MTMPC-700x800, puertas batientes.



MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS CORREDERAS

CENTRALES FONDO 600mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTCPC-600x800	800	600	850	655
MTCPC-600x1000	1000	600	850	840
MTCPC-600x1200	1200	600	850	915
MTCPC-600x1400	1400	600	850	1.006
MTCPC-600x1600	1600	600	850	1.094
MTCPC-600x1800	1800	600	850	1.199
MTCPC-600x2000	2000	600	850	1.267

PORTES PAGADOS



MTCPC

CENTRALES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTCPC-700x800	800	700	850	679
MTCPC-700x1000	1000	700	850	871
MTCPC-700x1200	1200	700	850	949
MTCPC-700x1400	1400	700	850	1.039
MTCPC-700x1600	1600	700	850	1.134
MTCPC-700x1800	1800	700	850	1.234
MTCPC-700x2000	2000	700	850	1.314

PORTES PAGADOS



CENTRALES PASANTES FONDO 600mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTCPCP-600x1000	1000	600	850	1.057
MTCPCP-600x1200	1200	600	850	1.152
MTCPCP-600x1400	1400	600	850	1.225
MTCPCP-600x1600	1600	600	850	1.347
MTCPCP-600x1800	1800	600	850	1.464
MTCPCP-600x2000	2000	600	850	1.546

PORTES PAGADOS



CENTRALES PASANTES FONDO 700mm

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTCPCP-700x1000	1000	700	850	1.092
MTCPCP-700x1200	1200	700	850	1.191
MTCPCP-700x1400	1400	700	850	1.290
MTCPCP-700x1600	1600	700	850	1.397
MTCPCP-700x1800	1800	700	850	1.517
MTCPCP-700x2000	2000	700	850	1.603

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)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTCPCAJD-600x1400	MTCPCAJI-600x1400	1400	600	850	1.643
MTCPCAJD-600x1600	MTCPCAJI-600x1600	1600	600	850	1.727
MTCPCAJD-600x1800	MTCPCAJI-600x1800	1800	600	850	1.801
MTCPCAJD-600x2000	MTCPCAJI-600x2000	2000	600	850	1.893
MTCPCAJD-600x2200	MTCPCAJI-600x2200	2200	600	850	2.011
MTCPCAJD-600x2400	MTCPCAJI-600x2400	2400	600	850	2.189

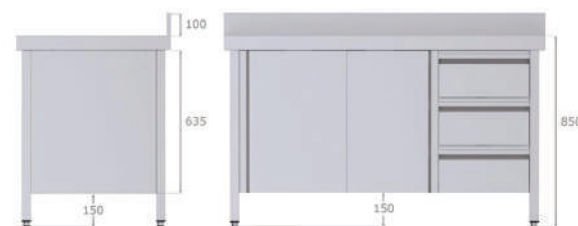
PORTES PAGADOS



MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 600mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTMPCAJD-600x1400	MTMPCAJI-600x1400	1400	600	850	1.649
MTMPCAJD-600x1600	MTMPCAJI-600x1600	1600	600	850	1.737
MTMPCAJD-600x1800	MTMPCAJI-600x1800	1800	600	850	1.816
MTMPCAJD-600x2000	MTMPCAJI-600x2000	2000	600	850	1.908
MTMPCAJD-600x2200	MTMPCAJI-600x2200	2200	600	850	2.018
MTMPCAJD-600x2400	MTMPCAJI-600x2400	2400	600	850	2.195

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.
- Módulo con tres cajones incluido.
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm (modulos murales).
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



MESAS DE TRABAJO CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm



MTCPCAJD



MTMPCAJD



MTCPCAJI



MTMPCAJI

MESAS DE TRABAJO CENTRALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTCPCAJD-700x1400	MTCPCAJI-700x1400	1400	700	850	1.678
MTCPCAJD-700x1600	MTCPCAJI-700x1600	1600	700	850	1.817
MTCPCAJD-700x1800	MTCPCAJI-700x1800	1800	700	850	1.903
MTCPCAJD-700x2000	MTCPCAJI-700x2000	2000	700	850	1.982
MTCPCAJD-700x2200	MTCPCAJI-700x2200	2200	700	850	2.109
MTCPCAJD-700x2400	MTCPCAJI-700x2400	2400	700	850	2.280

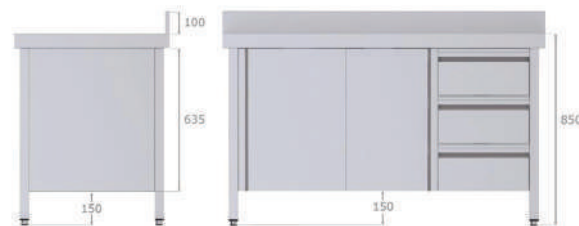
PORTES PAGADOS



MESAS DE TRABAJO MURALES CON PUERTAS Y CAJONES FONDO 700mm

MODELO Cajones derecha	MODELO Cajones izquierda	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MTMPCAJD-700x1400	MTMPCAJI-700x1400	1400	700	850	1.689
MTMPCAJD-700x1600	MTMPCAJI-700x1600	1600	700	850	1.826
MTMPCAJD-700x1800	MTMPCAJI-700x1800	1800	700	850	1.916
MTMPCAJD-700x2000	MTMPCAJI-700x2000	2000	700	850	1.995
MTMPCAJD-700x2200	MTMPCAJI-700x2200	2200	700	850	2.115
MTMPCAJD-700x2400	MTMPCAJI-700x2400	2400	700	850	2.292

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40mm, regulables entre 850 y 900mm.
- Se suministran totalmente montadas, totalmente cerradas y con estante intermedio.

- Módulo con tres cajones incluido.
- Frente de 65mm.
- Peto posterior de 100mm (modulos murales).
- Posibilidad de suministrar de cualquier medida bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.



ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO

ESTANTES ADICIONALES

ANCHO (mm) ESTANTE	PVP € FONDO 600	PVP € FONDO 700
600	97	100
800	115	127
1000	134	148
1200	151	174
1400	180	194
1500	192	209
1600	196	233
1800	226	248
2000	244	265
2200	257	274
2400	270	284
2600	302	320



RUEDAS

MODELO	PVP €
KIT 4 RUEDAS (2 CON FRENO)	170
KIT 6 RUEDAS (3 CON FRENO)	256



MCA-3



MCA-4

CAJONES

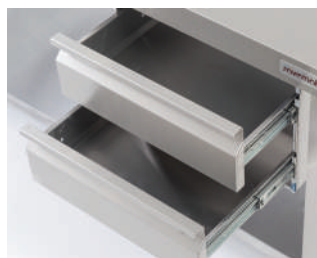
MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MCA-1	460	450	150	202
MCA-2	480	460	345	578
MCA-3/600	400	510	590	613
MCA-4/600	400	510	590	667
MCA-3/700	400	610	590	613
MCA-4/700	400	610	590	667



MCA-1



MCA-2

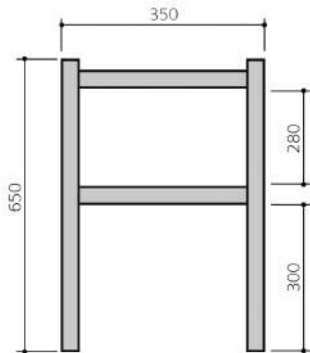
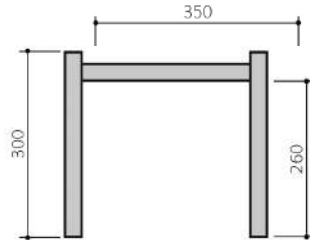


Características

- 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



ESTANTES DE SOBREMESA

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
1 ESTANTE				
ESB-70-1	700	350	300	302
ESB-90-1	900	350	300	309
ESB-110-1	1100	350	300	316
ESB-130-1	1300	350	300	337
ESB-150-1	1500	350	300	354
ESB-170-1	1700	350	300	380

PORTES PAGADOS

2 ESTANTES

ESB-70-2	700	350	650	415
ESB-90-2	900	350	650	425
ESB-110-2	1100	350	650	432
ESB-130-2	1300	350	650	490
ESB-150-2	1500	350	650	547
ESB-170-2	1700	350	650	597

PORTES PAGADOS

Características ESTANTES

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



MESA ANGULAR

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MA-60/60	600	600	850	517
MA-70/70	700	700	850	571
EA-60	estante adicional			93
EA-70	estante adicional			101

PORTES PAGADOS

Características MESA ANGULAR

- Fabricadas en acero inox AISI 304 18/8.
- Peto posterior de 100mm en punto redondo.



ACCESORIOS PARA MESAS DE TRABAJO

MESA MURAL CON PUERTA Y AGUJERO DE DESBROCE

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMPDES-600x700	700	600	850	678
MTMPDES-700x700	700	700	850	697

PORTES PAGADOS



MTMPDES

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)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MTMCAJ-500x600	500	600	850	900
MTMCAJ-500x700	500	700	850	956

PORTES PAGADOS



MTMCAJ

Características

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

MÓDULO CAJÓN DE GRAN CAPACIDAD

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MCA/1-600 GC	465	510	590	538
MCA/1-700 GC	465	610	590	563



MCA/1-600 GC

Características

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

MÓDULO PARA GN 1/1

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			PVP €
	ancho	fondo	alto	
MODGN-1/1	465	510	590	316



MODGN-1/1

Características

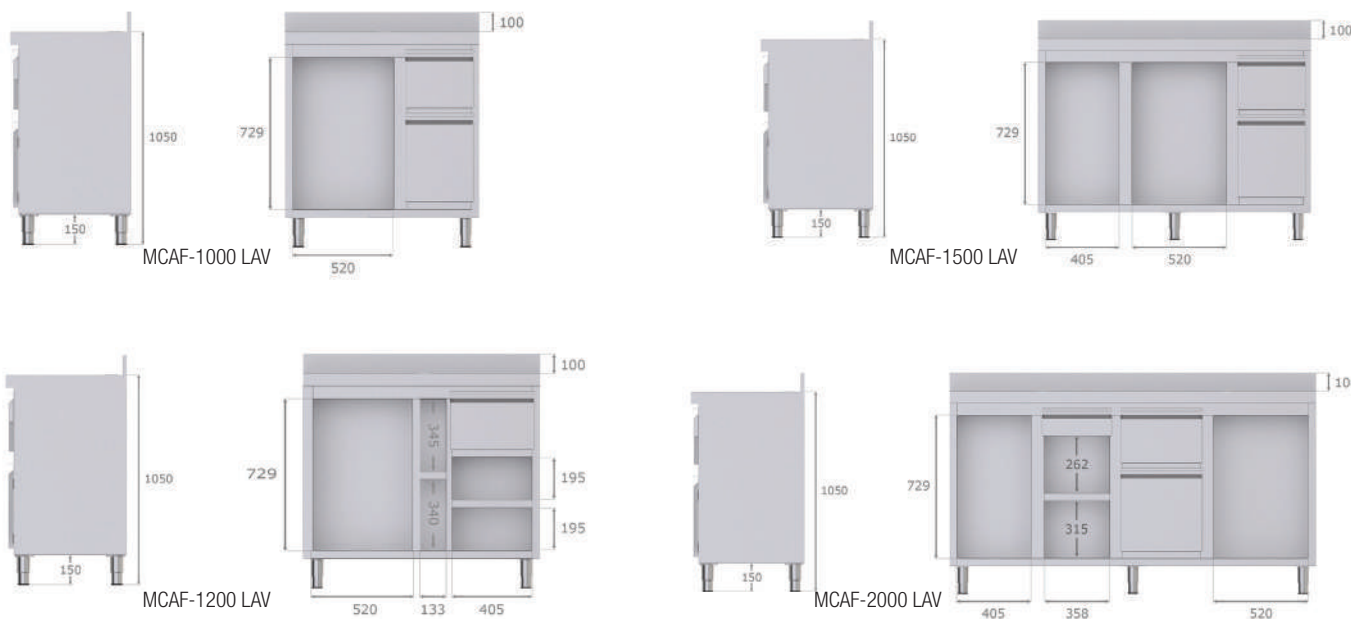
- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Se suministra desmontado.
- Fácil instalación en las mesas.
- Distancia entre guías 75mm.
- Capacidad para siete bandejas.



MUEBLES CAFETEROS CON ALOJAMIENTO PARA LAVAVASOS Y MÁQUINAS DE HIELO



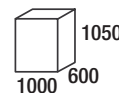
MCAF-2000 LAV



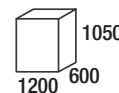
MODELO	ALOJAMIENTO LAVAVAJILLAS	ALOJAMIENTO MAQ. HIELO	ESTANTES	PVP €
MCAF-1000 LAV	SÍ	NO	NO	1.267
MCAF-1200 LAV	SÍ	NO	SÍ	1.370
MCAF-1500 LAV	SÍ	SÍ	NO	1.495
MCAF-2000 LAV	SÍ	SÍ	SÍ	1.828

PORTES PAGADOS

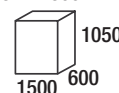
MCAF-1000 LAV



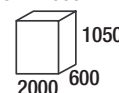
MCAF-1200 LAV



MCAF-1500 LAV



MCAF-2000 LAV



Características

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Cajones con rodamientos lineales de bola, con cierre suave, solo en MCAF-2000 LAV.
- Cajón tolva extraíble.
- Patas en acero inoxidable AISI 304 regulables en altura.
- Peto trasero de 100mm.
- Estante/s intermedios extraíbles y regulables en altura.
- Peto posterior de 100mm.
- Frente de 65mm.
- Posibilidad de suministrar modelos MCAF-1000 LAV, MCAF-1200 LAV y MCAF-1500 LAV con cuerpo a la izquierda (bajo pedido).





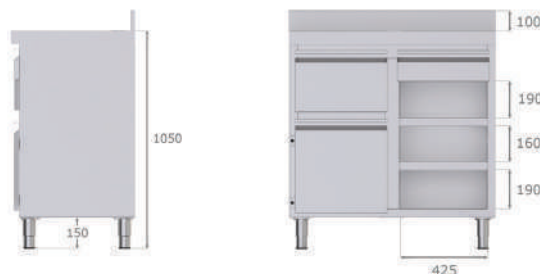
MUEBLES CAFETEROS



MCAF-1500



MCAF-1000 CD



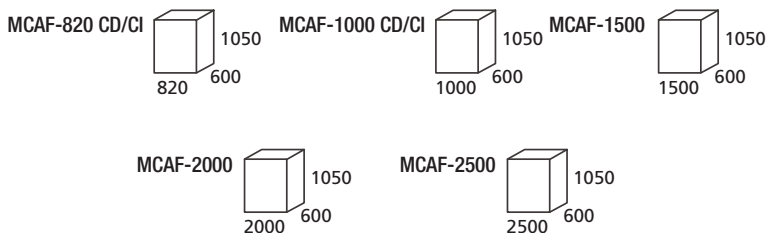
MUEBLES CAFETEROS

MODELO	NÚMERO DE CAJONES	Nº ESTANTES INTERMEDIOS	PVP €
MCAF-820 CD/CI	1	2	813
MCAF-1000 CD/CI	1	2	968
MCAF-1500	2	2+2	1.285
MCAF-2000	2	2+2	1.358
MCAF-2500	2	2+2	1.808

PORTES PAGADOS

REPUESTOS

MODELO	PVP €
PUERTA INFERIOR CAJÓN TOLVA	149
CAJÓN TOLVA	209
BARRA DE TOLVA	39
CAJÓN	173



Características

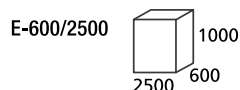
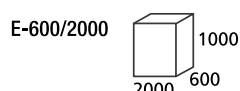
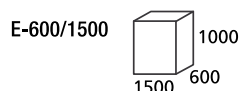
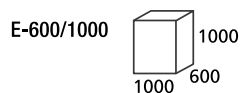
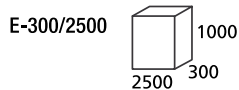
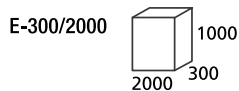
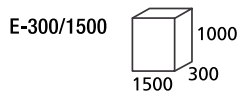
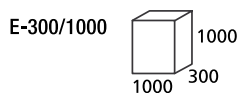
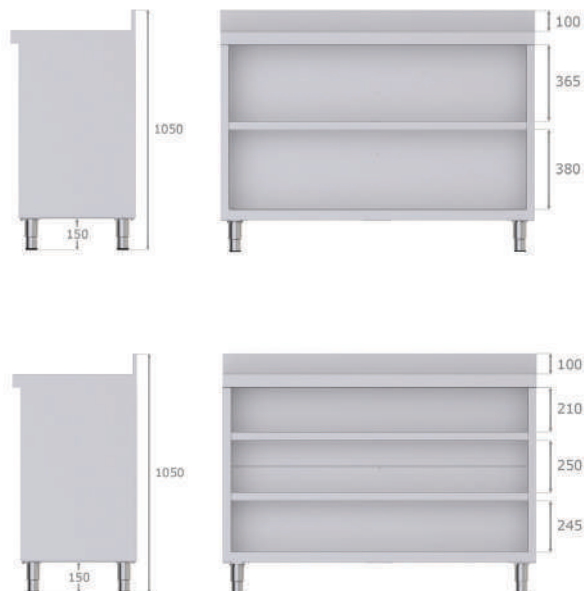
- Fabricado totalmente en acero inoxidable con ausencia total de madera.
- Cajones, puertas y tolva con tiradores integrados.
- CD - cuerpo a la derecha.
- CI - cuerpo a la izquierda.
- Estantes intermedios regulables en altura.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura 7cm.
- Peto trasero de 100mm.



MUEBLES ESTANTERÍA SERIE 300/600



E-600/1500



SERIE 300

MODELO	ESTANTES INTERMEDIOS	PVP €
E-300/1000	2	599
E-300/1500	2	789
E-300/2000	2	979
E-300/2500	2	1.457

PORTES PAGADOS

SERIE 600

MODELO	ESTANTES INTERMEDIOS	PVP €
E-600/1000	2	762
E-600/1500	2	874
E-600/2000	2	1.085
E-600/2500	2	1.633

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricado totalmente en acero inoxidable con ausencia total de madera.
- Estantes intermedios regulables en altura.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura 7cm.
- Peto trasero de 100mm.



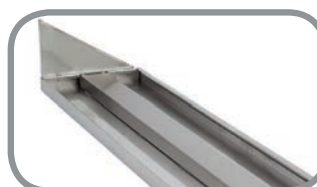


ESTANTERÍAS MURALES

ESTANTERÍA MURAL LISA

MODELOS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP €
	ancho	fondo	
EMLS 300x800	800	300	133
EMLS 300x1000	1000	300	138
EMLS 300x1200	1200	300	151
EMLS 300x1400	1400	300	166
EMLS 300x1600	1600	300	175
EMLS 300x1800	1800	300	196
EMLS 400x800	800	400	145
EMLS 400x1000	1000	400	167
EMLS 400x1200	1200	400	182
EMLS 400x1400	1400	400	199
EMLS 400x1600	1600	400	216
EMLS 400x1800	1800	400	237

PORTES PAGADOS



DETALLE OMEGA
DE REFUERZO
MODELOS SUPERIORES
A 1400mm

ESTANTERÍA MURAL DE TUBO

MODELOS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP €
	ancho	fondo	
EMTS 300x1000	1000	300	171
EMTS 300x1200	1200	300	183
EMTS 300x1400	1400	300	199
EMTS 300x1600	1600	300	221
EMTS 300x1800	1800	300	238
EMTS 400x1000	1000	400	213
EMTS 400x1200	1200	400	224
EMTS 400x1400	1400	400	244
EMTS 400x1600	1600	400	260
EMTS 400x1800	1800	400	310

PORTES PAGADOS



DETALLE LATERAL
ESTANTERÍA DE TUBO

Características EMLS / EMTS / ESTM

- Construidos totalmente en acero inox. AISI 304 18/8.
- Espesor del estante 32mm.
- Otras medidas: consultar precios y plazos de entrega.



ESTANTERÍAS ESCURREPLATOS Y MURALES REGULABLES

ESTANTERÍAS ESCURREPLATOS

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			CAPACIDAD PLATOS	PVP €
	ancho	fondo	alto		
EMESC-600	600	325	210	22	263
EMESC-900	900	325	210	34	306

PORTES PAGADOS



EMESC-900

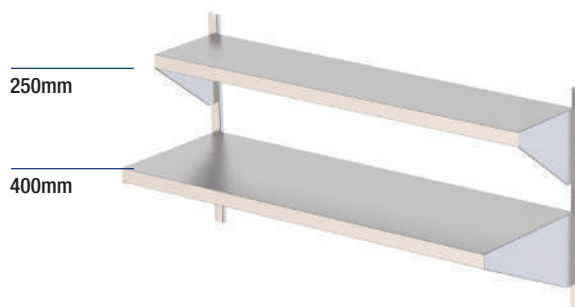
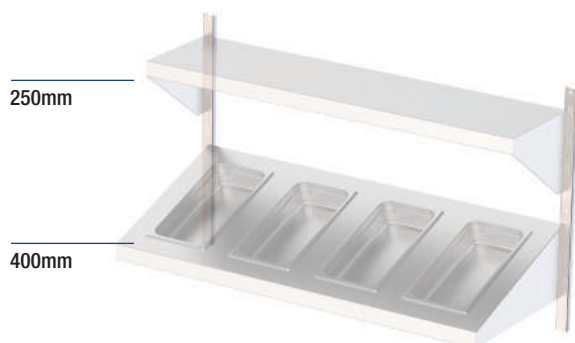
Características

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

ESTANTERÍAS MURALES REGULABLES

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP €
	ancho	fondo	
EMRL 250x800	800	250	92
EMRL 250x1000	1000	250	108
EMRL 250x1200	1200	250	138
EMRL 250x1400	1400	250	136
EMRLC 250x1000	1000	250	125
EMRL 400x800	800	400	116
EMRL 400x1000	1000	400	143
EMRL 400x1200	1200	400	178
EMRL 400x1400	1400	400	199
EMRLC 400x1000	1000	400	172

PORTES PAGADOS



MONTANTES

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		PVP €
	ancho	fondo	
MONT-600	600	30	39
MONT-1000	1000	30	43
MONT-1500	1500	30	56

Características

- Fabricadas totalmente en acero inox. AISI 304 18/8 (satinado).
- Se suministran de serie con tornillos y tacos para sujeción a pared.
- De fácil instalación y sencilla regulación por su sistema de ranura.
- Permite modificar la altura de los estantes intercambiando las cartelas, sin necesidad de herramientas.
- Los estantes se suministran con sus correspondientes cartelas.

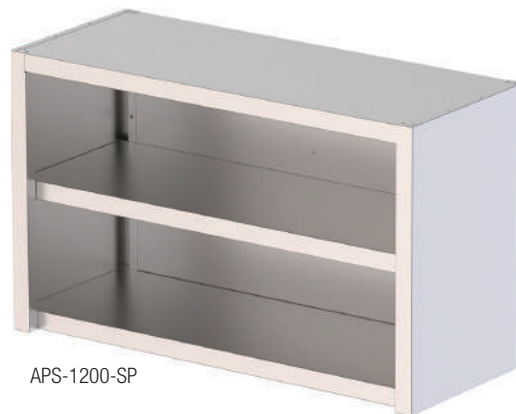
- Modelos EMRL son estantes lisos. Modelos EMRLC son estantes inclinados
- EMRLC 250x1000 capacidad para 4 cubetas GN 1/6 (no incluidas en precio).
- EMRLC 400x1000 capacidad para 4 cubetas GN 1/3 (no incluidas en precio).
- MONTANTES: Fabricados en acero inox. AISI 304 18/8.
- Posibilidad de hacer a medida (precio medida inmediata superior) y consultar plazos de entrega.



ARMARIOS DE PARED

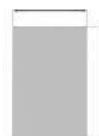
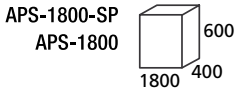
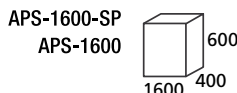
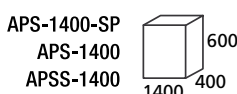
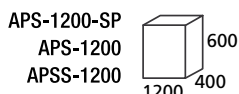
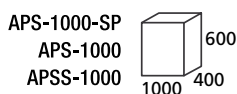
ARMARIOS DE PARED SIN PUERTAS

MODELO	PVP €
APS-1000-SP	576
APS-1200-SP	638
APS-1400-SP	723
APS-1600-SP	777
APS-1800-SP	841



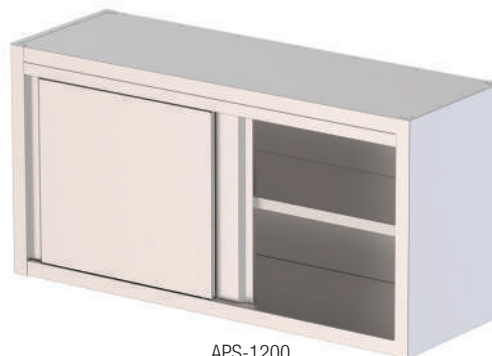
APS-1200-SP

PORTES PAGADOS



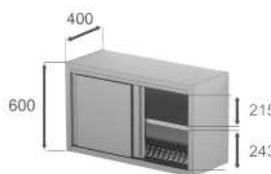
ARMARIOS DE PARED CON ESTANTES LISOS

MODELO	PVP €
APS-1000	711
APS-1200	795
APS-1400	940
APS-1600	979
APS-1800	1.015



APS-1200

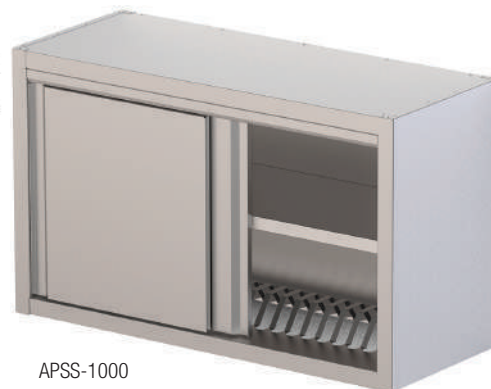
PORTES PAGADOS



ARMARIOS DE PARED CON ESTANTES SUPERIOR PARA VASOS Y ESTANTE INFERIOR ESCURREPLATOS

MODELO	CAPACIDAD PLATOS	PVP €
APSS-1000	23	816
APSS-1200	28	880
APSS-1400	33	1.108

PORTES PAGADOS



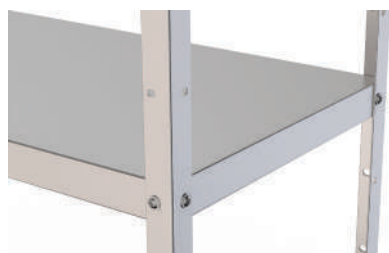
APSS-1000

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.
- Parte inferior abierta en modelos APSS.
- Fácil instalación, mediante guía de acero colocada previamente en la pared.



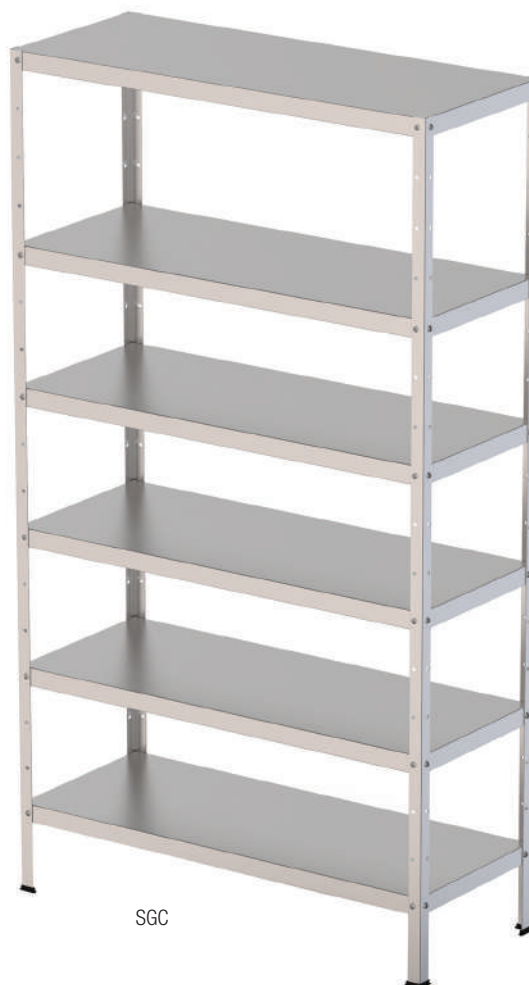
ESTANTERÍAS DESMONTABLES DE PIE



ESTANTE



DETALLE PATA



SGC

ESTANTERÍAS DESMONTABLES ALTO 1800

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP € 4 estantes	PVP € 5 estantes	PVP € 6 estantes
	ancho	fondo	alto			
SGC-8030	800	300	1750	358	443	486
SGC-1030	1000	300	1750	408	502	551
SGC-1230	1200	300	1750	460	567	620
SGC-1430	1400	300	1750	507	622	682
SGC-8040	800	400	1750	448	506	598
SGC-1040	1000	400	1750	470	572	675
SGC-1240	1200	400	1750	532	646	760
SGC-1440	1400	400	1750	584	710	838
SGC-8050	800	500	1750	467	569	673
SGC-1050	1000	500	1750	520	634	748
SGC-1250	1200	500	1750	573	702	830
SGC-1450	1400	500	1750	627	764	901
SGC-8060	800	600	1750	520	634	748
SGC-1060	1000	600	1750	577	705	831
SGC-1260	1200	600	1750	638	780	922
SGC-1460	1400	600	1750	697	849	1.002

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 / CARRO DE PLATOS



CS-952

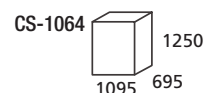
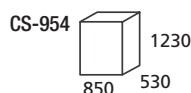
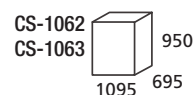
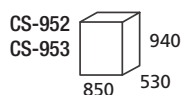


CS-1063

CARROS DE SERVICIO

MODELO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)		Nº ESTANTES	PVP €
	ancho	fondo		
CS-952	830	510	2	273
CS-953	830	510	3	318
CS-954	830	510	4	374
CS-1062	1000	600	2	566
CS-1063	1000	600	3	709
CS-1064	1000	600	4	826

PORTES PAGADOS



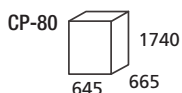
CARRO DE PLATOS

MODELO	Nº PLATOS	PVP €
CP-80	80 platos de ø200 a 320mm 120 platos de ø inferior a 200	1.894

PORTES PAGADOS

accesorio

DESCRIPCIÓN	PVP €
FUNDA DE CARRO PARA PLATOS	247

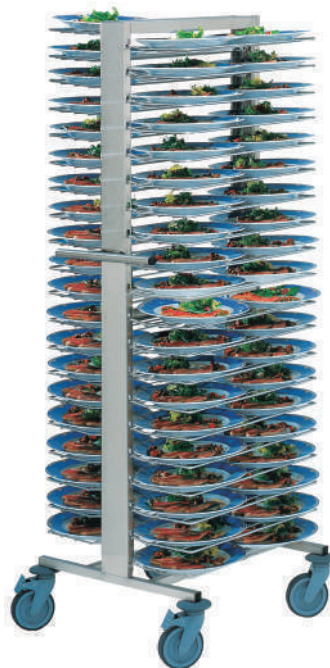


Características

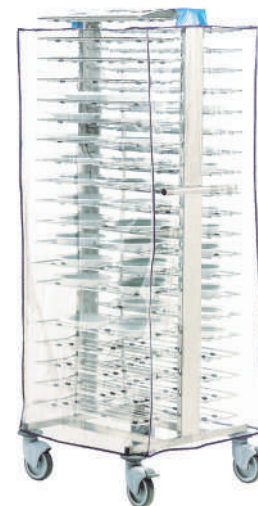
- Totalmente realizados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuatro ruedas giratorias de 125mm de diámetro insonorizadas dos de ellas con freno.
- Se suministran montados.
- Parachoques de goma en las 4 ruedas.
- Estantes con reborde en todo el contorno.
- Estructura reforzada y soldada para cargas de hasta 150kg cada carro en modelos de estante de 830x510mm y montados atornillados de 200Kg cada carro en modelos de estante de 1000x600mm

Características

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Se suministra con cada carro una bolsa con 160 topes de caucho para aumentar la seguridad de los desplazamientos.
- Rejillas de 540x273mm de acero inoxidable con varillas de ø7mm.
- Empuñadura en acero inoxidable de ø25mm.
- 4 ruedas de ø125mm con parachoques, dos de ellas con freno.
- Separación entre niveles: 70mm.
- Número de niveles 2x20.
- Se suministra montado.



CP-80



CARRO CON FUNDA PROTECTORA



CARROS PARA BANDEJAS



CB-8 GN



CB-16 PAST



CB-14 GN



DETALLE VARILLA DE CIERRE

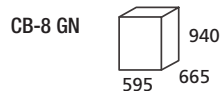


CB-18 PAST

CARROS PARA BANDEJAS GASTRONORM Y PASTELERÍA

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	292
CB-14 GN	14	14 / 28	GN 2/1 - GN 1/1	10	389
CB-16 PAST	8	16	600x400	8	298
CB-18 PAST	18	36	600x400	7,5	447

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.



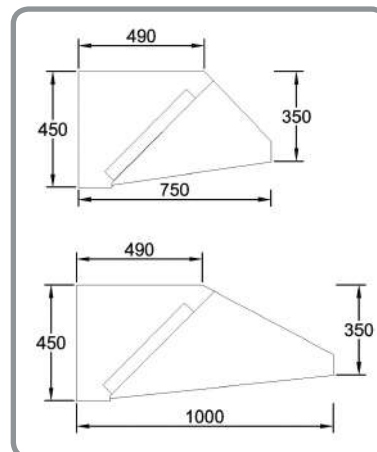


CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750-1000 / ALTO 450

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	779	962
CAMP-1500-450	3	1.039	1.236
CAMP-2000-450	4	1.381	1.609
CAMP-2500-450	5	1.817	2.071
CAMP-3000-450	6	2.237	2.449

FILTROS INCLUIDOS

PORTES PAGADOS

accesorios (campanas murales y centrales)

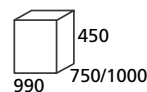
DESCRIPCIÓN	PVP €
FILTROS DE LAMAS DE ACERO INOX. 500x500mm	54
SUPLEMENTO EMBOCADURA DE SALIDA	VER CUADRO

precios suplemento emb. de salida

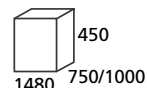
	DIÁMETRO (cm)					
	15	20	25	30	35	40
EMBOCADURA DE TECHO PARA CAMPANAS SIN TURBINA	53	60	68	76	84	95
EMBOCADURA LATERAL PARA CAMPANAS SIN TURBINA	65	75	82	91	100	106

F. 750 / F. 1000

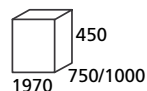
CAMP-1000-450



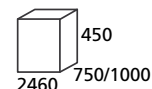
CAMP-1500-450



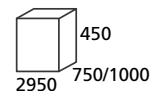
CAMP-2000-450



CAMP-2500-450



CAMP-3000-450



Características

- Techo y trasera en acero galvanizado.
- Filtros incluidos.
- Canal recoge grasas con tapón de drenaje y **doble soldadura** en juntas para evitar fugas de grasa.
- Fijación a pared mediante soporte con tacos y tornillos incluidos.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8.
- Cantos pisados para evitar cortes.
- Otras medidas intermedias sobre pedido (consultar precios y plazos de entrega)
- Sobre pedido se pueden suministrar campanas centrales (consultar precios y plazos de entrega).

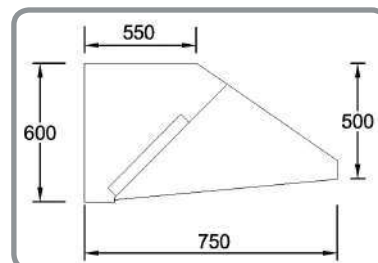


CAMPANAS EXTRACTORAS ESTÁNDAR FONDO 750 / ALTO 600

Filtros Incluidos



CAMP-1500-MS SIN TURBINA



ESQUEMA DIMENSIONES

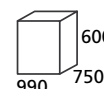
CAMPANAS MURALES EN ACERO INOX. FONDO 750 / ALTO 600

MODELO	POTENCIA (CV)	Nº DE FILTROS INCLUIDOS	PVP € SIN TURBINA	PVP € CON TURBINA
CAMP-1000-MS	7/7 1/5	2	1.043	1.385
CAMP-1500-MS	9/9 3/4	3	1.304	1.711
CAMP-2000-MS	10/10 3/4	4	1.574	2.081
CAMP-2500-MS	10/10 3/4	5	1.989	2.514
CAMP-3000-MS	10/10 3/4	6	2.297	2.722

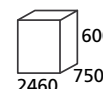
FILTROS INCLUIDOS

PORTES PAGADOS

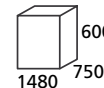
CAMP-1000-MS



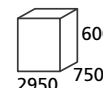
CAMP-2500-MS



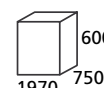
CAMP-1500-MS



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

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

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

Características

- Techo y trasera en acero galvanizado.
- Filtros incluidos.
- Canal recoge grasas con tapón de drenaje y **doble soldadura** en juntas para evitar fugas de grasa.
- Fijación a pared mediante soporte con tacos y tornillos incluidos.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8.

- Cantos pisados para evitar cortes.
- **Otras medidas intermedias sobre pedido (consultar precios y plazos de entrega)**
- **Sobre pedido se pueden suministrar campanas centrales (consultar precios y plazos de entrega).**





VITRINAS NEUTRAS



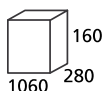
VITRINAS NEUTRAS

MODELO	CRISTAL	PISOS	PVP €
ST 106	PLANO	1	220
ST 120	PLANO	1	280
ST-L 106	PLANO	2	367

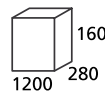
PORTES PAGADOS



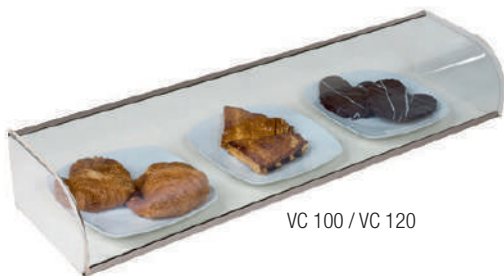
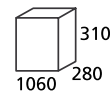
ST 106



ST 120

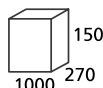


ST-L 106

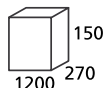


VC 100 / VC 120

VC 100

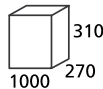


VC 120

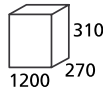


VCL 100 / VCL 120

VCL 100



VCL 120



VITRINAS NEUTRAS

MODELO	CRISTAL	PISOS	PVP €
VC 100	CURVO	1	245
VC 120	CURVO	1	287
VCL 100	CURVO	2	340
VCL 120	CURVO	2	403

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:

- Perfilera 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

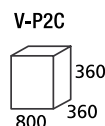
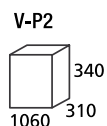
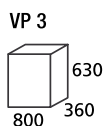
MODELO	CRISTAL	PISOS	PVP €
VP 3	PLANO	3	613
V-P2	PLANO	2	547
V-P2C	PLANO	2	507

PORTES PAGADOS



V-P2C

ACABADOS DISPONIBLES



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

227 **COCINAS SERIE 600 RM GASTRO**

228	COCINAS ELÉCTRICAS
229	COCINAS A GAS
231	HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN
232	CUECEPASTAS ELÉCTRICOS
233	FRY-TOP ELÉCTRICOS Y A GAS
235	BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA Y ELÉCTRICA DE AGUA
236	FREIDORAS ELÉCTRICAS
238	MANTENEDOR DE FRITOS, LAVAMANOS Y BAÑO MARÍA
239	ELEMENTOS NEUTROS Y CALIENTES
240	ELEMENTOS DE APOYO

241 **COCINAS SERIE 650 MODULAR**

242	COCINAS A GAS
243	COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICA
244	PLACAS RADIANTES A GAS
245	FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS
246	BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA
247	BARBACOAS A GAS DE AGUA
248	FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS Y MANTENEDOR DE FRITOS
249	CUECEPASTAS ELÉCTRICO
250	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO
251	ELEMENTOS NEUTROS
252	PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 650

260 **COCINAS SERIE 700 MODULAR**

261	COCINAS A GAS
262	COCINAS ELÉCTRICAS
263	COCINAS VITROCERÁMICA
264	COCINAS A INDUCCIÓN
265	PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS
266	FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS
267	BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS
268	BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA
269	FREIDORAS A GAS
270	FREIDORAS ELÉCTRICAS
271	MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS
272	CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS
273	BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS
274	SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA
275	SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS
276	MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS
277	ELEMENTOS NEUTROS
278	PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 700

295 **COCINAS SERIE 900 MODULAR**

296	COCINAS A GAS
297	COCINAS ELÉCTRICAS
298	COCINAS VITROCERÁMICA
299	COCINAS A INDUCCIÓN
300	PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS
301	FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS
302	BARBACOAS DE AGUA A GAS Y ELÉCTRICAS
303	BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA
304	FREIDORAS A GAS
305	FREIDORAS ELÉCTRICAS
306	MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS
307	CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS
308	BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS
309	SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA
310	SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS
311	MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS
312	ELEMENTOS NEUTROS
313	PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS SERIE 900

COCINAS SERIE 600



REDFOX



COCINAS

COCINAS SERIE 600 COCINAS ELÉCTRICAS



CE-2F TRI / CE-2F MONO



CE-4F TRI



CE-6F TRI

MODELO	NÚMERO PLACAS	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
CE-2F TRI	2	4	12	400/III/50	636
CE-2F MONO	2	4	12	230/50	694
CE-4F TRI	4	8	25	400/III/50	1.124
CE-6F TRI	6	12	37	400/III/50	1.598

PORTES PAGADOS

CE-2F TRI  290
CE-2F MONO  330 600

CE-4F TRI  290
660 600

CE-6F TRI  290
990 600

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Placa circular	70

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placas circulares de alta calidad con protección térmica interna.
- Encimeras embutidas de forma redondeada para facilitar la limpieza.
- Placas circulares de 180mm. de diámetro.
- Potencia de placa 2Kw.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- 6 niveles de control.
- Patas en plástico.
- Voltaje 400V III 50Hz.



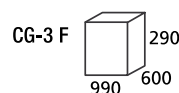
COCINAS SERIE 600 COCINAS A GAS



CG-2 F2



CG-3 F



MODELO	NÚMERO POTENCIA (Kw) POTENCIA (Kw)		POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
	QUEMADORES	QUEMADORES		TOTAL	BUTANO / PROPANO (Kg/h)		
CG-2 F2	2	2x8	16	13902	0,64	1,32	33 1.650
CG-3 F	3	3x8	24	20832	0,96	1,98	61 2.409

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Accesorio Wok de Ø225 mm	174
Placa lisa de 320x500 mm en cromo duro	430



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en acero y esparcellamas en latón de 82mm.
- Encimera de trabajo extraíble embutida para facilitar la limpieza.
- Termopar de seguridad.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Sin encendido piezoeléctrico.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural/ciudad, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.

COCINAS SERIE 600 COCINAS A GAS



CG-6 V



CG-2 V



CG-4 V



MODELO	NÚMERO POTENCIA (Kw) POTENCIA (Kw)		POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
	QUEMADORES	QUEMADORES		TOTAL	BUTANO / PROPANO (Kg/h)		
CG-2 V	2	2x4,5	9	7820	0,71	16	1.169
CG-4 V	4	4x4,5	18	15640	1,42	21	2.156
CG-6 V	6	6x4,5	27	23470	2,13	33	3.111

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

PORTES PAGADOS

CG-2 V 290
330 600

CG-4 V 290
660 600

CG-6 V 290
990 600

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Accesorio Wok de Ø225 mm	174
Placa lisa de 320x500 mm en cromo duro	430



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en acero y esparcellamas en latón de 82mm.
- Encimera de trabajo extraíble embutida para facilitar la limpieza.
- Termopar de seguridad.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Sin encendido piezoeléctrico.
- Chimenea de 160mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural/ciudad, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.



COCINAS SERIE 600 HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN



HC-90

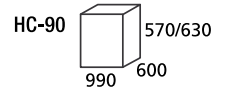


MODELO	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	PVP €
HC-90	3,13	4 x GN 1/1 40 ó 2 x GN 1/1 65	52	2.422

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parilla GN 1/1 de 530x325 mm	41



DETALLE COMPOSICIÓN

HC90+CG-2V+

FTH30GLC+FE-8EL TRI

P.V.P COMPOSICIÓN: 5.490€

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Una parrilla GN 1/1 incluida.
- Calentamiento mediante resistencia y ventilador de 80W y 2700 r.p.m.
- Voltaje 230V/50Hz.

COCINAS SERIE 600 CUECEPASTAS ELÉCTRICOS



CPE-1



DETALLE FONDO DE LA CUBA



CPE-2

MODELO	CAPACIDAD CUBA (L)	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	VOLTAJE (V/Hz)	PVP €
CPE-1	8	GN 1/2 200	3	8	230/50	948
CPE-2 TRI	8+8	2 (GN 1/2 200)	6	15	400/III/50	1.838
CPE-2 MONO	8+8	2 (GN 1/2 200)	6	15	230/50	1.896

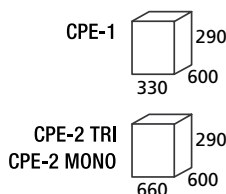
PORTES PAGADOS



CCP-1

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CCP-1 (280x200x135mm)	148
CCP-2 2x (280x100x135mm)	267
CCP-4 4x (138x100x135mm)	347



CCP-2

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Cuba embutida con elementos de calefacción internos.
- Grifo vaciado de 3/4"
- Temperatura de trabajo de 30°-110°C.
- Termostato de seguridad a 130°C.
- Chimenea de 160 mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.

CESTAS NO INCLUIDAS



CCP-4



COCINAS SERIE 600 FRY-TOP ELÉCTRICOS



FTH-60 ELC



FTH-30 EL



FTH-90 EL

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
FTH-30 EL	320x480	3	230V/50Hz	23	721
FTH-30 ELC	320x480	3	230V/50Hz	23	948
FTH-60 EL*	650x480	6	400V III 50Hz	45	1.182
FTH-60 ELC*	650x480	6	400V III 50Hz	45	1.520
FTH-90 EL	980x480	9	400V III 50Hz	68	1.890
FTH-90 ELC	980x480	9	400V III 50Hz	68	2.273

L= LISA / LC= LISA CROMO DURO

PORTES PAGADOS

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



accesorios

DESCRIPCIÓN PVP €

RASQUETA PLANCHA 20

**MODELOS CROMADOS CON SUPERFICIE
DURADERA MICRODENTADA
RECOMENDAMOS VISUALIZAR
VÍDEO QR**



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 50°-300°C.
- Placa lisa en acero fundido de 10mm. espesor en modelos 30 y 60 y 12mm. espesor en modelo 90.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza, soldada.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio, salvo en modelos cromados).
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.

COCINAS SERIE 600 FRY-TOP A GAS



FTH-30 GL



FTH-60 GLC



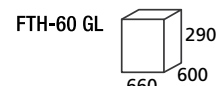
FTH-90 GL

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
				BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)		
FTH-30 GL	320X480	4	3476	0,546	0,74	23	994
FTH-30 GLC	320X480	4	3476	0,546	0,74	23	1.214
FTH-60 GL	650X480	8	6952	1,082	1,48	45	1.637
FTH-60 GLC	650X480	8	6952	1,082	1,48	45	1.974
FTH-90 GL	980X480	12	10428	1,638	2,22	68	2.552
FTH-90 GLC	980X480	12	10428	1,638	2,22	68	2.948

L= LISA / LC= LISA CROMO DURO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	20

**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 predisuestas para gas natural, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.



COCINAS SERIE 600 BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA Y ELÉCTRICA DE AGUA



GL-30 GLS



GL-60 GLS



PARRILLA DE PESCADO



PARRILLA DE CARNE



DETALLE QUEMADOR

BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POT. (KCal/H) TOTAL	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
				BUTANO / PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m ³ /h)		
GL-30 GLS	312x483	6,5	5648	0,53	0,68	25	1.331
GL-60 GLS	2x (312x483)	13	11296	1,06	1,38	49	2.305

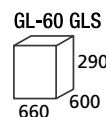
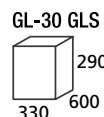
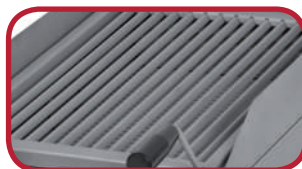
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE CARNE	185
PARRILLA DE PESCADO	215
BOLSA DE 4 Kg PIEDRA VOLCÁNICA	87

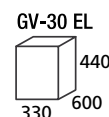
DETALLE PARRILLA PESCADO



BARBACOA ELÉCTRICA DE AGUA

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
GV-30 EL	312x483	3,3	17,5	1.753

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Parrillas construidas en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Encendido piezo eléctrico
- De serie se suministran con 5kgs. de piedra volcánica.
- Dos posiciones de ajuste de las parrillas.
- De serie se suministra con parrilla para carne.
- Bajo pedido se pueden suministrar con parrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predisuestas para gas natural, con dotación de inyectores para cambio a gas propano/butano.
- **Modelo GV-30 EL** modelo eléctrico que no precisa parrillas especiales (como los modelos a gas), se asa directamente sobre las resistencias. En este modelo, para su funcionamiento, se precisa añadir agua en la cubeta interior, elevando el cabezal con las resistencias. Tensión 230V/50Hz.



COCINAS DE SERIE 600 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE APOYO



FE-8 EL TRI



FE-8+8 EL TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
FE-8 EL TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	10	1.195
FE-8 EL MONO	210	235	100	8	6	230V/50Hz	10	1.255
FE-8 + 8 EL TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	18	2.318

PORTES PAGADOS



DETALLE MANDOS FREIDORA

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 210x235x100	86

DETALLE CESTA



FE-8 EL TRI
FE-8 EL MONO

330 290 600

FE-8+8 EL TRI

660 290 600

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Grifo vaciado de 3/4" (los modelos de 2 cubas disponen de 2 grifos de vaciado).
- Cestas de gran robustez.
- Zona Fría de 25mm.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo de 50-190°C.
- Patas en plástico.
- Resistencias en acero inoxidable.



COCINAS SERIE 600 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE MUEBLE



FEM-8+8L TRI



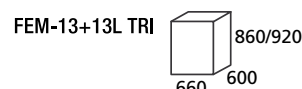
FEM-8L TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO Kg	PVP €
	ancho	fondo	alto					
FEM-8L TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	22	1.766
FEM-8L MONO	210	235	100	8	6	230V/50Hz	22	1.826
FEM-8 + 8 EL TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	42	3.176
FEM-13L TRI	210	300	120	13	9,9	400V III 50Hz	50	1.844
FEM-13+13L TRI	210	300	120	13+13	2x9,9	400V III 50Hz	65	3.364

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 210x235x100	86
CESTA 210x300x120	95
CESTA 100x300x120	82



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Grifo vaciado de 3/4" (los modelos de 2 cubas disponen de 2 grifos de vaciado).
- Cestas de gran robustez.
- Zona Fría de 25mm.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo de 50-190°C.
- Modelos FEM-13L TRI (bajo pedido se pueden suministrar con 2 cestas de 100x300x120mm).
- Modelos FEM-13+13L TRI (bajo pedido se pueden suministrar con 4 cestas de 100x300x120mm).
- Patas en acero inox. regulables en altura +/- 6cm.
- Resistencias en acero inoxidable.



COCINAS SERIE 600 MANTENEDOR DE FRITOS, LAVAMANOS Y BAÑO MARÍA



UH-30 EL



UM-30 EL



BM-30 EL

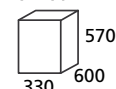


BM-60 EL

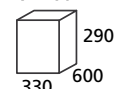
MODELO	CAPACIDAD CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
UH-30 EL	GN 1/2 x 200	0,85	230V/50Hz	12	1.136
UM-30 EL	13,81 litros	NEUTRO	NEUTRO	10	818
BM-30 EL	GN 1/1 150	1,50	230V/50Hz	12,9	643
BM-60 EL	2x GN 1/1 150	3,00	230V/50Hz	22,8	1.169

PORTES PAGADOS

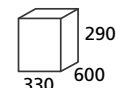
UH-30 EL



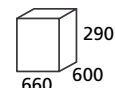
UM-30 EL



BM-30 EL



BM-60 EL



Características

MANTENEDOR DE FRITOS UH-30 EL

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotado de falso fondo.
- Elemento calentador cerámico.
- Control de temperatura de 30-90°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

LAVAMANOS UM-30 L

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cuba embutida de 230x300x200mm.
- Grifo incluido.
- Dotado de desagüe en la parte inferior del lavamanos.

BAÑO MARÍA BM-30 L / BM-60 EL

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cubas embutidas de ángulos redondeados para fácil limpieza y mantenimiento.
- Grifo de vaciado con válvula de seguridad.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.



COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS NEUTROS Y CALIENTES



PP-30 L



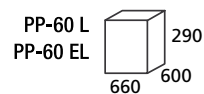
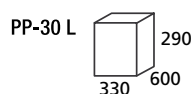
PP-60 L

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	273
PP-60 L	-	600x480	-	13	429
PP-60 EL	0,7	600x480	230V/50Hz	14	617

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
TABLA DE CORTE DE PLÁSTICO PARA PP-30	162
TABLA DE CORTE DE PLÁSTICO PARA PP-60	325

TABLA DE CORTE
PARA PP-30 LTABLA DE CORTE PARA
PP-60 L y PP-60 EL

Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Encimera embutida de formas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Posibilidad de incorporar una tabla de corte de plástico para los modelos PP-30 L y PP-60 L.
- Control de temperatura de 30-90°C para modelo PP-60 EL.



COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS DE APOYO



EN-1 A



EN-2 A



EN-3 A



EN-1 P



EN-2 P



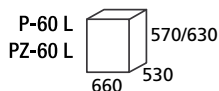
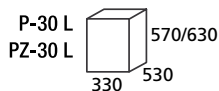
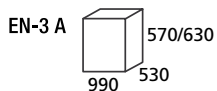
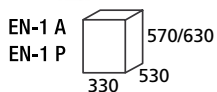
P-60 L

MODELO		PESO (Kg)	PVP €
EN-1 A	ABIERTO	8,5	390
EN-2 A	ABIERTO	19,5	474
EN-3 A	ABIERTO	30,5	591
EN-1 P	CON PUERTAS	10	500
EN-2 P	CON PUERTAS	22	773

PORTES PAGADOS

MODELO		PESO (Kg)	PVP €
P-30 L	-	8	279
P-60 L	-	15	351
PZ-30 L	CON CAJONES	11	883
PZ-60 L	CON CAJONES	21	1.059

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
DP-60 PUERTA APERTURA DCHA.	213
DL-60 PUERTA APERTURA IZD.	213
SET DE RUEDAS PARA BASES	147
SET 2 CAJONES PARA PZ-30 L	540
SET 2 CAJONES PARA PZ-60 L	658



RUEDAS



PUERTA

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Patas en acero inox. de gran robustez regulables en altura +/- 6cm.

COCINAS SERIE 650

 modular



Características GENERALES SERIE 650

Una línea de cocina a base de componentes modulares para espacios reducidos con una calidad y prestaciones que satisfacen las exigencias de los profesionales del sector. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes. Encimeras de trabajo de 1mm. de espesor en acero AISI 304.

El sistema de juntas está fabricado con tapa juntas de acero que son fáciles de poner y quitar para su limpieza.

La **SERIE 650** ofrece un alto rendimiento y consumo reducidos como características que la distinguen. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 650** ser ideal para cualquier exigencia.

Fabricado en Italia por MODULAR.

ravemoh modular



COCINAS SERIE 650

COCINAS A GAS



SV 657 CFG



SV 654 PLG



SV 654 PG/40P



SV 657 PLG



SV 6511 CFG

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Quemadores de hierro fundido con esparcellamas en latón de potencia 3,6 y 5 Kw. con encendido piezoeléctrico. **El modelo SV 654 PG/40P dispone de 1 fuego de 7,5 Kw. con llama piloto.** Sistema de seguridad por termopar. Los modelos con horno a gas o eléctrico poseen una contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico. Hornos a gas con regulación de la temperatura mediante válvula termostática.

Modelos disponibles con horno a gas y horno eléctrico ventilado. Se suministran con 1 parrilla de 53x53 cm. en hornos a gas y GN 1/1 en hornos eléctricos.

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

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 650

COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICAS



SV 657 CFE



SV 654 PCE



SV 657 PCE



SV 654 PVE



SV 657 PVE

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor.

Modelos de placa eléctrica: Placas eléctricas redondas de Ø 220 mm. de hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Piloto de señalización de alimentación eléctrica y de funcionamiento de las placas.

Los modelos con horno eléctrico a convección en acero esmaltado y puerta aislada de doble pared. El horno está provisto de un interruptor general. Termostato y piloto de señalización del correcto funcionamiento. Dimensiones internas del horno 56,5x33x32,5 cm. 1 parrilla GN 1/1 en dotación. Regulación de la temperatura de 100°/300°C y potencia 3,96 Kw.

Modelos de vitrocerámica: Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 2,1 Kw y 2,5 Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

Fabricado en Italia por MODULAR.



rovemoh modular



COCINAS SERIE 650

PLACAS RADIANTES A GAS



SV 657 TPGF



SV 657 TPG



SV 6511 TPGF



SV 6511 TPPCFG2

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Placa radiante en hierro de 15mm de espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 8,2 Kw. en los modelos SV 657 TPG, SV 657 TPGF, SV 6511 TPGF. Temperatura central de 500°C en placas radiantes. En los modelos SV 6511 TPCG2, SV 6511 TPGF y SV 6511 TPPCFG2 la potencia de la placa es de 5 Kw. y posee fuegos de 3,6 Kw. y 5 Kw. cada uno.

Los modelos SV 6511 TPGF y SV 6511 TPPCFG2 poseen un armario neutro de dimensiones 34x54x39 cm. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico. Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Dimensiones internas del horno de 53x54x28 cm. Regulación de la temperatura del horno de 150°/300°C con una potencia de 5 Kw.

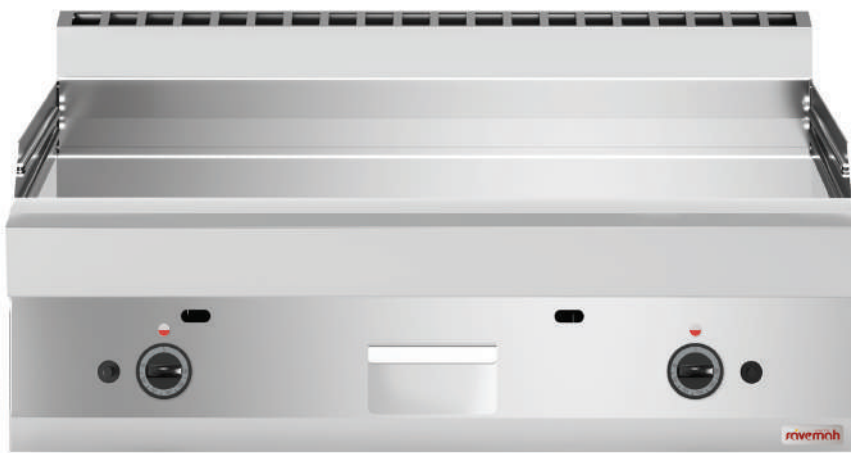
De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 650

FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 6510 FTG-CR



SV 654 FTRG-CR



SV 657 FTE



SV 657 FTRE

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas en acero dulce o cromo duro (espesor 10 micras) y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 10 mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas.

Modelos a gas: Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

De serie se suministran 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.



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

Fabricado en Italia por MODULAR.

COCINAS SERIE 650

BARBACOAS A GAS DE AGUA



SV 657 GRGG/T



SV 654 GRGG/T



SV 654 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.



COCINAS SERIE 650

FREIDORAS A GAS Y ELÉCT. Y MANTENEDOR DE FRITOS



SV 657 FRG



DET.
RESIST.
ABATIBLE



SV 654 SPE



SV 654 FRG



SV 654 FRES

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Grifo frontal de vaciado del aceite. En dotación extensión de descarga de la cuba y tapa para cada cuba.

Modelos a gas: Capacidad de las cubas de 8 litros. Quemadores en acero con llama horizontal en la cuba, llama piloto y encendido por piezoeléctrico. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

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

Modelos eléctricos: Capacidad de las cubas de 10 litros. Resistencias blindadas basculantes para una mejor limpieza y dotadas de termostato con regulación de 100°/190°C. Interruptor general, termostato de seguridad y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Mantenedor de fritos: Cuba extraíble GN 1/1 con falso fondo en acero inoxidable, fabricados en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia cerámica de rayos infrarrojos. Interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 650

CUECEPASTAS ELÉCTRICOS



SV 657 CPE



SV 654 CPE

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 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.



ravemoh modular

COCINAS SERIE 650

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO



SV 657 BME



SV 654 BME

Características

Encimera, cuba y falso fondo fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor. Alimentación de agua manual. Cubas de dimensiones GN 1/1 en el modelo de 40 cm. y GN 2/1 en el modelo de 70 cm. Todos los modelos están provistos de grifo de vaciado del agua situado en el frontal. Calentamiento mediante resistencias blindadas y reguladas por termostato de trabajo de 30°/90°C. Ambos modelos provistos de piloto luminoso de señalización del correcto funcionamiento. Falso fondo perforado incluido.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 650

ELEMENTOS NEUTROS



SV 657 PLC



SV 654 PLC



SV 657 L

Características

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

Fabricado en Italia por MODULAR.

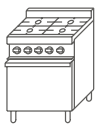









COCINAS SERIE 650

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------



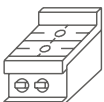

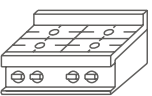

COCINAS A GAS CON HORNO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros



	SV 657 CFG 70x65x85cm.		2x3,6 2x5	5 55,5x54x27 VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	22,2	-	90	2.760
	SV 657 CFGE 70x65x85cm.		2x3,6 2x5	-	3,96 56,5x33x32,5	17,2 +3,96	400/III/50-60	90	2.920
	SV 6511 CFG 110x65x85cm.		3x3,6 3x5	5 55,5x54x27 VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	30,8	-	124	3.547
	SV 6511 CFGE 110x65x85cm.		3x3,6 3x5	-	3,96 56,5x33x32,5	25,8 +3,96	400/III/50-60	115	4.673

COCINAS A GAS DE SOBREMESA

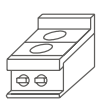

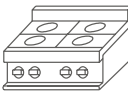

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 654 PG/40P 40x65x30cm.		1x7,5	-	-	7,5	-	26	1.110
	SV 654 PLG 40x65x30cm.		1x3,6 1x5	-	-	8,6	-	26	940
	SV 657 PLG 70x65x30cm.		2x3,6 2x5	-	-	17,2	-	43	1.614

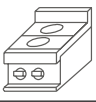

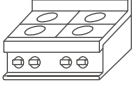

COCINAS ELÉCTRICA CON HORNO

	SV 657 CFE 70x65x85cm.		4x2,6	-	3,96 56,5x33x32,5	14,36	400/III/50-60	84	2.814
---	----------------------------------	---	-------	---	----------------------	-------	---------------	----	--------------

COCINAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA

	SV 654 PCE 40x65x30cm.		2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	23	807
	SV 657 PCE 70x65x30cm.		4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	38	1.253

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA

	SV 654 PVE 40x65x30cm.		1x2,1 1x2,5	-	-	4,6	400/III/50-60	20	1.996
	SV 657 PVE 70x65x30cm.		4x2,1 2x2,5	-	-	9,2	400/III/50-60	38	3.326



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: +88 Euros

	SV 657 TPG 70x65x30cm.		1x8,2 PLACA RADIANTE	-	-	8,2	-	60	1.916
	SV 6511 TPCG2 110x65x30cm.		1x5 PLACA RAD. 2x5 / 2x3,6	-	-	22,2	-	60	3.256

COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 657 TPFG 70x65x85cm.		1x8,2 PLACA RADIANTE	5 55,5x54x27	-	13,2	-	109	3.071
	SV 6511 TPFG 110x65x85cm.		1x8,2 PLACA RAD. 1x5 / 1x3,6	5 55,5x54x27	-	21,8	-	135	4.371
	SV 6511 TPPCFG2 110x65x85cm.		1x5 PLACA RAD. 2x5 / 2x3,6	5 55,5x54x27	-	27,2	-	130	4.513

CHIMENEA ANTI-VIENTO PARA COCINAS CON PLACA RADIANTE SIN PORTES PAGADOS

	CAM/TPG 70x90x15cm.								622
--	-------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	------------

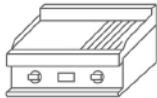








MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

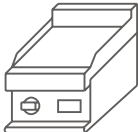


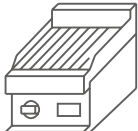








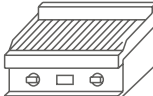





	SV 654 FTG 40x65x30cm.		LISA ACERO DULCE 39,6x52cm.		5,7	-	39	1.224
	SV 654 FTG-CR 40x65x30cm.		LISA CROMO DURO 39,6x52cm.		5,7	-	47	1.958
	SV 654 FTRG 40x65x30cm.		RANURADA ACERO DULCE 39,6x52cm.		5,7	-	41	1.427
	SV 654 FTRG-CR 40x65x30cm.		RANURADA CROMO DURO 39,6x52cm.		5,7	-	40	2.174
	SV 657 FTG 70x65x30cm.		LISA ACERO DULCE 69,6x52cm.		11,4	-	75	1.718
	SV 657 FTG-CR 70x65x30cm.		LISA CROMO DURO 69,6x52cm.		11,4	-	76	2.762



COCINAS SERIE 650

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros				
	SV 657 FTRG 70x65x30cm.	 2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADO ACERO DULCE 69x52cm	11,4	-	67	1.945
	SV 657 FTRG-CR 70x65x30cm.	 2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 69x52cm.	11,4	-	68	3.015
	SV 657 FTRRG 70x65x30cm.	 RANURADA ACERO DULCE 69x52cm.	11,4	-	65	2.053
	SV 657 FTRRG-CR 70x65x30cm.	 RANURADA CROMO DURO 69x52cm.	11,4	-	66	3.105
	SV 6510 FTG 100x65x30cm.	 LISA ACERO DULCE 99,6x52cm.	11,4	-	103	2.779
	SV 6510 FTG-CR 100x65x30cm.	 LISA CROMO DURO 99,6x52cm.	11,4	-	103	4.087

FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	SV 654 FTE 40x65x30cm.	 LISA ACERO DULCE 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	39	1.202
	SV 654 FTE-CR 40x65x30cm.	 LISA CROMO DURO 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	47	1.756
	SV 654 FTRE 40x65x30cm.	 RANURADA 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	41	1.411
	SV 654 FTRE-CR 40x65x30cm.	 RANURADA CROMO DURO 39,5x52cm.	4,5	400/III/50-60	40	1.934
	SV 657 FTE 70x65x30cm.	 LISA ACERO DULCE 69x52cm.	9	400/III/50-60	75	1.762
	SV 657 FTE-CR 70x65x30cm.	 LISA CROMO DURO 69x52cm.	9	400/III/50-60	76	2.580
	SV 657 FTRE 70x65x30cm.	 2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 69x52cm.	9	400/III/50-60	67	1.964
	SV 657 FTRE-CR 70x65x30cm.	 2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO	9	400/III/50-60	68	2.883
	SV 657 FTRRE 70x65x30cm.	 RANURADA 69x52cm.	9	400/III/50-60	65	2.064
	SV 657 FTRRE-CR 70x65x30cm.	 RANURADA CROMO DURO 69x52cm.	9	400/III/50-60	66	3.027
	SV 6510 FTE 100x65x30cm.	 LISA ACERO DULCE 99,6x52cm.	12	400/III/50-60	104	2.597
	SV 6510 FTE-CR 100x65x30cm.	 LISA CROMO DURO 99,6x52cm.	12	400/III/50-60	104	3.816



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: +88 Euros						
	SV 654 GRLI 40x65x30cm.	32x50cm.	5,5	45	2.171	
	SV 657 GRLI 70x65x30cm.	2 x (32x50cm)	11	59	3.227	
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA PARRILLA HIERRO FUNDIDO CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros						
	SV 654 GRLG 40x65x30cm.	32x50cm.	5,5	45	1.785	
	SV 657 GRLG 70x65x30cm.	2 x (32x50cm)	11	59	2.394	
BARBACOAS A GAS DE AGUA PARRILLA ACERO INOX. CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros						
	SV 654 GRGI 40x65x30cm.	32x50cm.	7,5	34	1.918	
	SV 657 GRGI 70x65x30cm.	2 x (32x50cm)	15	59	2.887	
BARBACOAS A GAS DE AGUA PARRILLA HIERRO FUNDIDO CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros						
	SV 654 GRGG 40x65x30cm.	32x50cm.	7,5	34	1.785	
	SV 657 GRGG 70x65x30cm.	2 x (32x50cm)	15	59	2.394	
FREIDORAS A GAS	MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros						
	SV 654 FRG 40x65x30cm.	8	6,8	-	27	1.617
	SV 657 FRG 70x65x30cm.	8+8	13,6	-	47	2.757
FREIDORAS ELÉCTRICAS						
	SV 654 FRE/P 40x65x30cm.	10	9	400/III/50-60	22	1.574
	SV 657 FRE/P 70x65x28cm.	10+10	18	400/III/50-60	37,5	2.714






COCINAS SERIE 650


MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

CESTAS PARA FREIDORAS



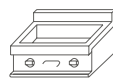

SIN PORTES PAGADOS

	C 1/2 FR 11x25x11cm.	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA A GAS O ELÉCTRICA			78
	C 1 FRE 10 22x30x11cm.	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA ELÉCTRICA			131
	C 1 FRG 23x25,5x11 cm.	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA A GAS			94



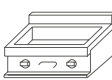

MANTENEDOR DE FRITOS

	SV 654 SPE 40x65x30cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	22	958
--	----------------------------------	---	-------------	---	-----------	----	------------

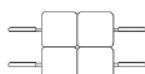
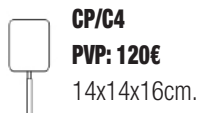
BAÑO MARÍA

	SV 654 BME 40x65x30cm.		GN 1/1 x 150 mm.	1,5	230/50-60	22	1.062
	SV 657 BME 70x65x30cm.		GN 2/1 x 150 mm.	3	400/III/50-60	33	1.245

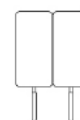
CUECEPASTAS

	SV 654 CPE 40x65x30cm.		20	6	400/III/50-60	24	1.333
	SV 657 CPE 70x65x30cm.		40	9	400/III/50-60	32	1.787

CESTA DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)



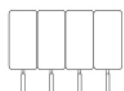
KIT CESTAS CUECEPASTAS
4x1/4 PARA MÓDULO DE 40cm PVP: 480€



KIT CESTAS CUECEPASTAS
2x2/4 PARA MÓDULO DE 40cm PVP: 351€



KIT CESTAS CUECEPASTAS
8x1/4 PARA MÓDULO DE 70cm PVP: 960€



KIT CESTAS CUECEPASTAS
4x2/4 PARA MÓDULO DE 70cm PVP: 702€












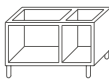
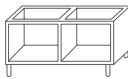

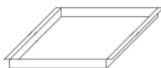
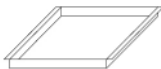

TAPA PARA MÓDULO DE 40cm PVP: 50€



TAPA PARA MÓDULO DE 70cm PVP: 83€



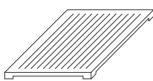
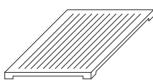
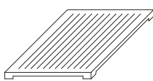









COCINAS SERIE 650

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
ELEMENTOS NEUTROS			
	SV 654 PLC 40x65x30cm.	ELEMENTOS NEUTRO CON CAJÓN	19 549
	SV 657 PLC 70x65x30cm.	ELEMENTOS NEUTRO CON CAJÓN	26 758
	SV 657 L 70x65x30cm.	ELEMENTOS NEUTRO DE FREGADERO CON GRIFO	23 1.055
ELEMENTOS DE APOYO			
	SV 654 CV 40x54x57cm.	CABALLETE DE APOYO	4 311
	SV 657 CV 70x54x57cm.	CABALLETE DE APOYO	5 323
	SV 654 B 40x54x57cm.	BASE ABIERTA	14 461
	SV 657 B 70x54x57cm.	BASE ABIERTA	17 530
	SV 658 B 80x54x57cm.	BASE ABIERTA	20 602
	SV 6510 B 100x54x57cm.	BASE ABIERTA	21 651
	SV 6511 B 110x54x57cm.	BASE ABIERTA	23 729
	SV 6514 B 140x54x57cm.	BASE ABIERTA	26 803
	SV BAN 10 530x530x10mm.	BANDEJA DE HORNO	- 83
	SV BAN 20 530x530x20mm.	BANDEJA DE HORNO	- 86
	SV BAN 40 530x530x40mm.	BANDEJA DE HORNO	- 107
	SV BAN 65 530x530x65mm.	BANDEJA DE HORNO	- 113








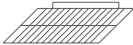
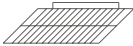

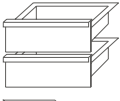




COCINAS SERIE 650

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €	
ACCESORIOS				
SIN PORTES PAGADOS				
	G/RID 26x26x1cm.	PARRILLA REDUCTORA	-	23
	65/PL 1F 32x27x1,5cm.	PLACA LISA PARA 1 FUEGO PARA MODELOS SV 654 PLG / SV 657 PLG	5	163
	SV 40/PL 1F 39x28,4x2,2cm.	PLACA LISA PARA COCINA SV 654 PG/40P	7	319
	65/PB 2F 32x56x5cm.	PLACA RANURADA PARA 2 FUEGOS	13	260
	SV 40/PR 1F 39x28,4x2,2cm.	PLACA RANURADA PARA COCINA SV 654 PG/40P	7	330
	65/CG 58x1,5x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS PARA APARATOS ESTÁNDAR	-	48
	65/CGFT DX 58x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS DERECHO PARA FRY-TOP CON APARATO ESTÁNDAR	-	68
	65/CGFT SX 58x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS IZQUIERDO PARA FRY-TOP CON APARATO ESTÁNDAR	-	68
	65/CGFT-FT 58x8x0,7cm.	CUBRE JUNTAS PARA FRY-TOP	-	68
	65/CGGR DX 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS DERECHO PARA BARBACOA CON APARATOS ESTÁNDAR Y FRY-TOP	-	68
	65/CGGR SX 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS IZQUIERDO PARA BARBACOA CON APARATOS ESTÁNDAR Y FRY-TOP	-	68
	65/CGGR-GR 55,5x8x0,7cm.	CUBRE-JUNTAS PARA BARBACOA+BARBACOA, BARBACOA+FRY-TOP, FRY-TOP+FRY-TOP	-	68



COCINAS SERIE 650

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS			
SIN PORTES PAGADOS			
	65/40 RV 33,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	1,5 140
	65/70 RV 63,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO	2,7 159
	65/40 RC 33,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA CABALLETE DE APOYO	1,5 139
	65/70 RC 33,5x53,5x3cm.	ESTANTE PARA CABELLETE DE APOYO	2,7 158
	65/40 GR 31x53x5cm.	ELEMENTOS CALEFACTORES PARA ARMARIO DE 40cm. 500W / 240V/50-60Hz	3 351
	65/70 GR 51x53x5cm.	ELEMENTOS CALEFACTORES PARA ARMARIO DE 70cm. 500W / 240V/50-60Hz	5 408
	65/RG2 32,5x30x4cm.	KIT SOPORTE DE PARRILLAS	4 128
	65G1/1 32,5x53cm.	PARRILLA PARA ARMARIO DE 40cm	2 61
	65G 62,5x53cm.	PARRILLA PARA ARMARIO DE 70cm	3 72
	65/40 C2 40x54x40cm.	KIT DE 2 CAJONES PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO DE 40cm	9 583
	65/70 C2 70x54x40cm.	KIT DE 2 CAJONES PARA BASE DE APOYO Y ARMARIO DE 70cm	15 706
	65/35P SX/DX 35x40x2cm.	PUERTA IZQUIERDA/DERECHA DE 35cm	2 228
	65/40P SX/DX 40x40x2cm.	PUERTA IZQUIERDA/DERECHA DE 40cm	2 239



COCINAS SERIE 700

 modular



Características GENERALES SERIE 700

Una línea de cocina a base de componentes modulares. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes.

La **SERIE 700** ofrece altas potencias y prestaciones como características que la distinguen. Encimeras de trabajo de **1,5 mm** de espesor en acero AISI 304. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 700** ser ideal para cualquier exigencia.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

COCINAS A GAS



SV 78 CFGBI



SV 78 PCGBI-T



SV 78 PCGBI + PUERTAS



SV 712 CFGGBI



SV 712 CFGBI

DETALLE ENCIMERA
MODELOS PWDETALLE BISAGRA
PUERTA HORNODETALLE PARRILLA
QUEMADOR

PUERTA HORNO

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia **3,7 y 5,5 Kw, en modelos con quemadores sobre cubeta inox y 3,5 y 6 Kw en modelos "PW" potenciados con quemadores en encimera embutida.** Encendido de los quemadores mediante llama piloto. La llama piloto y el termopar, están colocados bajo el cuerpo del quemador principal protegidos de eventuales golpes accidentales y/o desbordamiento de líquidos. Los modelos con horno poseen una capacidad GN 2/1 con la contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico. Hornos a gas con regulación de la temperatura mediante válvula termostática.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano. Modelos disponibles con horno a gas u horno eléctrico estático.

Fabricado en Italia por MODULAR.



rovemoh 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 1,5mm. de espesor.

Placas eléctricas redondas de Ø 220mm. de 2,6Kw cada una fabricadas en hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Activación del calentamiento señalado mediante piloto luminoso colocado en el panel de mando. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Los modelos con horno eléctrico estático de capacidad GN 2/1 estático con resistencia superior e inferior y regulación independiente de ellas. Contrapuerta en acero inoxidable.

Cámara de cocción del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

COCINAS VITROCERÁMICA



SV 78 PVE + PUERTAS



SV 74 PVE + PUERTA



SV 78 PVE -T

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 2,5 Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato. Los modelos con horno eléctrico estático o ventilado de capacidad GN 2/1 disponen de contrapuerta y cámara en acero inoxidable. Los modelos de horno estático poseen resistencias superior e inferior y regulación independiente de ellas. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6 Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.



rivermah  **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 1,5 mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Sistema de reconocimiento de los recipientes que activa el calentamiento en presencia de dicho recipiente de cocción. Dotada de 2 y 4 zonas de cocción independiente, de 3,5 Kw y Ø 220 mm. Las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Amplia regulación de potencia. Posee piloto de señalización de la activación del calentamiento e indica el correcto funcionamiento del aparato. Disponible una versión WOK con una zona de cocción de 5 Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

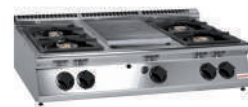
PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 TPPCGB + PUERTAS



SV 78 TPPCGB-T



SV 712 TPPCGB2B-T



SV 78 TPFE



SV 78 TPE + PUERTAS



SV 78 TPPCFGB



SV 712 TPPCFB2B

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Placa radiante en hierro de gran espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 9 Kw. para poder alcanzar una temperatura máxima de 450°/500°C (en el modelo SV 712 TPFGGB la potencia de la placa radiante es de 9Kw. y posee 2 fuegos de 3,7Kw y 5,5Kw. cada uno). Los modelos TPPCGB/TPPCG2B poseen 1/2 placa radiante de 6Kw. de potencia y 2 o 4 fuegos de 3,7 y 5,5Kw. de potencia. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico. Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura del horno de 50°/300°C con una potencia de 8 Kw.

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

Los modelos eléctricos poseen una placa única en acero 16M05 cromado de gran espesor, con amplio acanalamiento en los tres lados. Calentamiento mediante 4 resistencias independientes de 2,5 Kw. cada una.

Fabricado en Italia por MODULAR.



**DETALLE BISAGRA
PUERTA HORNO**

rivemoh 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 1,5mm. 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 1,5mm 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 predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



rovemoh modular



COCINAS SERIE 700

BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA



SV 78 GRL - P



SV 74 GRL - P



SV 74 GRL - T

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad, con 1 o 2 zonas de cocción independientes. Grifo de gas con válvula de seguridad. Parrilla de cocción reversible de hierro inclinada para la cocción de las carnes grasas y para el flujo de las grasas de cocción y horizontal por el lado opuesto para la cocción de pescado y verduras, con los elementos de la parrilla de perfil circular. Esta particular forma de la parrilla permite cocinar tanto carne, como pescado y verduras evitando la combustión de las grasas. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble. Sistema de elevación de las parrillas mediante elevadores para distanciar la parrilla de la piedra volcánica.

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

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

FREIDORAS A GAS



SV 78 FRGS13 PW
SV 78 FRG13 VL



SV 74 FRGS13 PW
SV 74 FRG13 VL

CUBA
FREIDORA
MOD. VL



CESTA
FREIDORA
13l



CUBA
FREIDORA
MOD. PW

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 13 y 17 litros. Quemadores en acero inoxidable con llama horizontal colocados en el interior de la cuba en modelos PW y de cuba embutida con quemadores colocados fuera de ella en modelos VL. Llama piloto y encendido por piezoeléctrico en modelos PW y encendido eléctrico tensión 230V/50Hz en modelos VL. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

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

Fabricado en Italia por MODULAR.




COCINAS SERIE 700

FREIDORAS ELÉCTRICAS



SV 78 FRE10X



SV 78 FRE 10T-X



SV 74 FRE 10T-X



SV 74 FRE 10X

DET. CUBAS
SV 74 FRE 8+8DET.
RESIST.
ABATIBLE
SV 74 FRE10X
SV 78 FRE10XCESTA
FREIDORA 10l

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 8, 10, 13 y 17 litros. Calentamiento mediante resistencias blindadas pivotantes en modelos de mueble y abatibles en modelos de sobremesa. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad, interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS



SV 74 SPE + PUERTA



SV 74 SPE-T

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. 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.

rivemoh 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 1,5mm de espesor con amplia zona de expansión de líquidos. Cubas fabricadas en acero inoxidable AISI 316 GN 2/3 de 26 litros de capacidad. Grifo de llenado de las cubas mediante mando situado en el panel frontal.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias fijas colocadas en el fondo de la cuba. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemador en acero inoxidable colocado bajo la cuba. Dotadas de grifo de seguridad con termopar, llama piloto y encendido piezoeléctrico.

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

CESTAS NO INCLUIDAS.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 78 BME + PUERTAS



SV 74 BME-T



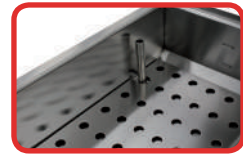
SV 78 BME-T



SV 74 BME + PUERTA

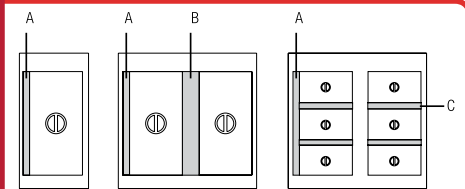


SV 78 BMG-T



DETALLE CUBA

- Modelos **A y B.** en dotación.
- Modelos **C** Consultar apartado Mobiliario e Inox (separadores transversales)



ESQ. DISPOSICIÓN CUBETAS

Características

Encimera y cuba fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Temperatura regulable de 30°/90°C. Aparatos dotados de descarga del agua mediante rebosadero vertical. Posibilidad de colocar cubetas GN 1/1 de 150 mm. de altura máxima.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostado de seguridad que interviene en caso de activación de las resistencias sin agua en la cuba, con rearme manual. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores tubulares en acero inoxidable de llama estabilizada con llama piloto y termopar de seguridad. Encendido por piezo eléctrico. Dotadas de grifo termostático.

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

Fabricado en Italia por MODULAR.



javemoh 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 1,5mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable de forma rectangular con fondo en acero inoxidable pulido. Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostato de regulación de la temperatura de 50°/300°C con termostato de seguridad. Tapón de vaciado, guía porta-cubetas y cuba extraíble. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 BRGF

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 304 (modelos "I") y FE 360 (modelos "F"). Tapa de la cuba en acero inoxidable dotada de bisagras. Levantamiento de la cuba de cocción manual o motorizados (modelos "M"). Carga automática del agua en cuba activado mediante botón. Grifo de agua fijo colocado en la encimera. Asa de la tapa frontal en tubo de acero inoxidable AISI 304 satinado y conectada a la tapa.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias colocadas directamente en contacto con el fondo de la cuba. Regulación de la temperatura de 100°/285°C por medio de termostato conectado al interruptor. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores en acero de alto rendimiento térmico. Alimentación de gas por medio de una válvula termostática multi-función. Encendido de los quemadores principales con llama piloto. Regulación de la temperatura de 100°/285°C.

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

Fabricado en Italia por MODULAR.



sovemoh modular



COCINAS SERIE 700

MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 78 PGI50

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 316 y paredes en acero inoxidable AISI 304. Tapa con contrapeso fabricada en acero inoxidable AISI 304 y asa aislada. Carga del agua fría o caliente mediante electroválvula activada por un selector colocado en la encimera. Grifo de descarga frontal en latón cromado de 1,5" con mando aislado y orificio de descarga con filtro extraíble. Modelos a gas con quemadores en acero inoxidable AISI 304 colocados en contacto con la cuba en modelos de calentamiento directo y en contacto con la cámara de calentamiento en los modelos de calentamiento indirecto. Válvula de gas de seguridad colocada en el panel frontal con encendido eléctrico. Temperatura controlada mediante termostato. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

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

Modelos de calentamiento indirecto: Control de la presión en la cámara mediante válvula de seguridad y manómetro. La carga del agua en la cámara de calentamiento viene regulada por medio de un grifo de nivel.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 700

ELEMENTOS NEUTROS



SV 74 PL - PUERTA



SV 74 PL - T


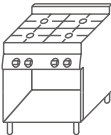
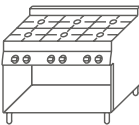

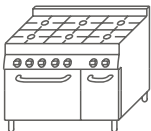
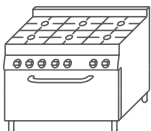
Características

Encimera de trabajo de 1,5mm. de espesor, con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Dotados de cajón. El modelo SV 78 LA dotado de fregadero con grifo.

Fabricado en Italia por MODULAR.



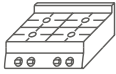

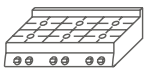

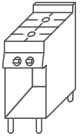

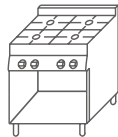

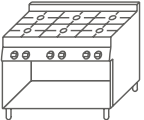



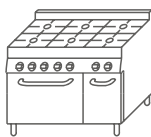



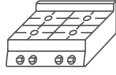






COCINAS SERIE 700

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros						
	SV 74 PCGBI 40x73x87cm	1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	51	1.734
	SV 78 PCGBI 80x73x87cm	2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	81	2.574
	SV 712 PCGBI 120x73x87cm	4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	106	3.461
COCINAS A GAS CON HORNO		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros						
	SV 78 CFGBI 80x73x87cm	2x3,7 2x5,5	8 57x66x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	26,4	-	141	3.794
	SV 78 CFGEBI 80x73x87cm	2x3,7 2x5,5	-	6 57x66x30cm	18,4 +6	400/III/50	136	4.259
	SV 712 CFGBI 120x73x87cm	4x3,7 2x5,5	8 57x66x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	33,8	-	176	4.814
	SV 712 CFGEBI 120x73x87cm	4x3,7 2x5,5	-	6 57x66x30cm.	25,8 +6	400/III/50	170	5.457
	SV 712 CFGGBI 120x73x87cm	4x3,7 2x5,5	10 MAXI HORNO 97x66x30,5cm. PARRILLA 93x65cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	35,8	-	183	5.482





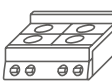
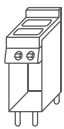



COCINAS SERIE 700

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: +88 Euros	
	SV 74 PCGBI-T 40x73x25cm		1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	34	1.419
	SV 78 PCGBI-T 80x73x25cm.		2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	54	2.029
	SV 712 PCGBI-T 120x73x25cm		4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	71	2.756
COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO POTENCIADAS								CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros	
	SV 74 PCG-PW 40x73x87cm		2x6	-	-	12	-	51	1.781
	SV 78 PCG-PW 80x73x87cm		3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	81	2.748
	SV 712 PCG-PW 120x73x87cm		5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	106	3.685
COCINAS A GAS CON HORNO POTENCIADAS								CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros	
	SV 78 CFG-PW 80x73x87cm		3x6 1x3,5	8 57x66x30 cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	29,5	-	141	4.038
	SV 712 CFG-PW 120x73x87cm		5x6 1x3,5	8 57x66x30 cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	41,5	-	176	5.090
COCINAS A GAS DE SOBREMESA POTENCIADAS								CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros	
	SV 74 PCG-T-PW 40x73x25cm		2x6	-	-	12	-	34	1.571
	SV 78 PCG-T-PW 80x73x25cm		3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	54	2.285
	SV 712 PCG-T-PW 120x73x25cm		5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	71	3.081



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	1.294
	SV 78 PCE 80x73x87cm	⚡	4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	71	1.959
COCINA ELÉCTRICA DE PLACA REDONDA CON HORNO									
	SV 78 CFE 80x73x87cm.	⚡	4x2,6	-	6 57x66x30 cm	16,4	400/III/50-60	141	3.299
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA REDONDA SOBREMESA									
	SV 74 PCE-T 40x73x25cm.	⚡	2x2,6	-	-	5,2	400/III/50-60	31	993
	SV 78 PCE-T 80x73x25cm.	⚡	4x2,6	-	-	10,4	400/III/50-60	48	1.433
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA MUEBLE ABIERTO									
	SV 74 PCEQ 40x73x87cm.	⚡	2x2,6 220x220mm	-	-	5,2	400/III/50-60	51	1.918
	SV 78 PCEQ 80x73x87cm.	⚡	4x2,6 220x220mm	-	-	10,4	400/III/50-60	81	3.151




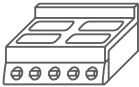
COCINAS SERIE 700

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


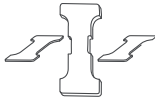
	SV 78 CFEQ 80x73x87cm.	⚡	4x2,6 220x220mm	-	6 57x66x30cm	16,4	400/III/50-60	141	5.057
---	----------------------------------	---	--------------------	---	-----------------	------	---------------	-----	-------

COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA SOBREMESA

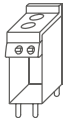

	SV 74 PCEQ-T 40x73x25cm.	⚡	2x2,6 220x220mm	-	- 57x66x30cm	5,2	400/III/50-60	31	1.543
	SV 78 PCEQ-T 80x73x25cm.	⚡	4x2,6 220x220mm	-	-	10,4	400/III/50-60	48	2.620

INSERTOS PARA PLACA CUADRADA


SIN PORTES PAGADOS

	SV 74 IMP								61
	SV 78 IMP								207


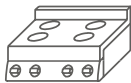
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA MUEBLE ABIERTO

	SV 74 PVE 40x73x87cm.	⚡	2x2,5	-	-	5	400/III/50-60	45	2.143
	SV 78 PVE 80x73x87cm.	⚡	4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	71	3.354

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA CON HORNO

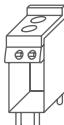







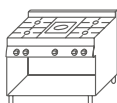


	SV 78 CFVE 80x73x87cm.	⚡	4x2,5	-	6 57x66x30cm	16	400/III/50-60	141	5.171
---	----------------------------------	---	-------	---	-----------------	----	---------------	-----	-------

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA

	SV 74 PVE-T 40x73x25cm.	⚡	2x2,5	-	-	5	400/III/50-60	31	1.727
	SV 78 PVE-T 80x73x25cm.	⚡	4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	48	3.010





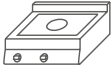









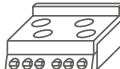



COCINAS SERIE 700

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	9.001
 SV 78 IND 80x73x87cm	⚡	4x3,5	-	-	14	400/III/50-60	71	13.872
 SV 74 INDW 40x73x87cm MODELO WOK	⚡	1x5	-	-	5	400/III/50-60	51	6.338
COCINA INDUCCIÓN DE SOBREMESA								
 SV 74 IND-T 40x73x25cm	⚡	2x3,5	-	-	7	400/III/50-60	31	8.567
 SV 78 IND-T 80x73x25cm	⚡	4x3,5	-	-	14	400/III/50-60	48	13.351
 SV 74 INDW-T 40x73x25cm MODELO WOK	⚡	1x5	-	-	5	400/III/50-60	31	6.058
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO								
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros								
 SV 78 TPG 80x73x87cm	🔥	1x9	-	-	9	-	126	2.771
 SV 78 TPCGB 80x73x87cm	🔥	1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	-	-	15,2	-	171	2.899
 SV 712 TPCG2B 120x73x87cm	🔥	1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	-	-	24,4	-	147	4.515
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO								
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros								
 SV 78 TPG 80x73x87cm	🔥	1x9	8 57x66x30cm	-	17	-	126	3.693
 SV 712 TPG 120x73x87cm	🔥	1x9 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	8 57x66x30cm	-	26,2	-	206	5.433
























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: +88 Euros								
 SV 78 TPPCFGB 80x73x87cm		1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	8 57x66x30cm	-	23,2	-	156	4.057
 SV 712 TPPCFG2B 120x73x87cm		1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	8 57x66x30cm	-	32,4	-	186	5.647
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA								
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros								
 SV 78 TPG-T 80x73x25cm		1x9	-	-	9	-	99	2.221
 SV 78 TPPCGB-T 80x73x25cm		1x6 PLACA RAD. 1x3,7 / 1x5,5	-	-	15,2	-	99	2.342
 SV 712 TPPCG2B-T 120x73x25cm		1x6 PLACA RAD. 2x3,7 / 2x5,5	-	-	24,4	-	122	4.134
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE ABIERTO								
 SV 78 TPE 80x73x87cm		4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	126	4.189
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS CON HORNO								
 SV 78 TPFE 80x73x87cm		4x2,5	-	6 57x66x30cm	16	400/III/50-60	127	5.358
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBREMESA								
 SV 78 TPE-T 80x73x25cm		4x2,5	-	-	10	400/III/50-60	99	3.810



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: +88 Euros						
	SV 74 FTGS 40x73x87cm.	 LISA ACERO DULCE 33,5x53cm	6	-	72	1.882
	SV 74 FTGS-CR 40x73x87cm.	 LISA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	72	2.537
	SV 74 FTRGS 40x73x87cm.	 RANURADA ACERO DULCE 33,5x53cm	6	-	72	2.099
	SV 74 FTRGS-CR 40x73x87cm.	 RANURADA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	72	2.734
	SV 78 FTGS 80x73x87cm.	 LISA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	123	2.494
	SV 78 FTGS-CR 80x73x87cm.	 LISA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123	3.619
	SV 78 FTRGS 80x73x87cm.	 2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	123	2.954
	SV 78 FTRGS-CR 80x73x87cm.	 2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123	3.843
	SV 78 FTRRGS 80x73x87cm.	 RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	123	3.021
	SV 78 FTRRGS-CR 80x73x87cm.	 RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	123	3.882
FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	SV 74 FTES 40x73x87cm.	 LISA ACERO DULCE 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	1.906
	SV 74 FTES-CR 40x73x87cm.	 LISA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	2.541
	SV 74 FTRES 40x73x87cm.	 RANURADA ACERO DULCE 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	2.087
	SV 74 FTRES-CR 40x73x87cm.	 RANURADA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	67	2.608



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	2.736
	SV 78 FTES-CR 80x73x87cm.	⚡	LISA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	3.384
	SV 78 FTRES 80x73x87cm.	⚡	2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	2.956
	SV 78 FTRES-CR 80x73x87cm.	⚡	2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	3.796
	SV 78 FTRRES 80x73x87cm.	⚡	RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	2.994
	SV 78 FTRRES-CR 80x73x87cm.	⚡	RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	118	3.631

FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 74 FTGS-T 40x73x25cm.	🔥	LISA ACERO DULCE 33,5x53cm	6	-	48	1.473
	SV 74 FTGS-CR-T 40x73x25cm.	🔥	LISA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	48	2.215
	SV 74 FTRGS-T 40x73x25cm.	🔥	RANURADA ACERO DULCE 33,5x53cm	6	-	48	1.623
	SV 74 FTRGS-CR-T 40x73x25cm.	🔥	RANURADA CROMO DURO 33,5x53cm	7	-	48	2.405
	SV 78 FTGS-T 80x73x25cm.	🔥	LISA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	82	2.147
	SV 78 FTGS-CR-T 80x73x25cm.	🔥	LISA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82	3.237
	SV 78 FTRGS-T 80x73x25cm.	🔥	2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	82	2.331
	SV 78 FTRGS-CR-T 80x73x25cm.	🔥	2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82	3.420
	SV 78 FTRRGS-T 80x73x25cm.	🔥	RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	12	-	82	2.429
	SV 78 FTRRGS-CR-T 80x73x25cm.	🔥	RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	14	-	82	3.448



COCINAS SERIE 700

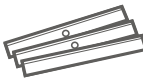


MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	SV 74 FTES-T 40x73x25cm.		LISA ACERO DULCE 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	1.577
	SV 74 FTES-CR-T 40x73x25cm.		LISA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	2.191
	SV 74 FTRES-T 40x73x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	1.652
	SV 74 FTRES-CR-T 40x73x25cm.		RANURADA CROMO DURO 33,5x53cm	5,4	400/III/50-60	45	2.261
	SV 78 FTES-T 80x73x25cm.		LISA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	2.174
	SV 78 FTES-CR-T 80x73x25cm.		LISA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	2.953
	SV 78 FTRES-T 80x73x25cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	2.348
	SV 78 FTRES-CR-T 80x73x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	3.329
	SV 78 FTRRES-T 80x73x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	2.456
	SV 78 FTRRES-CR-T 80x73x25cm.		RANURADA CROMO DURO 73,5x53cm	10,8	400/III/50-60	82	3.198









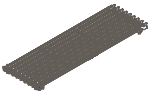








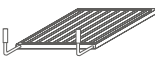
ACCESORIOS FRY-TOP

SIN PORTES PAGADOS

	SV RAS -FT	RASQUETA PLANCHA LISA					82
	SV RAS-FTR	RASQUETA PLANCHA ONDULADA					82
	SV 10 L-RAS	10 CUCHILLAS LISAS PARA RASQUETA					32
	SV 10 R-RAS	10 CUCHILLAS ONDULADAS PARA RASQUETA					32
	SV 74 PSFTS	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 40 CM.					158
	SV 78 PSFTS	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 80 CM.					329
	SV 40 TR	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 40 CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 7 Kw					363
	SV 80 TR	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 80 CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 14 Kw.					542
















COCINAS SERIE 700

MODELO	TIPO DE PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
BARBACOAS A GAS DE AGUA		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros		
 SV 74 GRACQG 40x73x87cm.	 32x48cm	7,5	81	2.448
 SV 78 GRACQG 80x73x87cm.	 72x48cm	15	161	3.881
BARBACOAS ELÉCTRICAS DE AGUA				
 SV 74 GRACQE 40x73x87cm.	 32x48cm	6 400V/III/50-60Hz	50	2.753
 SV 78 GRACQE 88x73x87cm.	 72x48cm	12 400V/III/50-60Hz	107	3.848
PARRILLA REVERSIBLE EN HIERRO PARA CARNE/PESCADO		SIN PORTES PAGADOS		
 SV 74 GGACQ	PARRILLA DE 16CM. PARA SV 74 GRACQG/E			100
SV 78 GGACQ	PARRILLA DE 18CM. PARA SV 78 GRACQG/E			110
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE CON PUERTAS		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros		
 SV 74 GRL-P 40x73x87cm.	 36,5x51cm	7,5	81	2.487
 SV 78 GRL-P 80x73x87cm.	 2 x (36,5x51cm)	15	161	3.816
BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SOBREMESA		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros		
 SV 74 GRL-T 40x73x25cm.	 36,5x51cm	7,5	61	1.960
 SV 78 GRL-T 80x73x25cm.	 2 x (36,5x51cm)	15	131	2.931
ACCESORIOS BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA		SIN PORTES PAGADOS		
 SV 74 GTPLP	PARRILLA TUBULAR PARA PESCADO			339
SV 74 GTPLC	PARRILLA TUBULAR PARA CARNE			437



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: +88 Euros						
	SV 74 FRGS13 PW 40x73x87cm.	13	12	-	62	2.622
	SV 78 FRGS13 PW 80x73x87cm.	13+13	24	-	125	4.636
FREIDORAS A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA						
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros						
	SV 74 FRG13 VL 40x73x87cm.	13	12	-	62	3.247
	SV 78 FRG13 VL 80x73x87cm.	13+13	24	-	125	6.032
	SV 74 FRG17 VL 40x73x87cm.	17	16,5	-	62	3.439
	SV 78 FRG17 VL 80x73x87cm.	17+17	33	-	125	6.175
FREIDORAS ELÉCTRICAS						
	SV 74 FRE 8+8 40x73x87cm. (Resistencia pivotante)	8+8	14	400/III/50-60	44	3.588
	SV 74 FRE10X 40x73x87cm. (Resistencia abatible)	10	9	400/III/50-60	44	2.417
	SV 78 FRE10X 80x73x87cm. (Resistencia abatible)	10+10	18	400/III/50-60	125	3.710
	SV 74 FRE13 40x73x87cm. (Resistencia pivotante)	13	12	400/III/50-60	44	2.732
	SV 78 FRE13 80x73x87cm. (Resistencia pivotante)	13+13	24	400/III/50-60	125	4.290
	SV 74 FRE17 40x73x87cm. (Resistencia pivotante)	17	16,5	400/III/50-60	44	2.980
	SV 78 FRE17 80x73x87cm. (Resistencia pivotante)	17+17	33	400/III/50-60	125	4.872



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: +88 Euros

	SV 74 FRE10X-T 40x73x25cm. (Resistencia abatible)	⚡	10	9	400/III/50-60	35	1.985
	SV 78 FRE10X-T 80x73x25cm. (Resistencia abatible)	⚡	10+10	18	400/III/50-60	85	3.353

CESTAS PARA FREIDORAS

SIN PORTES PAGADOS

	SV C 1 FRE 8 CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 8 LITROS DE 130x310x120mm.						108
	SV C 1/2 FRE 10X-T CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 10 LITROS DE SOBREMESA DE 110x225x120mm.						108
	SV C 1/1 FRE 10X-T CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 10 LITROS DE SOBREMESA DE 220x225x120mm.						131
	SV C 1/2 13 CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 13 LITROS (FRG 13PW/13VL Y FRE13) DE 110x285x120mm.						97
	SV C 1/1 13 CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 13 LITROS (FRG 13PW/13VL Y FRE13) DE 225x285x120mm.						119
	SV C 1/2 17 CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 17 LITROS (FRG 17VL Y FRE17) DE 146x310x120mm.						108
	SV C 1/1 17 CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 17 LITROS (FRG 17VL Y FRE17) DE 300x310x120mm.						131

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE MUEBLE ABIERTO

	SV 74 SPE 40x73x87cm.	⚡	CUBA GN 1/1	1	240/50-60	56	1.796
--	---------------------------------	---	-------------	---	-----------	----	-------

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	SV 74 SPE-T 40x73x25cm.	⚡	CUBA GN 1/1	1	240/50-60	40	1.497
--	-----------------------------------	---	-------------	---	-----------	----	-------

CUECEPASTA A GAS

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 74 CPGS 40x73x87cm.	🔥	26	9,5	-	72	2.521
	SV 78 CPGS 80x73x87cm.	🔥	26+26	19	-	92	4.703

CUECEPASTAS ELÉCTRICAS

	SV 74 CPES 40x73x87cm.	⚡	26	7,6	400/III/50-60	57	2.495
	SV 78 CPES 80x73x87cm.	⚡	26+26	15,2	400/III/50-60	78	4.654







COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	--------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------



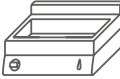

BAÑO MARÍA A GAS DE MUEBLE ABIERTO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros





 <p>SV 74 BMG 40x73x87cm.</p>		1 x GN 1/1	3	-	51	1.945
 <p>SV 78 BMG 80x73x87cm.</p>		2 x GN 1/1	6	-	69	2.884

BAÑO MARÍA A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros


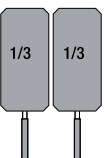

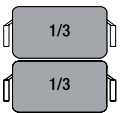

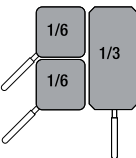

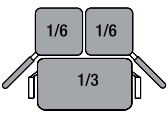
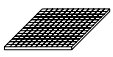
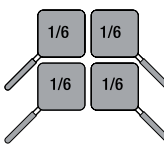


 <p>SV 74 BMG-T 40x73x25cm.</p>		1 x GN 1/1	3	-	34	1.716
 <p>SV 78 BMG-T 80x73x25cm.</p>		2 x GN 1/1	6	-	53	2.353

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE MUEBLE ABIERTO

 <p>SV 74 BME 40x73x87cm.</p>		1 x GN 1/1	1,5	240/50-60	34	1.838
 <p>SV 78 BME 80x73x87cm.</p>		2 x GN 1/1	3	400/III/50-60	53	2.412

CESTAS DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)


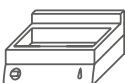









Esquema de cestas serie 700

 <p>SV CP/C 3</p>	 <p>CESTA DE 1/3 VERTICAL (29x16x20cm)</p>	184
 <p>SV CP/C 1/3</p>	 <p>CESTA DE 1/3 HORIZONTAL (29x16x20cm)</p>	184
 <p>SV CP/C 6</p>	 <p>CESTA DE 1/6 VERTICAL (14x14x20cm)</p>	123
 <p>SV GC-CPS 74</p>	 <p>ESCURRIDOR DE CESTA</p>	58
 <p>SV 2/3 GR</p>	 <p>PARRILLA DE FONDO DE CUBA</p>	94
 <p>SV COP/CP1</p>	 <p>TAPA DE CUBA</p>	82

SIN PORTES PAGADOS

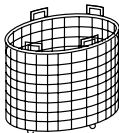
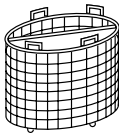








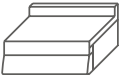

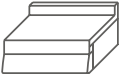


COCINAS SERIE 700

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE SOBREMESA					
 SV 74 BME-T 40x73x25cm.	1 x GN 1/1	1,5	240/50-60	48	1.601
 SV 78 BME-T 80x73x25cm.	2 x GN 1/1	3	400/III/50-60	68	2.017
SARTÉN MULTI-FUNCIÓN					
 SV 74 BMFE 40x73x87cm.	13	4,5	400/III/50-60	73	3.511
 SV 78 BMFE 80x73x87cm.	26	9	400/III/50-60	133	5.408
SARTENES BASCULANTES A GAS			CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros		
 SV 78 BRGI 80x73x87cm.	60 CUBA INOX. MANUAL 72,6x43x17cm.	14	240/50	136	5.991
 SV 78 BRGIM 80x73x87cm.	2 x GN 1/1 CUBA INOX. MOTORIZADA 72,6x43x17cm.	14	240/50	136	7.377
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS					
 SV 78 BREI 80x73x87cm.	60 CUBA INOX. MANUAL 72,6x43x17cm.	10	400/III/50-60	136	6.031
 SV 78 BREIM 80x73x87cm.	2 x GN 1/1 CUBA INOX. MOTORIZADA 72,6x43x17cm.	10	400/III/50-60	136	7.374
MARMITAS A GAS			CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros		
 SV 78 PGD50 80x73x87cm.	50 CALENTAMIENTO DIRECTO	10,5	240/50	135	5.629
 SV 78 PGI50 80x73x87cm.	50 CALENTAMIENTO INDIRECTO	10,5	240/50	135	7.059
MARMITA ELÉCTRICA					
 SV 78 PEI50 80x73x87cm.	50 CALENTAMIENTO INDIRECTO	12,3	400/III/50-60	135	6.664



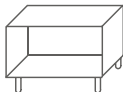


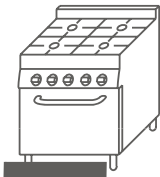
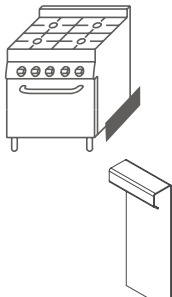


COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
ACCESORIOS MARMITAS			
SIN PORTES PAGADOS			
	SV CCP50 CESTO DE PASTA 1 SECTOR 50 LITROS		803
	SV CCV50 CESTO DE VERDURA 1 SECTOR 50 LITROS		803
	SV CCP50 2/S CESTO DE PASTA 2 SECTORES 50 LITROS		1.040
	SV CCV50 2/S CESTO DE VERDURAS 2 SECTORES 50 LITROS		1.040
	SV IMB 50 EMBUDO DE DESAGÜE		114
	SV SCC PI KIT DE DESAGÜE AUTOMÁTICO DE CONDENSADOS EN MODELOS INDIRECTOS		532
ELEMENTOS NEUTROS DE MUEBLE			
	SV 74 PL 40x73x87cm. ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	41	882
	SV 78 PL 80x73x87cm. ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	50	1.209
	SV 74 PLC 40x73x87cm. ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	48	1.089
	SV 78 PLC 80x73x87cm. ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	66	1.462
	SV 78 LA 80x73x87cm. ELEMENTO NEUTRO CON FREGADERO Y GRIFO	68	2.162
ELEMENTOS NEUTROS DE SOBREMESA			
	SV 74 PL-T 40x73x25cm. ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	25	533
	SV 78 PL-T 80x73x25cm. ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	34	750
	SV 74 PLC-T 40x73x25cm. ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	32	711
	SV 78 PLC-T 80x73x25cm. ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	50	969















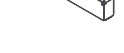







COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
ELEMENTOS DE APOYO				
	SV 74 B 40x73x62cm.	BASE ABIERTA	16	399
	SV 78 B 80x73x62cm.	BASE ABIERTA	30	537
	SV 712 B 120x73x62cm.	BASE ABIERTA	46	758
	SV 78 BE 80x73x82cm.	BASE CALIENTE GN 1/1	40	1.398
ACCESORIOS				
SIN PORTES PAGADOS				
	SV 40/CFT 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 40CM.	-	80
	SV 80/CFT 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 80CM.	-	159
	SV 120/CFT 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 120CM.	-	147
	SV 40/CF 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 40CM.	-	150
	SV 80/CF 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 80CM.	-	163
	SV 120/CF 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 120CM.	-	182
	SV 160/CF 160cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 160CM.	-	194
	SV 200/CF 200cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 200CM.	-	209
	SV 240/CF 240cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE MUEBLE DE 240CM.	-	221
	SV 70/ZL 70cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 70CM.)	-	123
	SV 140/ZLP 140cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 140CM.) PARA ELEMENTOS EN DISPOSICIÓN CENTRAL.	-	155
	SV GZ	UNIÓN DE ZÓCALOS	-	53



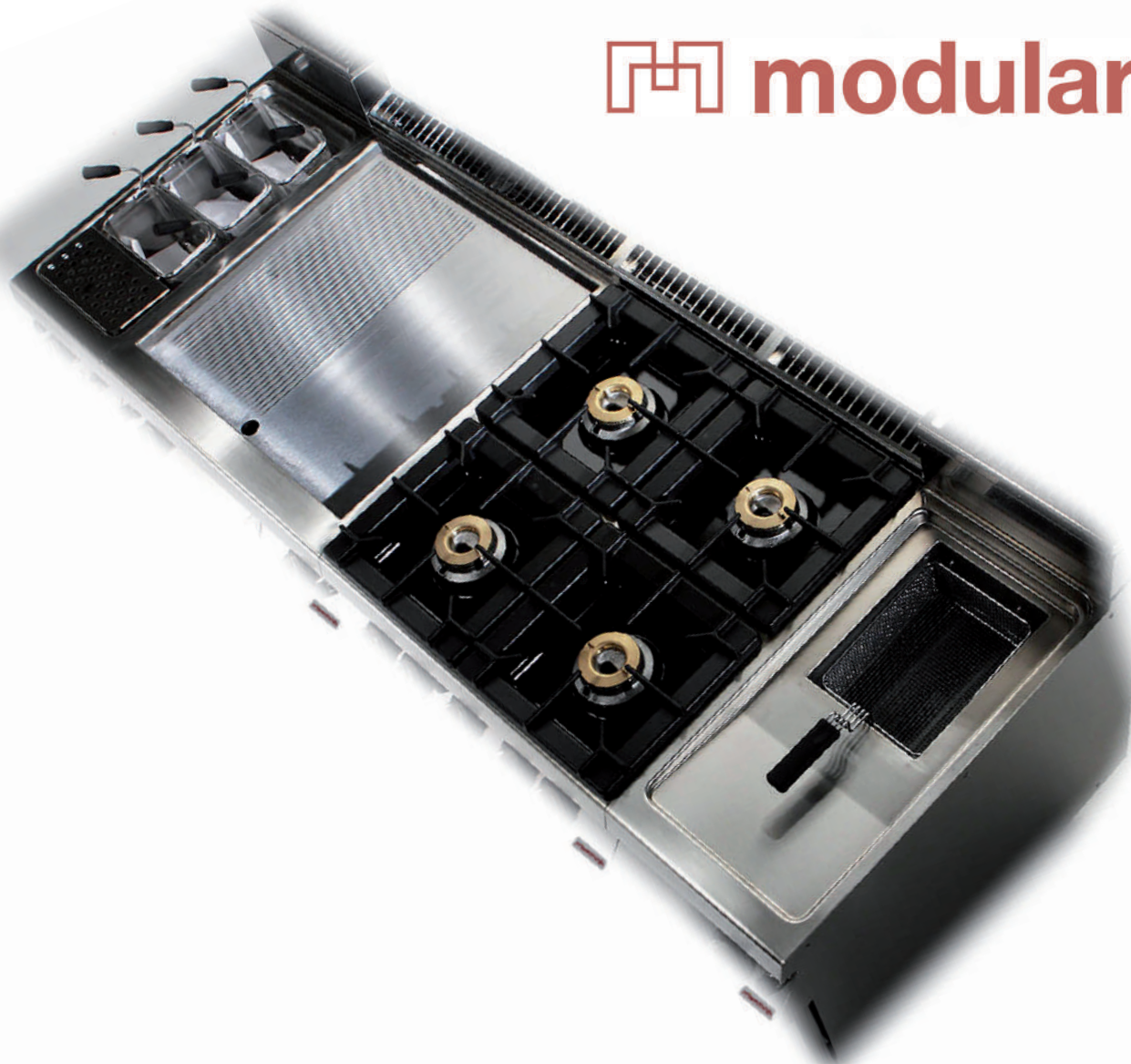
COCINAS SERIE 700

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS			
SIN PORTES PAGADOS			
	SV 70/G-INOX PARRILLA PARA 2 FUEGOS EN ACERO INOXIDABLE	-	254
	SV 70/G-INOX 2F SUPLEMENTO PARA SUSTITUCIÓN DE PARRILLA EN ACERO INOXIDABLE EN LA ENCIMERA DE 2 FUEGOS	-	134
	SV 70/PL 1F PLACA LISA DE 1 FUEGO 32x26,8x2,5cm.	-	134
	EM 70/PL 1F PLACA LISA DE 1 FUEGO 39x28,4x2,2cm. para modelos PW	-	134
	SV 70/PR 2F PLACA RANURADA DE 2 FUEGOS 32x55,8x2,5cm.	-	240
	EM 70/PR 1F PLACA RANURADA DE 1 FUEGOS para modelos PW	-	145
	SV RG 1/1 KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 1/1 10x60x32cm.	-	228
	SV RG 2/1 KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 2/1 15x60x32cm.	-	265
	SV KC 1/1 KIT DE 2 CAJONES GN 1/1 150h 15x60x32cm.	-	912
	SV KR 2+2 KIT DE RUEDAS (2 CON FRENO, 2 SIN FRENO). SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	328
	SV KR 3+3 KIT DE RUEDAS (3 CON FRENO, 3 SIN FRENO). SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	492
	SV KSP 40 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 40CM. DE LARGO	-	290
	SV KSP 80 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 80CM. DE LARGO	-	404
	SV KSP 100 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 100CM. DE LARGO	-	501
	SV KSP 120 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 120CM. DE LARGO	-	608
	SV KSP 160 KIT DE SOPORTE PARA COMPOSICIÓN DE PUENTE DE 160CM. DE LARGO	-	801
	SV PA/40 SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 40CM. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO 40x17x4cm.	-	239
	SV PA/80 SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 80CM. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO 80x17x4cm.	-	283
	SV PA/120 SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 120CM. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO 120x17x4cm.	-	319
	SV CA/SB GRIFO DE AGUA PARA COCINA	-	486
	SV 40 PRCAM PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 40CM.	-	241
	SV 80 PRCAM PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 80CM.	-	274
	SV 120 PRCAM PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 120CM.	-	301
	SV 40P PUERTA DERECHA E IZQUIERDA PARA MÓDULOS DE 40 Y 80CM. 39,5x46cm.	-	225
	SV 70 PL DX PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES, LADO DERECHO 120 x17x4cm.	-	1.009
	SV 70 PL SX PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES, LADO IZQUIERDO 120 x17x4cm.	-	1.009
	SV PCA PANEL DE COBERTURA DE CONEXIÓN DE GAS O ELÉCTRICA PARA MODELOS DE MUEBLE ABIERTO EXCEPTUANDO FREIDORAS, CUECEPASTAS, BARBACOAS Y MARMITAS. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	-	58



sövemah

COCINAS SERIE 900

 modular

Características GENERALES SERIE 900

Una línea de cocina a base de componentes modulares. La modularidad permite que esta línea sea versátil y funcional en el aprovechamiento del espacio útil. Características como robustez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, conquistarán la confianza de los clientes más exigentes.

La **SERIE 900** ofrece altas potencias y prestaciones como características que la distinguen. Encimeras de trabajo de **2 mm** de espesor en acero AISI 304. La elevada producción y practicidad en el uso permiten a la **SERIE 900** ser ideal para cualquier exigencia.

Fabricado en Italia por MODULAR.








COCINAS SERIE 900

COCINAS A GAS



SV 98 CFGBI



SV 94 PCGBI + PUERTA

DETALLE ENCIMERA
MODELOS PWDETALLE BISAGRA
PUERTA HORNODETALLE PARRILLA
QUEMADOR

PUERTA HORNO

Características

Cocinas con encimera de trabajo embutida, fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Quemadores de hierro con esparcellamas en latón de potencia **5,5 y 7,5Kw, en modelos con quemadores sobre cubeta inox y 6 y 10Kw en modelos "PW" potenciados con quemadores en encimera embutida.** Encendido de los quemadores mediante llama piloto. La llama piloto y el termopar, están colocados bajo el cuerpo del quemador principal protegidos de eventuales golpes accidentales y/o desbordamiento de líquidos. Los modelos con horno poseen una capacidad GN 2/1 con la contrapuerta en acero inoxidable. Encendido del horno de gas mediante piezoeléctrico. Hornos a gas con regulación de la temperatura mediante válvula termostática.

De serie se suministran predisuestas para gas natural y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano. Modelos disponibles con horno a gas u horno eléctrico estático o ventilado.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

COCINAS ELÉCTRICAS



SV 98 CFES



SV 98 PCES-T



DETALLE BISAGRA
PUERTA HORNO

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Placas eléctricas cuadradas de 300x300mm. de 3,5Kw cada una fabricadas en hierro con borde de acero inoxidable embutido en la encimera. Activación del calentamiento señalado mediante piloto luminoso colocado en el panel de mando. Todas las placas tienen un conmutador de 6 posiciones de regulación de la temperatura. Los modelos con horno eléctrico estático y ventilado de capacidad GN 2/1. El modelo de horno estático con resistencia superior e inferior y regulación independiente de ellas. Contrapuerta en acero inoxidable. Cámara de cocción del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6 Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.

rowemoh modular



COCINAS SERIE 900

COCINAS VITROCERÁMICA



SV 98 PVE + PUERTAS



SV 94 PVE + PUERTA



SV 98 PVE -T

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera, de 2 y 4 zonas de cocción independiente, cada una con elementos radiantes circulares de 3,4Kw de potencia y controlados por regulador de energía; las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Poseen pilotos de señalización del correcto funcionamiento del aparato. Los modelos con horno eléctrico estático o ventilado de capacidad GN 2/1 disponen de contrapuerta y cámara en acero inoxidable. Los modelos de horno estático poseen resistencias superior e inferior y regulación independiente de ellas. Regulación de la temperatura de 50°/300°C y potencia 6Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

COCINAS A INDUCCIÓN



SV 98 IND+ PUERTAS



SV 94 IND + PUERTA



SV 98 IND - T

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor.

Plano de cocción de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Sistema de reconocimiento de los recipientes que activa el calentamiento en presencia de dicho recipiente de cocción. Dotada de 2 y 4 zonas de cocción independiente, de 5Kw y Ø 280mm. Las zonas de cocción están delimitadas por bordes serigrafiados en la vitrocerámica. Amplia regulación de potencia. Posee piloto de señalización de la activación del calentamiento e indica el correcto funcionamiento del aparato. Disponible una versión WOK con una zona de cocción de 5Kw.

Fabricado en Italia por MODULAR.




COCINAS SERIE 900

PLACAS RADIANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 TPPCGB + PUERTAS



SV 98 TPFE



SV 98 TPPCGB-T



SV 98 TPPCFGB

DETALLE BISAGRA
PUERTA HORNO

SV 912 TPPCGB2B-T



SV 912 TPPCFGB2B

Características

Cocinas con encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Placa radiante en hierro de gran espesor dotadas de orificio central. Calentamiento mediante quemador de 12Kw. para poder alcanzar una temperatura máxima de 450°/500°C (en el modelo SV 912 TPFGB la potencia de la placa radiante es de 12Kw. y posee 2 fuegos de 5,5 Kw y 7,5Kw. cada uno). Los modelos TPPCGB/TPPCG2B poseen 1/2 placa radiante de 7Kw. de potencia y 2 o 4 fuegos de 5,5 y 7,5Kw. de potencia. Sistema de seguridad por termopar y encendido automático por piezoeléctrico.

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

Los modelos con horno a gas estático poseen una capacidad GN 2/1 con contrapuerta del horno en acero inoxidable. Regulación de la temperatura del horno de 50°/300°C con una potencia de 8Kw. Los modelos eléctricos poseen una placa única en acero 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.





COCINAS SERIE 900

FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 98 FTGS-CR + PUERTAS



DET. FRY-TOP



SV 94 FTGS-CR-T



SV 98 FTES-CR-T



SV 98 FTGS-T



SV 98 FTES + PUERTAS

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Soldado hermético de las placas a la encimera. Placas fabricadas en acero dulce o cromo duro (espesor 70 micras) y acabado liso, ranurado o mixto. Las placas poseen 15mm. de espesor y están ligeramente inclinadas para facilitar la recogida de las grasas. Disponen de un canal frontal y cajón recoge-grasas de 1 litro de capacidad en los modelos de 400mm. de ancho y de 1,5 litros en los modelos de 800mm.

Modelos a gas: Encendido de la llama piloto mediante piezoeléctrico. Regulación mediante grifo de seguridad con termopar o válvula de seguridad. Los modelos cromados poseen termostato de seguridad.

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

Modelos eléctricos: Resistencias de alto rendimiento. Temperatura de trabajo regulada por termostatos. Modelos cromados dotados de termostato de seguridad.

Fabricado en Italia por MODULAR.

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

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA



SV 98 GRL-P



SV 94 GRL-P



SV 94 GRL-T

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad, con 1 o 2 zonas de cocción independientes. Grifo de gas con válvula de seguridad. Quemadores en acero, colocados debajo de la parrilla. Parrilla de cocción en acero inoxidable con amplios acanalados para la recogida de las grasas. Esta particular forma de la parrilla permite cocinar tanto carne, como pescado y verduras evitando la combustión de las grasas. Peto en 3 lados en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-grasas extraíble. Sistema de elevación de las parrillas mediante elevadores para distanciar la parrilla de la piedra volcánica.

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

Fabricado en Italia por MODULAR.




COCINAS SERIE 900

FREIDORAS A GAS



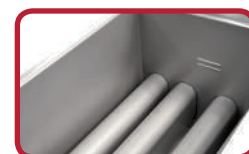
SV 98 FRGS13 PW

SV 98 FRGS13 VL



SV 94 FRGS13 PW

SV 94 FRGS13 VL

CUBA
FREIDORA
MODO. VLCESTA
FREIDORA 22lCUBA
FREIDORA
MOD. PW

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 13, 17 y 22 litros. Quemadores en acero inoxidable con llama horizontal colocados en el interior de la cuba en modelos PW y de cuba embutida con quemadores colocados fuera de ella en modelos VL. Llama piloto y encendido por piezoeléctrico en modelos PW y encendido eléctrico tensión 230V/50Hz en modelos VL. Grifo de gas con válvula termostática, termopar y regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad.

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

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

FREIDORAS ELÉCTRICAS



SV 98 FRE17



SV 94 FRE17



CESTA
FREIDORA 15L

Características

Encimera de trabajo fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Grifo de vaciado del aceite colocado en el interior del mueble neutro inferior. Prolongación de descarga de la cuba de serie. Capacidad de las cubas de 8, 13, 17 y 21 litros. Calentamiento mediante resistencias blindadas pivotantes. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de temperatura hasta 190°C. Todos los modelos poseen termostato de seguridad, interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.

rovemoh modular**COCINAS SERIE 900****MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS**

SV 94 SPE + PUERTA



SV 94 SPE-T

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba desmontable GN 1/1 y falso fondo ambos en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia cerámica de rayos infrarrojos. Interruptor general y piloto de señalización del correcto funcionamiento.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 94 CPES



SV 94 CPGS



DETALLE GRIFO
LLENADO CUBA

Características

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 2mm de espesor con amplia zona de expansión de líquidos. Cubas fabricadas en acero inoxidable AISI 316 de 40 litros de capacidad. Grifo de llenado de las cubas mediante mando situado en el panel frontal.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias fijas colocadas en el fondo de la cuba. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemador en acero inoxidable colocado bajo la cuba. Dotadas de grifo de seguridad con termopar, llama piloto y encendido piezoeléctrico.

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

CESTAS NO INCLUIDAS.

Fabricado en Italia por MODULAR.



revemoh modular



COCINAS SERIE 900 BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS



SV 98 BME + PUERTAS



SV 94 BME-T



SV 98 BME-T



SV 94 BME + PUERTA

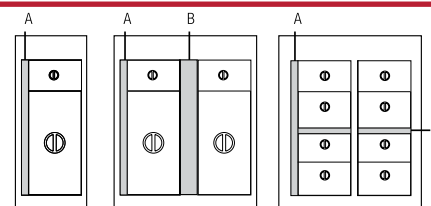


SV 98 BMG-T



DETALLE CUBA

- Modelos A y B.
En dotación
- Modelos C
Consultar
apartado
Mobiliario e
Inox (separadores
transversales)



ESQ. DISPOSICIÓN CUBETAS

Características

Encimera y cuba fabricados en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Temperatura regulable de 30°/90°C. Aparatos dotados de descarga del agua mediante rebosadero vertical. Posibilidad de colocar cubetas GN 1/1 + GN 1/3 de 150mm. de altura en módulo de 40cm. y 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3 de 150mm. de altura en módulo de 80cm.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostado de seguridad que interviene en caso de activación de las resistencias sin agua en la cuba, con rearme manual. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores tubulares en acero inoxidable de llama estabilizada con llama piloto y termopar de seguridad. Encendido por piezoeléctrico. Dotadas de grifo termostático. **De serie se suministran predisuestas para gas natural** y se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

SARTÉN MULTI-FUNCIÓN ELÉCTRICA



SV 98 BMFE + PUERTAS



SV 94 BMFE + PUERTA

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba en acero inoxidable de forma rectangular con fondo en acero inoxidable pulido. Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas bajo la cuba. Termostato de regulación de la temperatura de 50°/300°C con termostato de seguridad. Tapón de vaciado, guía porta-cubetas y cuba extraíble. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 BRGF

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 304 (modelos "I") y FE 360 (modelos "F"). Tapa de la cuba en acero inoxidable dotada de bisagras. Levantamiento de la cuba de cocción, manual o motorizados (modelos "M"). Carga automática del agua en cuba activado mediante botón. Grifo de agua fijo colocado en la encimera. Asa de la tapa frontal en tubo de acero inoxidable AISI 304 satinado y conectada a la tapa.

Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias colocadas directamente en contacto con el fondo de la cuba. Regulación de la temperatura de 100°/285°C por medio de termostato conectado al interruptor. Piloto de señalización de funcionamiento de las resistencias y termostato de seguridad que interviene en caso de fallo.

Modelos a gas: Calentamiento mediante quemadores en acero de alto rendimiento térmico. Alimentación de gas por medio de una válvula termostática multi-función. Encendido de los quemadores principales con llama piloto. Regulación de la temperatura de 100°/285°C.

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

Fabricado en Italia por MODULAR.



COCINAS SERIE 900

MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS



SV 98 PGI100

Características

Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 2mm. de espesor. Cuba de cocción con fondo en acero inoxidable AISI 316 y paredes en acero inoxidable AISI 304. Tapa con contrapeso fabricada en acero inoxidable AISI 304 y asa aislada. Carga del agua fría o caliente mediante electroválvula activada por un selector colocado en la encimera. Grifo de descarga frontal en latón cromado de 2" con mando aislado y orificio de descarga con filtro extraíble.

Modelos a gas con quemadores en acero inoxidable AISI 304 colocados en contacto con la cuba en modelos de calentamiento directo y en contacto con la cámara de calentamiento en los modelos de calentamiento indirecto. Válvula de gas de seguridad colocada en el panel frontal con encendido eléctrico. Temperatura controlada mediante termostato. Piloto de señalización del correcto funcionamiento del aparato.

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

Modelos de calentamiento indirecto: Control de la presión en la cámara mediante válvula de seguridad y manómetro. La carga del agua en la cámara de calentamiento viene regulada por medio de un grifo de nivel.

Disponible también versión con autoclave tanto en modelos de calentamiento directo e indirecto a gas, como en modelos eléctricos. Para marmitas de capacidad 200, 300 y 500 litros, solicitar precio y plazo de entrega.

Fabricado en Italia por MODULAR.

rivemoh modular

COCINAS SERIE 900

ELEMENTOS NEUTROS



SV 94 PL + PUERTA



SV 94 PL-T


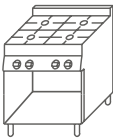
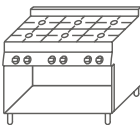
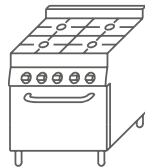
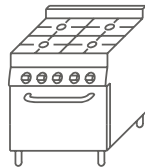
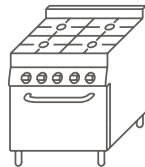
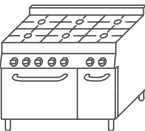
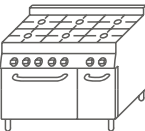
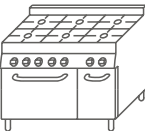
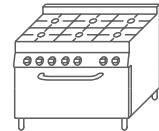
Características

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: +88 Euros
	SV 94 PCGBI 40x90x87cm	1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	71	1.910
	SV 98 PCGBI 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	117	2.995
	SV 912 PCGBI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	158	4.238
COCINAS A GAS CON HORNO								CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros
	SV 98 CFGBI 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	8 57x65x30cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	34	-	181	4.199
	SV 98 CFGEGBI 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	-	6 ESTÁTICO 57x65x30cm	26 +6	400/III/50-60	176	4.639
	SV 98 CFGEGBVI 80x90x87cm	2x5,5 2x7,5	-	6 VENTILADO 57x65x30cm	26 +6	400/III/50-60	176	4.856
	SV 912 CFGBI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	45	-	251	5.878
	SV 912 CFGEGBI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	-	6 ESTÁTICO 57x65x30cm	37 +6	400/III/50-60	246	6.236
	SV 912 CFGEGBVI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	-	6 VENTILADO 57x65x30cm	37 +6	400/III/50-60	246	6.452
	SV 912 CFGGBI 120x90x87cm	4x5,5 2x7,5	12 MAXI HORNO 97x66x30,5cm PARRILLA 93x65 cm. VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	49	-	249	6.286

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
155



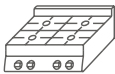





COCINAS SERIE 900

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

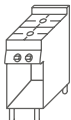

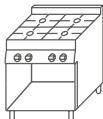

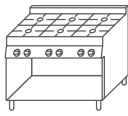

COCINAS A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 94 PCGBI-T 40x90x25cm		1x5,5 1x7,5	-	-	13	-	47	1.577
	SV 98 PCGBI-T 80x90x25cm		2x5,5 2x7,5	-	-	26	-	89	2.331
	SV 912 PCGBI-T 120x90x25cm		4x5,5 2x7,5	-	-	37	-	124	3.755

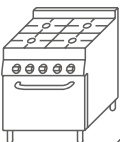

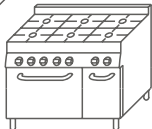

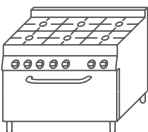

COCINAS A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO POTENCIADAS

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 94 PCG-PW 40x90x87cm		1x10 1x6	-	-	16	-	71	2.022
	SV 98 PCG-PW 80x90x87cm		3x10 1x6	-	-	36	-	117	3.084
	SV 912 PCG-PW 120x90x87cm		4x10 2x6	-	-	52	-	158	4.348



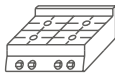

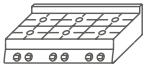

COCINAS A GAS CON HORNO POTENCIADAS

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 98 CFG-PW 80x90x87cm		3x10 1x6	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	44	-	181	4.431
	SV 912 CFG-PW 120x90x87cm		4x10 2x6	8 57x65x30cm VÁLVULA TERMOSTÁTICA	-	60	-	251	6.107
	SV 912 CFGG-PW 120x90x87cm		6x10	12 MAXI HORNO 97x66x30,5cm PARRILA 93x65cm VÁLV. TERMOSTÁTICA	-	72	-	249	6.986







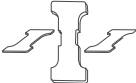




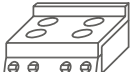
COCINAS A GAS DE SOBREMESA POTENCIADAS

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 94 PCG-T-PW 40x90x25cm		1x10 1x6	-	-	16	-	47	1.782
	SV 98 PCG-T-PW 80x90x25cm		3x10 1x6	-	-	36	-	89	2.447
	SV 912 PCG-T-PW 120x90x25cm		4x10 2x6	-	-	52	-	124	3.979



COCINAS SERIE 900

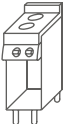



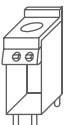

MODELO	POT. QUEMADORES (Kw)	POT. HORNO A GAS (Kw)	POT. HORNO ELÉCT. (Kw)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS	
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA MUEBLE ABIERTO								
	SV 94 PCES 40x90x87cm	2x3,5 300x300mm	-	-	7	400/III/50-60	60	2.542
	SV 98 PCES 80x90x87cm	4x3,5 300x300mm	-	-	14	400/III/50-60	89	3.752
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA CON HORNO								
	SV 98 CFES 80x90x87cm	4x3,5 300x300mm	-	6 57x65x30cm.	20	400/III/50-60	176	5.826
	SV 98 CFESV 80x90x87cm	4x3,5 300x300mm	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	20	400/III/50-60	176	5.819
COCINAS ELÉCTRICAS DE PLACA CUADRADA SOBREMESA								
	SV 94 PCES-T 40x90x25cm	2x3,5 300x300mm	-	-	7	400/III/50-60	38	2.142
	SV 98 PCES-T 80x90x25cm	4x3,5 300x300mm	-	-	14	400/III/50-60	60	2.966
INSERTOS PARA PLACA CUADRADA							SIN PORTES PAGADOS	
	SV 94 IMP						68	
	SV 98 IMP						236	
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA MUEBLE ABIERTO								
	SV 94 PVE 40x90x87cm	2x3,4	-	-	6,8	400/III/50-60	61	2.953
	SV 98 PVE 80x90x87cm	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	95	4.721
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA CON HORNO								
	SV 98 CFVE 80x90x87cm	4x3,4	-	6 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	176	6.416
	SV 98 CFVEV 80x90x87cm	4x3,4	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	19,5	400/III/50-60	176	6.575
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA DE SOBREMESA								
	SV 94 PVE-T 40x90x25cm	2x3,4	-	-	6,8	400/III/50-60	47	2.531
	SV 98 PVE-T 80x90x25cm	4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	89	4.314









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





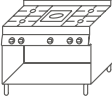

	SV 94 IND 40x90x87cm		2x5	-	-	10	400/III/50-60	50	9.089
	SV 98 IND 80x90x87cm		4x5	-	-	20	400/III/50-60	156	15.482
	SV 94 INDW 40x90x87cm MODELO WOK		1x5	-	-	5	400/III/50-60	86	6.042

COCINA INDUCCIÓN DE SOBREMESA

	SV 94 IND-T 40x90x25cm		2x5	-	-	10	400/III/50-60	42	8.682
	SV 98 IND-T 80x90x25cm		4x5	-	-	20	400/III/50-60	86	15.457
	SV 94 INDW-T 40x90x25cm MODELO WOK		1x5	-	-	5	400/III/50-60	86	5.660





COCINAS PLACA RADIANTE A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 98 TPG 80x90x87cm		1x12	-	-	12	-	150	3.442
	SV 98 TPPCGB 80x90x87cm		1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	-	-	20	-	150	3.697
	SV 912 TPPCG2B 120x90x87cm		1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	-	-	33	-	150	5.241



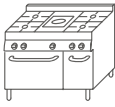

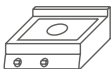











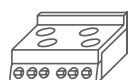

COCINAS PLACA RADIANTE A GAS CON HORNO

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 98 TPFG 80x90x87cm		1x12	8 57x65x30cm	-	20	-	231	4.847
	SV 912 TPFG 120x90x87cm		1x12 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	8 57x65x30cm	-	33	-	301	5.885


















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: +88 Euros				
 SV 98 TPPCFGB 80x90x87cm		1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	8 57x65x30cm	-	28	-	201	5.094
 SV 912 TPPCFG2B 120x90x87cm		1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	8 57x65x30cm	-	41	-	170	6.394
COCINAS PLACA RADIANTE A GAS DE SOBREMESA				CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros				
 SV 98 TPG-T 80x90x25cm		1x12	-	-	12	-	125	2.671
 SV 98 TPPCGB-T 80x90x25cm		1x7 PLACA RAD. 1x5,5 / 1x7,5	-	-	20	-	125	3.359
 SV 912 TPPCG2B-T 120x90x25cm		1x7 PLACA RAD. 2x5,5 / 2x7,5	-	-	33	-	140	4.506
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE ABIERTO								
 SV 98 TPE 80x90x87cm		4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	126	4.491
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS CON HORNO								
 SV 98 TPFE 80x90x87cm		4x3,4	-	6 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	196	5.756
 SV 98 TPFEV 80x90x87cm		4x3,4	-	6 VENTILADO 57x65x30cm.	19,6	400/III/50-60	196	6.203
COCINAS PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS SOBREMESA								
 SV 98 TPE-T 80x90x25cm		4x3,4	-	-	13,6	400/III/50-60	106	4.122



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: +88 Euros						
	SV 94 FTGS 40x90x87cm.	 LISA ACERO DULCE 33,5x70cm	7	-	95	2.280
	SV 94 FTGS-CR 40x90x87cm.	 LISA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	95	3.014
	SV 94 FTRGS 40x90x87cm.	 RANURADA ACERO DULCE 33,5x70cm	7	-	95	2.520
	SV 94 FTRGS-CR 40x90x87cm.	 RANURADA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	95	2.969
	SV 98 FTGS 80x90x87cm.	 LISA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	155	3.359
	SV 98 FTGS-CR 80x90x87cm.	 LISA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155	4.299
	SV 98 FTRGS 80x90x87cm.	 2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	155	3.494
	SV 98 FTRGS-CR 80x90x87cm.	 2/3 LISA / 1/3 RANURADO CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155	4.077
	SV 98 FTRGS 80x90x87cm.	 RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	155	3.708
	SV 98 FTRGS-CR 80x90x87cm.	 RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	155	4.058

FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	SV 94 FTES 40x90x87cm.	 LISA ACERO DULCE 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	2.468
	SV 94 FTES-CR 40x90x87cm.	 LISA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	3.087
	SV 94 FTRES 40x90x87cm.	 RANURADA ACERO DULCE 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	2.421
	SV 94 FTRES-CR 40x90x87cm.	 RANURADA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	95	2.884



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	3.448
	SV 98 FTES-CR 80x90x87cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	4.370
	SV 98 FTRES 80x90x87cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	3.595
	SV 98 FTRES-CR 80x90x87cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	4.122
	SV 98 FTRRES 80x90x87cm.		RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	3.656
	SV 98 FTRRES-CR 80x90x87cm.		RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	155	4.263

FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros










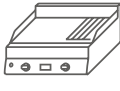





	SV 94 FTGS-T 40x90x25cm.		LISA ACERO DULCE 33,5x70cm	7	-	72	1.594
	SV 94 FTGS-CR-T 40x90x25cm.		LISA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	72	2.404
	SV 94 FTRGS-T 40x90x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 33,5x70cm	7	-	72	2.013
	SV 94 FTRGS-CR-T 40x90x25cm.		RANURADA CROMO DURO 33,5x70cm	10,5	-	72	2.592
	SV 98 FTGS-T 80x90x25cm.		LISA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	131	2.602
	SV 98 FTGS-CR-T 80x90x25cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131	3.390
	SV 98 FTRGS-T 80x90x25cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	131	2.785
	SV 98 FTRGS-CR-T 80x90x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131	3.581
	SV 98 FTRRGS-T 80x90x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	14	-	131	2.935
	SV 98 FTRRGS-CR-T 80x90x25cm.		RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	21	-	131	3.561



COCINAS SERIE 900

MODELO	TIPO DE PLACA	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------	-----------------	----------------	-----------	----------------------

FRY-TOP ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	SV 94 FTES-T 40x90x25cm.		LISA ACERO DULCE 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	1.885
	SV 94 FTES-CR-T 40x90x25cm.		LISA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	2.463
	SV 94 FTRES-T 40x90x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	2.043
	SV 94 FTRES-CR-T 40x90x25cm.		RANURADA CROMO DURO 33,5x70cm	7,5	400/III/50-60	67	2.508
	SV 98 FTES-T 80x90x25cm.		LISA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	2.646
	SV 98 FTES-CR-T 80x90x25cm.		LISA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	3.436
	SV 98 FTRES-T 80x90x25cm.		2/3 LISA ACERO DULCE 1/3 RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	2.831
	SV 98 FTRES-CR-T 80x90x25cm.		2/3 LISA / 1/3 RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	3.624
	SV 98 FTRRES-T 80x90x25cm.		RANURADA ACERO DULCE 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	2.974
	SV 98 FTRRES-CR-T 80x90x25cm.		RANURADA CROMO DURO 73,5x70cm	15	400/III/50-60	126	3.767

ACCESORIOS FRY-TOP

SIN PORTES PAGADOS

	SV RAS -FT	RASQUETA PLANCHA LISA	81
	SV RAS-FTR	RASQUETA PLANCHA ONDULADA	81
	SV 10 L-RAS	10 CUCHILLAS LISAS PARA RASQUETA	31
	SV 10 R-RAS	10 CUCHILLAS ONDULADAS PARA RASQUETA	31
	SV 94 PSFTS	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 40CM.	161
	SV 98 PSFTS	PETO PERIMETRAL PARA MODELOS DE 80CM.	331
	SV 40 TR	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 40CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 10,5Kw	366
	SV 80 TR	INCREM. PRECIO GRIFO TERMOSTÁTICO, VERSIONES 80CM. NO CROMADAS. ALIMENTO POT. A 21Kw.	537



COCINAS SERIE 900

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (cm)	POT. (Kw) TOTAL	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	---------------------------	-----------------	-----------	----------------------

BARBACOAS A GAS DE AGUA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 94 GRACQG 40x90x87cm.		32x64cm	11	95	3.399
	SV 98 GRACQG 80x90x87cm.		72x64cm	22	161	4.610

BARBACOAS ELÉCTRICAS DE AGUA

	SV 94 GRACQE 40x90x87cm.		32x64cm	7,5 400V/III/50-60Hz	95	3.390
	SV 98 GRACQE 80x90x87cm.		72x64cm	15 400V/III/50-60Hz	155	4.863

PARRILLA REVERSIBLE EN HIERRO PARA CARNE/PESCADO

SIN PORTES PAGADOS

	SV 94 GGACQ PARRILLA DE 16CM. PARA SV 94 GRACQG/E					128
	SV 98 GGACQ PARRILLA DE 18CM. PARA SV 98 GRACQG/E					204

BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE CON PUERTAS

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 94 GRL-P 40x90x87cm.		36,5x69cm	9,5	95	2.717
	SV 98 GRL-P 80x90x87cm.		2x (36,5x69cm)	19	155	3.838

BARBACOAS A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SOBREMESA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 94 GRL-T 40x90x25cm.		36,5x69cm	9,5	61	2.128
	SV 98 GRL-T 80x90x25cm.		2x (36,5x69cm)	19	131	3.337

ACCESORIOS BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA

SIN PORTES PAGADOS

	SV 94 GTPLP PARRILLA TUBULAR PARA PESCADO					337
	SV 98 GTPLPC PARRILLA TUBULAR PARA CARNE					435











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: +88 Euros







	SV 94 FRGS 13 PW 40x90x87cm.		13	12	-	107	2.882
	SV 98 FRGS13 PW 80x90x87cm.		13+13	24	-	201	5.292
	SV 94 FRGS22 PW 40x90x87cm.		22	20	-	107	3.338
	SV 98 FRGS22 PW 80x90x87cm.		22+22	40	-	201	6.121

FREIDORA A GAS CON QUEMADORES FUERA DE LA CUBA

CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros

	SV 94 FRG13 VL 40x90x87cm.		13	12	-	107	3.420
	SV 98 FRG13 VL 80x90x87cm.		13+13	24	-	201	6.351
	SV 94 FRG17 VL 40x90x87cm.		17	16,5	-	107	3.624
	SV 98 FRG17 VL 80x90x87cm.		17+17	33	-	201	6.583
	SV 94 FRG21 VL 40x90x87cm.		21	19	-	107	4.077
	SV 98 FRG21 VL 80x90x87cm.		21+21	38	-	201	7.734

FREIDORAS ELÉCTRICAS

	SV 94 FRE 8+8 40x90x87cm. (Resistencia pivotante)		8 + 8 / 1 CUBA	14	400/III/50-60	107	4.081
	SV 94 FRE13 40x90x87cm. (Resistencia pivotante)		13	12	400/III/50-60	107	3.381
	SV 98 FRE13 80x90x87cm. (Resistencia pivotante)		13+13	24	400/III/50-60	201	5.203



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	3.559
	SV 98 FRE17 80x90x87cm. (Resistencia pivotante)		17+17	33	400/III/50-60	201	5.595
	SV 94 FRE21 40x90x87cm. (Resistencia pivotante)		21	20	400/III/50-60	107	3.839
	SV 98 FRE21 80x90x87cm. (Resistencia pivotante)		21+21	40	400/III/50-60	201	6.298

CESTAS PARA FREIDORAS

SIN PORTES PAGADOS

	SV C1 FRE 8	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 8 LITROS DE 130x310x120mm.					108
	SV C 1/2 13	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 13 LITROS (FRG 13PW/13VL Y FRE13) DE 110x285x120mm.					97
	SV C 1 13	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 13 LITROS (FRG 13PW/13VL Y FRE13) DE 225x285x120mm.					119
	SV C 1/2 17	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 17 LITROS (FRG 17VL Y FRE17) DE 146x310x120mm.					108
	SV C 1/1 17	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 17 LITROS (FRG 17VL Y FRE17) DE 300x310x120mm.					131
	SV C 1/2 21	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORAS DE 21 LITROS (FRG 21PW/21VL Y FRE21) DE 150x400x120mm.					108
	SV C 1/1 21	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORAS DE 21 LITROS (FRG 21PW/21VL Y FRE21) DE 320x400x120mm.					131
	SV C 1/2 FRG22 PW	CESTA DE 1/2 PARA FREIDORA DE 22 LITROS DE 143x385x120mm.					108
	SV C 1 FRG22 PW	CESTA DE 1/1 PARA FREIDORA DE 22 LITROS DE 282x385x120mm.					131

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE MUEBLE ABIERTO





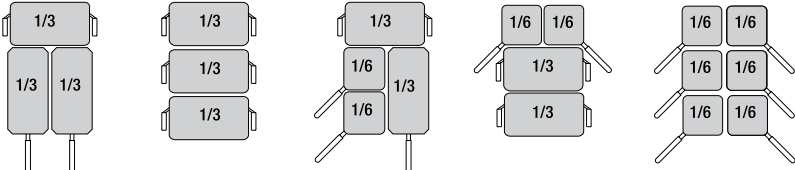



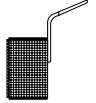
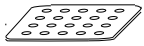
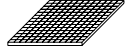



	SV 94 SPE 40x90x87cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	78	2.315
--	---------------------------------	--	-------------	---	-----------	----	--------------

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

	SV 94 SPE-T 40x90x25cm.		CUBA GN 1/1	1	240/50-60	53	1.757
--	-----------------------------------	--	-------------	---	-----------	----	--------------



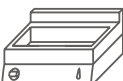























COCINAS SERIE 900

MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
CUECEPASTAS A GAS		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros			
 SV 94 CPGS 40x90x87cm.	40	11,8	-	98	3.350
 SV 98 CPGS 80x90x87cm.	40+40	23,6	-	171	5.609
CUECEPASTAS ELÉCTRICO					
 SV 94 CPES 40x90x87cm.	40	9	400/III/50-60	98	3.370
 SV 98 CPES 80x90x87cm.	40+40	18	400/III/50-60	171	5.609
CESTAS DE CUECEPASTA (NO INCLUIDAS EN EL PRECIO)					
Esquema de cestas serie 900					
 SV CP/C 3	CESTA DE 1/3 VERTICAL (29x16x20cm)	SIN PORTES PAGADOS			182
 SV CP/C 2	CESTA DE 1/2 VERTICAL (24x29x20cm)				218
 SV CP/C 1/3	CESTA DE 1/3 HORIZONTAL (29x16x20cm)				182
 SV CP/C 6	CESTA DE 1/6 VERTICAL (14x14x20cm)				122
 SV GC-CPS 74	ESCURRIDOR DE CESTA				57
 SV 2/3 GR	PARRILLA DE FONDO DE CUBA				94
 SV COP/CP1	TAPA DE CUBA				81
BAÑO MARÍA A GAS DE MUEBLE ABIERTO		CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros			
 SV 94 BMG 40x90x87cm.	1 x GN 1/1 + GN 1/3	3	-	55	2.053
 SV 98 BMG 80x90x87cm.	2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	6	-	101	2.648



COCINAS SERIE 900

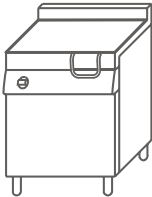
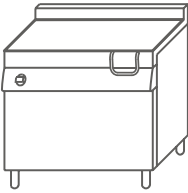
MODELO	CAPACIDAD CUBA (l)	POT. (Kw) TOTAL	TENSIÓN (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
BAÑO MARÍA A GAS DE SOBREMESA					
CAMBIO DE INYECTORES: +88 Euros					
 SV 94 BMG-T 40x90x25cm.	 1 x GN 1/1 + GN 1/3	3	-	40	1.676
 SV 98 BMG-T 80x90x25cm.	 2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	6	-	51	2.148
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE MUEBLE ABIERTO					
 SV 94 BME 40x90x87cm.	 1 x GN 1/1 + GN 1/3	2,2	240/50-60	52	2.261
 SV 98 BME 80x90x87cm.	 2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	4,4	400/III/50-60	76	2.980
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO DE SOBREMESA					
 SV 94 BME-T 40x90x25cm.	 1 x GN 1/1 + GN 1/3	2,2	240/50-60	40	1.737
 SV 98 BME-T 80x90x25cm.	 2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/3	4,4	400/III/50-60	51	2.476
SARTÉN MULTI-FUNCIÓN					
 SV 94 BMFE 40x90x87cm.	 12	4,5	400/III/50-60	100	4.372
 SV 98 BMFE 80x90x87cm.	 26	9	400/III/50-60	200	6.258
SARTENES BASCULANTES A GAS					
 SV 98 BRGI 80x90x87cm.	 80 CUBA INOX MANUAL 72,6x73x17cm.	20	240/50-60	201	7.239
 SV 98 BRGIM 80x90x87cm.	 80 CUBA INOX MOTORIZADA 72,6x73x17cm.	20	240/50-60	201	8.446
 SV 912 BRGI 120x90x87cm.	 120 CUBA INOX MANUAL 112,6x73x17cm.	24	240/50-60	211	9.472
 SV 912 BRGIM 120x90x87cm.	 120 CUBA INOX MOTORIZADA 112,6x73x17cm.	24	240/50-60	211	9.985



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	7.523
	SV 98 BREIM 80x90x87cm.	⚡	80 CUBA INOX MOTORIZADA 72,6x73x17cm.	15	400/III/50-60	201	8.239
	SV 912 BREI 120x90x87cm.	⚡	120 CUBA INOX MANUAL 112,6x73x17cm.	19	400/III/50-60	211	9.620
	SV 912 BREIM 120x90x87cm.	⚡	120 CUBA INOX MOTORIZADA 112,6x73x17cm.	19	400/III/50-60	211	10.799

MARMITAS A GAS

	SV 98 PGD100 80x90x87cm.	🔥	100 CALENTAMIENTO DIRECTO	21	240/50	136	5.950
	SV 98 PGI100 80x90x87cm.	🔥	100 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21	240/50	153	8.185
	SV 98 PGD150 80x90x87cm.	🔥	150 CALENTAMIENTO DIRECTO	24	240/50	140	6.151
	SV 98 PGI150 80x90x87cm.	🔥	150 CALENTAMIENTO INDIRECTO	24	240/50	153	8.540



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	7.934
	SV 98 PEI150 80x90x87cm.	⚡	150 CALENTAMIENTO INDIRECTO	21,3	400/III/50-60	167	8.245

ACCESORIOS MARMITAS

SIN PORTES PAGADOS

	SV CCP100	CESTO ARROZ/PASTA 1 SECTOR 100 LITROS					795
	SV CCV100	CESTO VERDURAS 1 SECTOR 100 LITROS					795
	SV CCP100 2S	CESTO ARROZ/PASTA 2 SECTORES 100 LITROS					1.030
	SV CV100 2S	CESTO VERDURA 2 SECTORES 100 LITROS					1.030
	SV CCP100 3S	CESTO ARROZ/PASTA 3 SECTORES 100 LITROS					1.203
	SV CCV100 3S	CESTO VERDURA 3 SECTORES 100 LITROS					1.203
	SV CCP150	CESTO ARROZ/PASTA 1 SECTOR 150 LITROS					795
	SV CCV150	CESTO VERDURA 1 SECTOR 150 LITROS					795
	SV CCP150 2S	CESTO ARROZ/PASTA 2 SECTORES 150 LITROS					1.042
	SV CCV150 2S	CESTO VERDURA 2 SECTORES 150 LITROS					1.042
	SV CCP150 3S	CESTO ARROZ/PASTA 3 SECTORES 150 LITROS					1.216
	SV CCV150 3S	CESTO VERDURA 3 SECTORES 150 LITROS					1.216
	SV IMB 100	EMBUDO DE DESAGÜE DE MARMITA DE 100 LITROS					141
	SV IMB 150	EMBUDO DE DESAGÜE DE MARMITA DE 150 LITROS					170
	SV SCC PI	KIT DE DESCARGA AUTOMÁTICA DE CONDENSADOS PARA MARMITAS INDIRECTAS					526



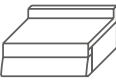

COCINAS SERIE 900

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	-------------	-----------	-------------------------

ELEMENTOS NEUTROS DE MUEBLE

	SV 94 PL 40x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	50	1.126
	SV 98 PL 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO	75	1.416
	SV 94 PLC 40x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	50	1.222
	SV 98 PLC 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBRE MUEBLE ABIERTO CON CAJÓN	75	1.685
	SV 98 LA 80x90x87cm.	ELEMENTO NEUTRO CON FREGADERO Y GRIFO	50	2.199

ELEMENTOS NEUTROS DE SOBREMESA



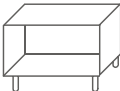

	SV 94 PL-T 40x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	40	596
	SV 98 PL-T 80x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA	55	813
	SV 94 PLC-T 40x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	40	815
	SV 98 PLC-T 80x90x25cm.	ELEMENTO NEUTRO SOBREMESA CON CAJÓN	55	1.148



COCINAS SERIE 900


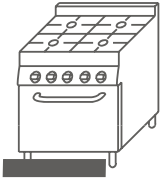
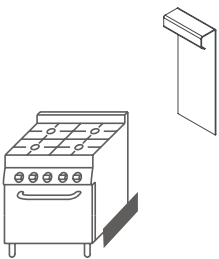
MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP € PORTES PAGADOS
--------	-------------	-----------	-------------------------

ELEMENTOS DE APOYO

	SV 94 B 40x90x62cm.	BASE ABIERTA	25	421
	SV 98 B 80x90x62cm.	BASE ABIERTA	39	555
	SV 912 B 120x90x62cm.	BASE ABIERTA	51	873
	SV 98 BE 80x90x62cm.	BASE CALIENTE GN 1/1	49	1.683

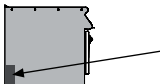
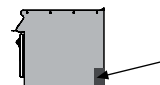
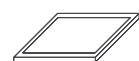

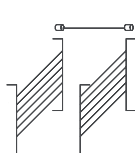


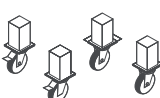
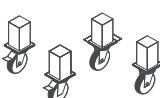
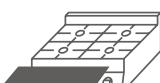
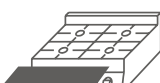
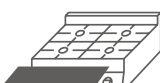
ACCESORIOS

SIN PORTES PAGADOS

	SV 40/ZFT 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 40CM.	-	79
	SV 80/ZFT 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 80CM.	-	117
	SV 120/ZFT 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTO DE SOBREMESA DE 120CM.	-	148
	SV 40/ZF 40cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 40CM.	-	149
	SV 80/ZF 80cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 80CM.	-	161
	SV 120/ZF 120cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 120CM.	-	180
	SV 160/ZF 160cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 160CM.	-	192
	SV 200/ZF 200cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 200CM.	-	204
	SV 240/ZF 240cm.	ZÓCALO PARA ELEMENTOS DE SOBREMESA DE 240CM.	-	221
	SV GZ 70cm.	UNIÓN DE ZÓCALOS	-	52
	SV 90/ZL	ZÓCALO LATERAL	-	133
	SV 180/ZLP 180cm.	ZÓCALO LATERAL (FONDO 180CM.) PASANTE	-	18

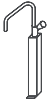

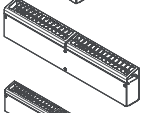
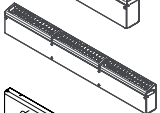
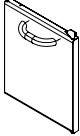





COCINAS SERIE 900

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS			
SIN PORTES PAGADOS			
	SV 90 ZVT1 CIERRE DEL ESPACIO TÉCNICO TOP+BASE	-	113
	SV 98 ZVT2 CIERRE DEL ESPACIO TÉCNICO MONOBLOCK	-	113
	SV 90/PL 1F EM 90/PL 1F PLACA LISA DE 1 FUEGO PLACA LISA DE 1 FUEGO para modelos PW	- -	261 284
	SV 90/PR 1F EM 90/PR 1F PLACA RANURADA DE 1 FUEGO PLACA RANURADA DE 1 FUEGO para modelos PW	- -	307 333
	SV RG 1/1 10x60x32cm. KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 1/1	-	223
	SV RG 2/1 15x60x32cm. KIT DE SOPORTE PARA 6 PARRILLAS GN 2/1	-	258
	SV KC 1/1 15x60x32cm. KIT DE 2 CAJONES GN 1/1 150h	-	888
	SV KR 2+2 KIT DE RUEDAS (2 CON FRENO, 2 SIN FRENO). <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	321
	SV KR 3+3 KIT DE RUEDAS (3 CON FRENO, 3 SIN FRENO). <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	480
	SV PA/40 40x17x4cm. SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 40CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	233
	SV PA/80 80x17x4cm. SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 80CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	274
	SV PA/120 120x17x4cm. SOPORTE DE PLATOS FRONTAL DE 120CM. <i>SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO.</i>	-	312



COCINAS SERIE 900

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	PVP €
ACCESORIOS			
SIN PORTES PAGADOS			
	SV CA/SB GRIFO DE AGUA PARA COCINA	-	500
	SV 40 PRCAM PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 40CM.	-	237
	SV 80 PRCAM PROLONGACIÓN DE CHIMENEA DE 80CM.	-	262
	SV 120 PRCAM PROLOGACIÓN DE CHIMENEA DE 120CM.	-	291
	SV 40P PUERTA DERECHA E IZQUIERDA PARA MÓDULOS DE 40 Y 80CM. 39,5x46cm.	-	219
	SV 90 PL DX PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES, LADO DERECHO	-	985
	SV 90 PL SX PANEL LATERAL PARA COMPOSICIONES CENTRALES. LADO IZQUIERDO	-	985
	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.	-	57



COCCIÓN AUXILIAR

Índice *páginas*

334	BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS
336	BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL
337	ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS
338	ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR
340	BARBACOAS A GAS DE AGUA CON DEFLECTORES FONDO 700
341	HORNILLOS A GAS
342	COCINAS A GAS LÍNEA 600
343	COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL FONDO 700
344	COCINAS A GAS SERIE 550
346	COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700
348	COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700/900
349	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES
350	FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA POTENCIADAS
351	FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE Y FREIDORAS A GAS FONDO 700 SERIE ESPECIAL
352	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES
353	FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA
354	FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600
355	PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK
356	PLANCHAS A GAS DE 6mm
357	PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA
358	PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO
359	PLANCHAS A GAS CON FUEGO
360	PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA EN ACERO Y CROMO DURO DE ALTA POTENCIA
361	FRY-TOP A GAS SERIE SNACK
362	BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA
363	GRILLS ELÉCTRICOS
364	GRILL ELÉCTRICO DE VITROCERÁMICA
365	PLACAS DE INDUCCIÓN
366	ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS
367	ASADORES DE POLLO VERTICALES ELÉCTRICOS
368	ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS

369	HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA
371	HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA KOMPACT
372	HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS MIXTOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO ELECTROMECÁNICOS Y DIGITALES TOUCH SCREEN
374	HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR CON BOILER ELÉCTRICOS Y GAS TECNOLOGÍA QUBI
378	FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS
379	CARROS CALIENTES
380	HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN
381	HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES
382	PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE
384	MÁQUINAS PARA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES
386	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK
387	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE
388	CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS
389	MESAS CALIENTES
390	CUECEPASTAS Y OLLAS CALIENTASOPAS
391	MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS
392	TOSTADORES DE PAN
393	TOSTADORES DE PAN DE TÚNEL Y SERIE BUFFET
394	SALAMANDRAS
395	HORNOS MINI PIZZA / HORNO DE CINTA
396	HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS
397	HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS
398	HORNO DE LEÑA Y GAS TITAN
400	HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS
402	HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL
404	HORNOS DE PIZZA A GAS
405	HORNOS DE PIZZA A GAS XL
406	AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON 1 Y 2 VELOCIDADES
407	AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD
408	LAMINADORA PARA PIZZA
409	FORMADORA PARA PIZZA

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS



GGSD 1C



GGSD 4C



GGSD 2C



GGSD 5C



BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS



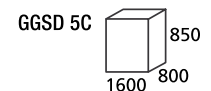
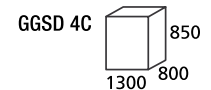
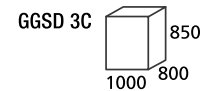
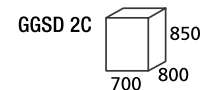
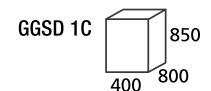
GGSD 3C



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	4.997
GGSD 2C	2	2x300 520	29,4	2,284 kg/h 3,108 m3/h	6.702
GGSD 3C	3	3x300 520	44,1	3,426 kg/h 4,662 m3/h	8.418
GGSD 4C	4	4x300 520	58,8	4,568 kg/h 6,216 m3/h	12.162
GGSD 5C	5	5x300 520	73,5	5,710 kg/h 7,770 m3/h	13.889

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA INOX. PERFIL REDONDO	233
PARRILLA INOX. PERFIL CUADRADO	314
KIT 4 RUEDAS, Ø 100 mm, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	135

Características

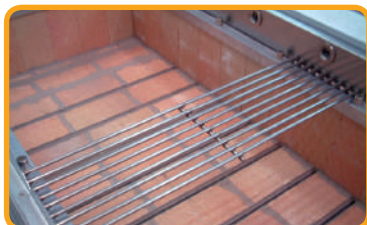
- Barbacoas a gas simples con deflectores.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Asa rápidamente cualquier tipo de carne o pescado, evitando los humos nocivos para la salud, con quemadores de alta potencia, para facilitar el asado de alimentos que necesitan de mucho calor evitando que se cuezan.
- Estas barbacoas consumen poco gas, ya que para la mayoría de los alimentos, basta ponerlo a potencia media o incluso mínima.
- Encendido por piezoeléctrico.

- Quemadores rectos y dobles con sistema de protección antigrasa.
- Al empezar a trabajar se debe poner a funcionar 5 minutos a máxima potencia.
- La barbacoa debe contener siempre el agua suficiente para crear humedad y evitar humos.
- De serie se suministra con parrillas redondas (para carne y pescado). Bajo pedido se pueden suministrar parrillas cuadradas sólo para pescado. Dimensiones de cada parrilla 300x520mm.

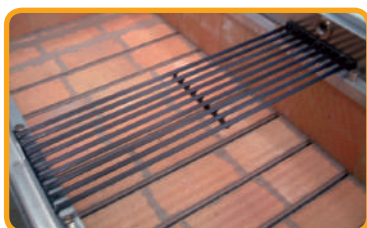




BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL



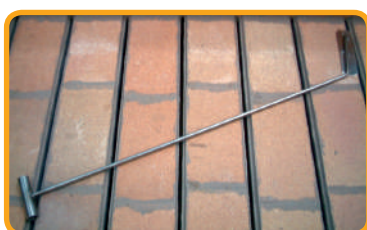
PARRILLA ESTÁTICA
EN ACERO INOX



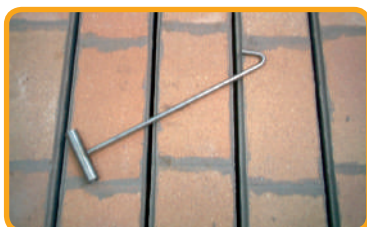
PARRILLA EST. HIERRO



PARRILLA EST. INTERIOR



RASTRO PARA CENIZA



GANCHO PARA PARRILLAS



CAVE 600-125

SERIE 600

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº CAJONES INF. / SUP.	Nº PARRILLAS	PVP €
	ancho	fondo	alto			
CAVE 600-100	1000	600	900	1 1	4	2.796
CAVE 600-125	1250	600	900	1 1	5	3.137
CAVE 600-150	1500	600	900	2 2	6	3.465
CAVE 600-175	1750	600	900	2 2	7	3.814
CAVE 600-200	2000	600	900	2 2	8	4.142

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)			Nº CAJONES INF. / SUP.	Nº PARRILLASA	PVP €
	ancho	fondo	alto			
CAVE 800-100	1000	800	900	1 1	4	3.192
CAVE 800-125	1250	800	900	1 1	5	3.670
CAVE 800-150	1500	800	900	2 2	6	4.159
CAVE 800-175	1750	800	900	2 2	7	4.461
CAVE 800-200	2000	800	900	2 2	8	4.965

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.

DE SERIE

Características

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- La cámara de combustión está recubierta exteriormente con lana de roca e interiormente con ladrillos refractarios fácilmente sustituibles.
- De serie se suministran con altura de cámara de 120mm para carne y pescado y parrilla de hierro.
- Sin ventilación.
- El fondo dispone de algunas ranuras por donde pasan las cenizas al correspondiente cajón.
- Cajón superior para recogida de cenizas. Cajón inferior para almacenaje.
- Todos los modelos disponen de ruedas.



ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS



CCVR-1650-S



CCVR-1900-D

LÍNEA SIMPLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº DE POLLOS	PVP €
	ancho	fondo	alto					
CCVR-900-S	900	900	900	3	1	1	9	6.727
CCVR-1150-S	1150	900	900	4	1	1	12	7.499
CCVR-1400-S	1400	900	900	5	2	2	15	8.270
CCVR-1650-S	1650	900	900	6	2	2	18	9.049
CCVR-1900-S	1900	900	900	7	2	2	21	9.816
CCVR-2150-S	2150	900	900	8	2	2	24	10.879
CCVR-2400-S	2400	900	900	9	3	3	27	12.899
CCVR-2650-S	2650	900	900	10	3	3	30	13.691

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Parrilla rotativa pollos abiertos	260
Espada de pollos	296
Espada de cochinitos	296
Parrilla rotativa patatas	319
Parrilla rotativa multiusos	296
Parrilla estática para carne y pescado de hierro	182
Parrilla estática para pollo de acero	194
Parrilla interior 268x400 CAVE 600	151
268x600 CAVE 800 y CCVR	151
Gancho para parrillas	68
Rastro para cenizas	77

LÍNEA DOBLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº CAJONES INF. / SUP.		Nº DE POLLOS	PVP €
	ancho	fondo	alto					
CCVR-900-D	900	900	1120	5	1	1	15	9.582
CCVR-1150-D	1150	900	1120	7	1	1	21	10.703
CCVR-1400-D	1400	900	1120	9	2	2	27	11.811
CCVR-1650-D	1650	900	1120	11	2	2	33	12.900
CCVR-1900-D	1900	900	1120	13	2	2	39	14.018
CCVR-2150-D	2150	900	1120	15	2	2	45	15.152

PORTES PAGADOS

Características

- Construidos en acero inoxidable.
- Cámara revestida en ladrillo refractario de alta densidad.
- Se suministran con parrillas rotativas para pollos abiertos. Para cambio para otro tipo de espadas y parrillas consultar precios.
- Fondo con ranura para que las cenizas evacúen en el cajón.
- Cajón superior para recogida de cenizas. Cajón inferior para almacenaje.
- Ladrillos fácilmente sustituibles.
- Un motorreductor monofásico para los asadores simples. Dos para los asadores dobles.

- Voltaje: 230V/50Hz.
- Permiten asar al mismo tiempo diferentes tipos de alimentos, sin necesidad de manipular constantemente la parrilla, porque tienen una gran variedad de espadas y parrillas diferentes.
- Bajo pedido se pueden suministrar trifásicos: 400V/50Hz.
- Bajo pedido se pueden suministrar combinadas con parrillas estáticas.
- **LAS ESPADAS PARA POLLOS SOPORTAN HASTA 3 POLLOS DE 1kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO.**
- **LAS ESPADAS PARA COCHINITO SOPORTAN HASTA 10Kg. DE PESO MÁXIMO.**

ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR



RODIZIO AG 29



ASADOR ROTATIVO
A GAS MULTIUSOS AG 20-900



ESPADA DE POLLOS



ESPADA DE COCHINILLOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Espadas (finas, medias o gruesas)	53
Parrilla estática acero inox.	194
Parrillas estática hierro	194
Espada de pollos	296
Espada de cochinitos	296
Parrilla rotativa multiusos	296
Parrilla rotativa pollos abiertos	296
Parrilla rotativa patatas	319



PARRILLA ROTATIVA
MULTIUSOS



PARRILLA ROTATIVA
POLLOS



PARRILLA ROTATIVA
PATATAS



ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR



RODIZIO



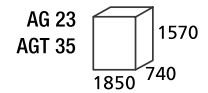
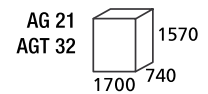
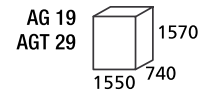
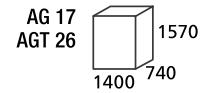
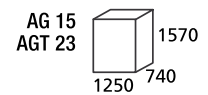
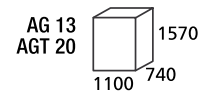
ASADOR DOBLE

RODIZIOS DOBLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AG 13	5	13 (7+6)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	16.047
AG 15	6	15 (8+7)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	16.620
AG 17	7	17 (9+8)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	17.169
AG 19	8	19 (10+9)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	17.741
AG 21	9	21 (11+10)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	18.290
AG 23	10	23 (12+11)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	18.881

PORTES PAGADOS

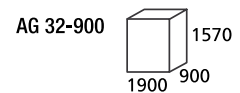
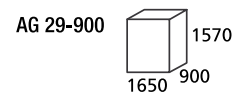
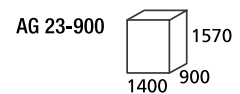
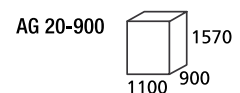
RODIZIO



RODIZIOS TRIPLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AGT 20	5	20 (7+6+7)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	18.045
AGT 23	6	23 (8+7+8)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	18.782
AGT 26	7	26 (9+8+9)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	19.520
AGT 29	8	29 (10+9+10)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	20.295
AGT 32	9	32 (11+10+11)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	21.067
AGT 35	10	35 (12+11+12)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	21.777

PORTES PAGADOS



DOBLES 900 PARA POLLOS

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº PARRILLAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AG 20-900	3	5	22,2	1,590 kg/h	2,145 m³/h	17.998
AG 23-900	4	7	30	2,260 kg/h	2,860 m³/h	19.770
AG 29-900	5	9	37,5	2,650 kg/h	3,575 m³/h	21.542
AG 32-900	6	11	45	3,520 kg/h	4,020 m³/h	23.340

PORTES PAGADOS

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

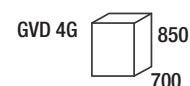
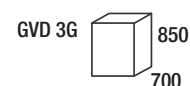
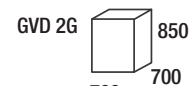
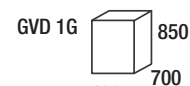


SGVD 3G

ALTURA 850

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (mm)	QUEMADORES	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
GVD 1G	1x(300x510)	1	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	2.514
GVD 2G	2x(300x510)	2	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	3.836
GVD 3G	3x(300x510)	3	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	5.165
GVD 4G	4x(300x510)	4	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	7.056

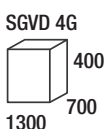
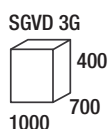
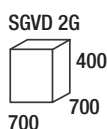
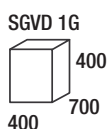
PORTES PAGADOS



ALTURA 400

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (mm)	QUEMADORES	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PVP €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
SGVD 1G	1x(300x510)	1	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	2.193
SGVD 2G	2x(300x510)	2	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	3.354
SGVD 3G	3x(300x510)	3	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	4.486
SGVD 4G	4x(300x510)	4	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	6.073

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CARBÓN VOLCÁNICO 3,5 kg	93
KIT 4 RUEDAS, Ø 100 mm, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	135
VARILLA SOPORTE CARBÓN VOLCÁNICO	38

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 35 Kg. de carbón volcánico por parrilla.



HORNILLOS A GAS



HG-2

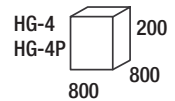
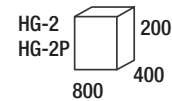
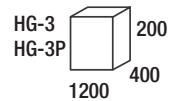


HG-4

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
HG-1	80	1x2	1720	195 g/h	0,260 m³/h	290
HG-2	80+100	1x2+1x3, 10	4386	347 g/h	0,460 m³/h	420
HG-3	100+80+100	1x2+2x2,5	6048	542 g/h	0,720 m³/h	681
HG-4	2x100+2x80	2x2+2x2,5	7768	740 g/h	1,060 m³/h	928

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA LISA GRANULADA 275x370 mm PARA HG-1/HG-1P	159
PLACA LISA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P	229
PLACA RANURADA 400x400 mm PARA HG-2/HG-3/HG-2P/HG-3P	229
PARRILLA REDUCTORA	22



HG-2P



HG-4P

MODELO	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
HG-1P	165	1x6	5160	338 g/h	0,50 m³/h	319
HG-2P	2x165	2x6	10320	676 g/h	1,00 m³/h	493
HG-3P	3x165	3x6	15480	1014 g/h	1,50 m³/h	768
HG-4P	4x165	4x6	20640	1352 g/h	2,00 m³/h	1.043

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



DET. QUEMADOR ALTO RENDIMIENTO

Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar.
- Parrilla en hierro.
- Encendido manual.
- Modelos P: con quemadores de alto rendimiento (6Kw).
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable AISI 304.
- Preparadas para gas propano (G31) butano (G30). Gas natural (con kit de conversión incluido).



ravemoh




COCINAS A GAS LÍNEA 600



CG-2F

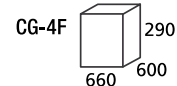
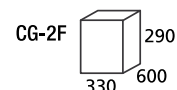


CG-4F

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
					BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)		
CG-2F	2	1x3+1x3,6	6,6	5695	0,48	0,62	10,5	752
CG-4F	4	2x3+2x3,6	13,2	11391	0,96	1,258	21	1.338

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90mm de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Termopar de seguridad y encendido piezo eléctrico.
- Cubeta recoge grasas en acero.

- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Chimenea de 160mm de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL FONDO 700



SPB-70/80G 866
800 700



SPB-70/120G 866
1200 700

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
					BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)		
SPB-70/80G	4	1x4+3x7	25	21575	2,08	2,623	40	2.221
SPB-70/120G	6	2x4+4x7	36	21068	2,84	3,808	55	3.078

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 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.
- Cubeta recoge grasas en acero.

- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Dimensiones de parrilla de quemador: 350x300mm. en hierro fundido.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural/ciudad. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



COCINAS A GAS SERIE 550



CHP-112



CHP-224

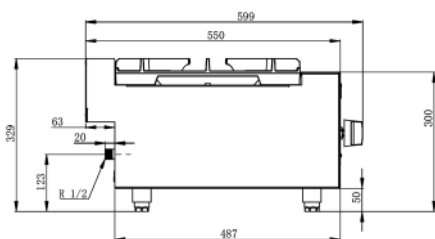
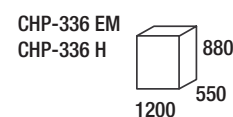
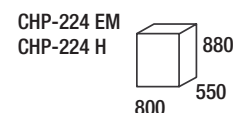
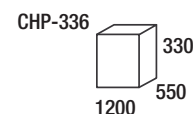
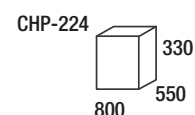
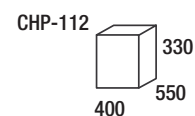


CHP-336

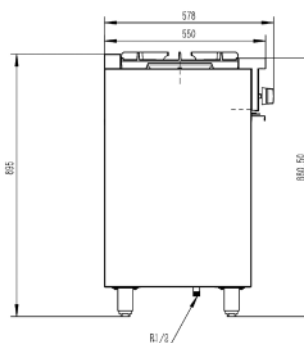
MODELO	POTENCIA QUEMADORES (KW) 8 Kw	HORNO 10 Kw	POTENCIA TOTAL Kw	PESO NETO Kg	PVP €
CHP-112 550	1	-	8	22,7	617
CHP-224 550	2	-	16	39,7	954
CHP-336 550	3	-	24	56,8	1.313
CHP-224 EM 550	2	-	16	70,0	1.338
CHP-336 EM 550	3	-	24	102,0	1.865
CHP-224 H 550	2	1	22	102,0	1.990
CHP-336 H 550	3	1	30	133,0	2.428

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



ESQUEMA LATERAL MODELOS
CHP-112/224/336



ESQUEMA LATERAL MODELOS
CHP-224/336 EM/H

Características

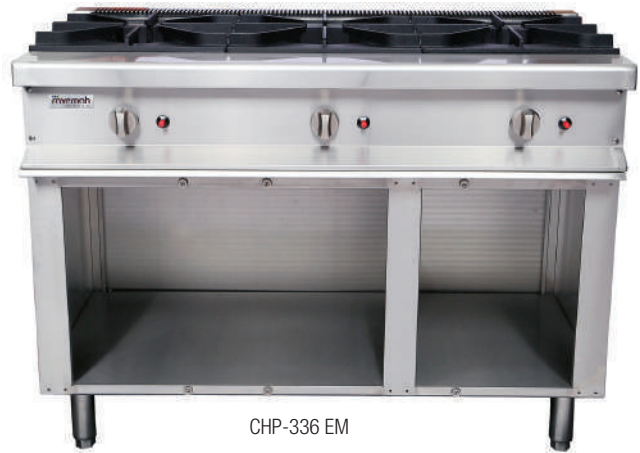
- Estructura construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Uno, dos y tres fuegos abiertos, con micropiloto de encendido y válvula termpar de seguridad.
- Hornos a gas estático dotados de válvula termostática con regulación de temperatura de 100° a 300°C. Una parrilla INOX GN 1/1 en dotación.
- Dimensiones interiores del horno: 535x400x375mm. Con capacidad para tres bandejas GN1/1.
- Bandeja recoge-grasas en acero inoxidable. Parrillas y esparcellamas en hierro fundido.
- Se suministran preinstaladas para gas natural con dotación de inyectores para gas butano/propano.



COCINAS A GAS SERIE 550



CHP-224 EM



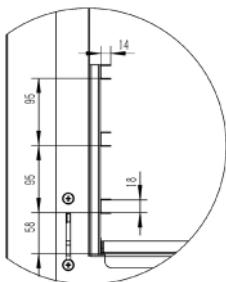
CHP-336 EM



CHP-224 H



CHP-336 H



DISTANCIA ENTRE GUIAS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA LISA 1 FUEGO	133
PLACA RANURADA 1 FUEGO	144
PUERTA IZQUIERDA/DERECHA (1 UDAD.)	108



DETALLE QUEMADORES



COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700



CES 874



CES 1276



CE 874



CE 874 G / CE 874 GG



CE 1276



CE 1276 G / CE 1276 GG

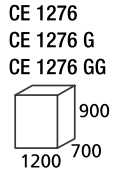
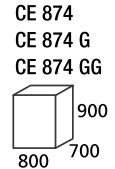
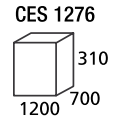
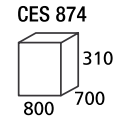


COCINAS A GAS SERIE ESPECIAL 700

MODELO	NÚMERO DE FUEGOS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	HORNO	POTENCIA GRILL (Kw)	PVP €
CES 874	3x6 + 1x3,5	-	21,5	NO	NO	1.972
CES 1276	4x6 + 2x3,5	-	31	NO	NO	2.668
CE 874	3x6 + 1x3,5	-	21,5	NO	NO	2.230
CE 874 G	3x6 + 1x3,5	4	25,5	SI	NO	3.305
CE 874 GG	3x6 + 1x3,5	4	29,5	SI	4	3.362
CE 1276	4x6 + 2x3,5	-	31	NO	NO	2.879
CE 1276 G	4x6 + 2x3,5	4	35	SI	NO	4.244
CE 1276 GG	4x6 + 2x3,5	4	39	SI	4	4.274

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA REDUCTORA (1 EN DOTACIÓN)	31
PARRILLA GN 1/1 PARA HORNO CROMADA	38
PAR DE PUERTAS PARA COCINA CE 874 (40+40cm. ANCHO)	419
PAR DE PUERTAS PARA COCINA CE 1276 (60+60cm. ANCHO)	490

* EL KIT DE PUERTAS INCLUYE: BISAGRAS, TORNILLOS, TIRADOR Y SOPORTE CON IMÁN.



DETALLE QUEMADOR

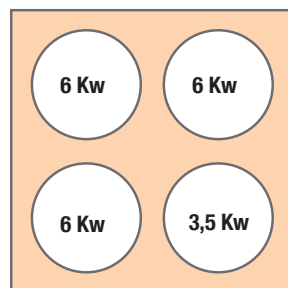


DETALLE GRILL DE HORNO

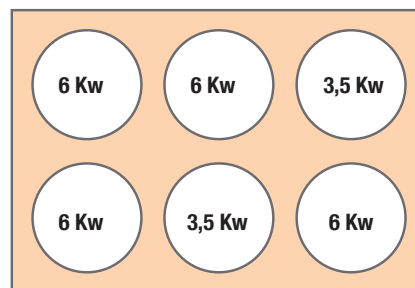


DETALLE PUERTA HORNO ABIERTA

POTENCIA DE LOS QUEMADORES



CES 874
CE 874
CE 874 G
CE 874 GG



CES 1276
CE 1276
CE 1276 G
CE 1276 GG

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Interior del horno en acero inoxidable.
- Capacidad del horno: 4 GN 1/1.
- De serie se suministra con una parrilla GN 1/1 (horno).
- Quemador y esparcellamas en hierro fundido.
- Patas regulables en altura.
- De serie se suministra para gas natural. Contiene dotación de inyectores para cambiar a gas propano/butano.
- Parrilla del quemador en hierro fundido.
- Encendido eléctrico de quemadores y de horno. Tensión 230V/50Hz.
- Grill a gas. No se puede utilizar simultáneamente con el horno.
- Diámetro de los esparcellamas: 12,5cm los quemadores de 6Kw y 9cm los quemadores de 3,5Kw.



COCINAS A GAS CHINAS SERIE 700/900

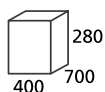


OCH 700-1

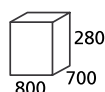


OCH 900-2

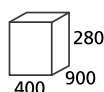
OCH 700-1



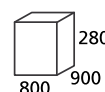
OCH 700-2



OCH 900-1



OCH 900-2



COCINAS CHINAS SERIE 700

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
OCH 700-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m³/h	1.167
OCH 700-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m³/h	1.985

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

COCINAS CHINAS SERIE 900

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
OCH 900-1	14	12040	1,092 Kg/h	1,484 m³/h	1.579
OCH 900-2	28	24080	2,184 Kg/h	2,968 m³/h	2.702

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 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-7

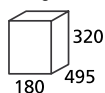
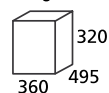
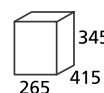
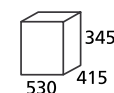
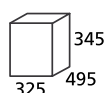
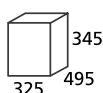
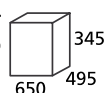


FREP-7+7

FREP-7
CON GRIFOFREP-7+7
CON GRIFOFREP-10T
CON GRIFO

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD	POTENCIA	CONTACTOR	PESO	TENSIÓN	PVP €
	ancho	fondo	alto	(Litros)	(Kw)		(Kg)	(V/Hz)	
FREP-4 sin grifo	118	235	110	4	3	NO	4	230/50	236
FREP-4+4 sin grifo	118	235	110	4+4	3	NO	8	230/50	376
FREP-7 sin grifo	205	224	110	7	3,5	SI	7	230/50	282
FREP-7+7 sin grifo	205	224	110	7+7	2x3,5	SI	14	230/50	563
FREP-7 con grifo	205	224	110	7	3,5	SI	7,5	230/50	359
FREP-7+7 con grifo	205	224	110	7+7	2x3,5	SI	15	230/50	632
FREP-10M con grifo	253	263	110	10	6	SI	7,9	230/50	500
FREP-10T con grifo	253	263	110	10	7,5	SI	7,9	400/50	520
FREP-10+10T con grifo	253	263	110	10+10	2x7,5	SI	15,7	400/50	977

PORTES PAGADOS

FREP-4
sin grifoFREP-4+4
sin grifoFREP-7 sin grifo
FREP-7 con grifoFREP-7+7 sin grifo
FREP-7+7 con grifoFREP-10M
con grifoFREP-10T
con grifoFREP-10+10T
con grifo

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Temperatura máxima 195°C.
- Cabezal desmontable.
- Termostato de temperatura cerámico.
- Termostato de seguridad.
- Dotadas de contactor, excepto FREP-4 y FREP-4+4.

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA POTENCIADAS

FABRICADAS EN
EUROPA



FRE-8 PLG



FRE-10+10 PLG TRI

**CONTACTOR DE
25 AMPERIOS**

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD	POTENCIA	CONTACTOR	PESO	TENSIÓN	PVP €
	ancho	fondo	alto	(Litros)	(Kw)		(Kg)	(V/Hz)	
FRE-8 PLG	205	220	110	7/8	4,5	SI	11	230/50	442
FRE-8+8 PLG	2x / 205	220	110	2x7/8	2x4,5	SI	23	230/50	885
FRE-10 PLG TRI	253	273	110	10	9	SI	12	400/III/50	793
FRE-10-10 PLG TRI	2x / 253	273	110	2x10	2x9	SI	24	400/III/50	1.585

PORTES PAGADOS

FRE-8 PLG

 451
 478
 314

FRE-8+8 PLG

 451
 478
 632

FRE-10 PLG TRI

 455
 560
 380

FRE-10+10 PLG TRI

 455
 560
 760

Características

- Construcción en acero inoxidable de uso alimentario.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Termostato de temperatura regulable desde 0°C a 190°C.
- Termostato seguridad.
- Cabezal desmontable (con micro-switch) para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de seguridad TRIFÁSICO.
- Piloto de puesta en marcha luminoso.
- Piloto de temperatura luminoso.
- **CONTACTOR DE 25A.**
- Protección de resistencia en acero.
- Grifo de vaciado de 3/4' con sistema de seguridad.



FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE Y FREIDORAS A GAS FONDO 700 SERIE ESPECIAL



FRE-10TM



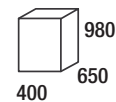
FRE-10+10TM

**CONTACTOR DE
25 AMPERIOS**

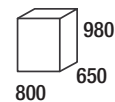
FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
	ancho	fondo	alto						
FRE-10TM	253	273	110	10	7,5	SÍ	18	400/50	1.064
FRE-10+10TM	253	273	110	10+10	2x7,5	SÍ	32	400/50	1.726

FRE-10TM



FRE-10+10TM



PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable de uso alimentario.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Termostato de temperatura de 0°C a 180°C.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Señalizador luminoso de temperatura.
- Botón ON/OFF con protección.
- Cuba en acero inox AISI 304 con tapa en acero inox.
- Pies regulables.
- Dotadas de contactor.



FJG-20



FJG-20+20

accesorios

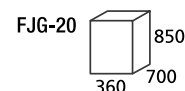
DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 1/1 (230x315x150mm)	80
CESTA 1/2 (110x320x150mm)	52

FREIDORAS A GAS SERIE 700

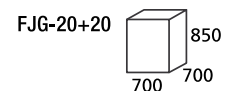
MODELO	NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	DOTACIÓN CESTAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (kg)	PVP €
FJG-20	1	20	1 1/1	15,5	53	2.395
FJG-20+20	2	20+20	1 1/1 + 1 1/2	15,5+15,5	107	4.118

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



FJG-20



FJG-20+20

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304, salvo laterales y puertas en acero inoxidable.
- Llama piloto.
- Válvula termostática con termopar y termostato de seguridad.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Grifo para recuperación de aceite.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES



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



FES-8LG PESC



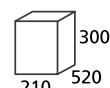
FES-4+8LG

FES-8LG TRI
FES-8LG MONO

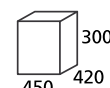
FES-8+8LG TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	CONTACTOR	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto						
FES-8LG PESC	150	320	120	8	3,4	NO	230V/50Hz	8	556
FES-4+8LG	130/210	235	100	4/5+7/8	2,1+3	NO	230V/50Hz	14	779
FES-8LG TRI	210	235	100	7/8	6	SI	400V III 50Hz	8	753
FES-8LG MONO	210	235	100	7/8	6	SI	230V/50Hz	8	813
FES-8+8LG TRI	210	235	100	2x 7/8	2x6	SI	400V III 50Hz	15,5	1.422

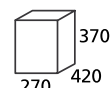
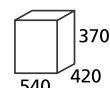
PORTES PAGADOS



FES-8LG PESC



FES-4+8LG

FES-8LG TRI
FES-8LG MONO

FES-8+8LG TRI

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 150x320x120	72
CESTA 130x235x100	63
CESTA 210x235x100	86

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- **Dotadas de contactor**, excepto FES-8LG PESC y FES-4+8LG
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".



FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ESPECIAL PASTELERÍA



FES-16LG TRI

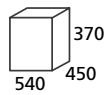


FES-30LG TRI

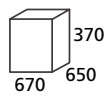
OPCIONAL
ESTANTE
CESTA



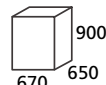
FES-30MLG TRI



FES-16LG TRI



FES-30LG TRI



FES-30M LG TRI

DETALLE
RESISTENCIA EN
DOBLE PLANO



DETALLE GRIFO VACIADO



MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
FES-16LG TRI	455	245	80	16	9	400V III 50 HZ	14	1.065
FES-30LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50 HZ	21	1.507
FES-30 M LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50 HZ	30	2.046

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA 455x245x80	131
CESTA 570x440x80	185
ESTANTE CESTA FES-16	164
ESTANTE CESTA FES-30 y FES-30M	205
PUERTA DERECHA BASE FES-30M	204
PUERTA IZQUIERDA BASE FES-30M	204

Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25mm.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Los termostatos de trabajo y de seguridad, son mecánicos con la carcasa cerámica.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Modelo FES-30M LG con mueble de apoyo sin puertas, con contenedor para aceite y filtro.





FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600

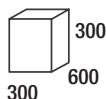


SV 63 FRG

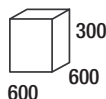


SV 66 FRG

SV 63 FRG



SV 66 FRG



FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA SERIE 600

MODELO	CESTA (mm) ancho fondo alto	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
SV 63 FRG	230 250 110	8	6,8	24,5	1.542
SV 66 FRG	230 250 110	8+8	2x6,8	42	2.558

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA PEQUEÑA DE 110x250x110	76
CESTA GRANDE DE 230x250x110	92

Características

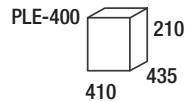
- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Grifo de vaciado del aceite colocado en el frontal, con prolongación de descarga en dotación.
- Quemadores en acero con llama horizontal.
- Tapa para cubas de serie.
- Dotadas de llama piloto y encendido piezo-eléctrico.
- Válvula termostática con termopar.
- Regulación de la temperatura hasta 190°C.
- Termostato de seguridad.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.
- Quemadores de llama horizontal en la cuba.



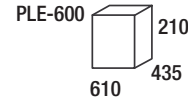
PLANCHAS ELÉCTRICAS Y FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK



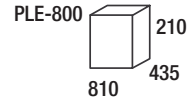
PLE-600



PLE-400



PLE-600



PLE-800

PLANCHAS ELÉCTRICAS

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	MANDOS	RESISTENCIAS	PVP €
PLE-400	400x400	3	1	1	394
PLE-600	600x400	3,5	1	1	499
PLE-800	800x400	3+3	2	2	636

PORTES PAGADOS

Características

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



FRY-TOPS ELÉCTRICOS SERIE SNACK

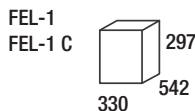
MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO (Kg)	PVP €
FEL-1	320x480	3	230V/50Hz	22	635
FEL-1 C	320x480	3	230V/50Hz	22	864
FEL-2 TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	1.052
FEL-2 MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	1.112
FEL-2 C TRI	650x480	6	400V III 50Hz	44	1.397
FEL-2 C MONO	650x480	6	230V/50Hz	44	1.457

C = LISA CROMO DURO

PORTES PAGADOS



FEL-1

FEL-1
FEL-1 CFEL-2 TRI
FEL-2 MONO
FEL-2 C TRI
FEL-2 C MONO

FEL-2 C

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	20

MODELOS CROMADOS CON SUPERFICIE DURADERA MICRODENTADA RECOMENDAMOS VISUALIZAR VÍDEO QR



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero especial fundido de 10mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Modelos de cromo duro de 30 micras de espesor.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Incorpora cajón recoge grasas.
- Temperatura de trabajo de 50°-300°C.
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.



PLANCHAS A GAS DE 6mm



PLG-600/06



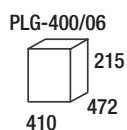
PLG-400/06



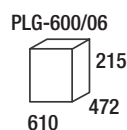
PLG-800/06



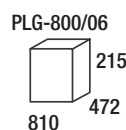
PLG-1000/06



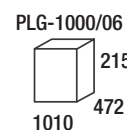
PLG-400/06



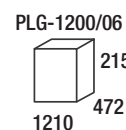
PLG-600/06



PLG-800/06



PLG-1000/06



PLG-1200/06

DETALLE PLANCHA DESMONTABLE

PLANCHAS A GAS PLACA DE 6 mm

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	DIMENSIONES PLACA (mm)	MANDOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLG-400/06	3,2	400x400	1	1	14,5	379
PLG-600/06	6,4	600x400	2	2	20	485
PLG-800/06	8,9	800x400	2	3	27	620
PLG-1000/06	9,6	1000x400	3	3	33	699
PLG-1200/06	12,1	1200x400	3	4	40	877

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	PLG-400	PLG-600	PLG-800	PLG-1000	PLG-1200
GRASERA POSTERIOR	87	104	120	139	162



DETALLE GRASERA MONTADA

Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA EXTRAIBLE para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Placa de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Placa monoblock de 6mm de espesor con peto de 36mm.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Mandos de bakelita.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Toma de gas a la izquierda. Bajo pedido se pueden suministrar con toma de gas a la derecha.
- Piezoelectrico de encendido.
- Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Posibilidad de colocar la placa de cocción en sentido inverso y colocar grasera (opcional) posterior.



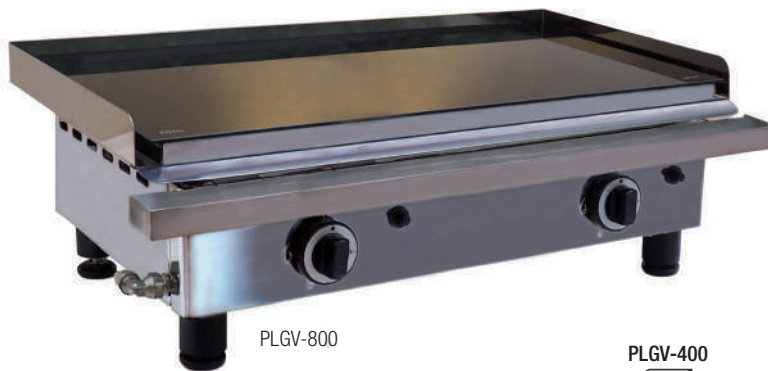
PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA



PLGV-400

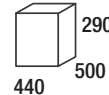


PLGV-600



PLGV-800

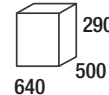
PLGV-400



440

500

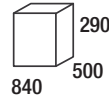
PLGV-600



640

500

PLGV-800



840

500

*con toma de presión: ancho +70mm

PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal)	MANDOS	QUEMADORAS	PVP €
PLGV-400	400x400	5,2	4493	1	2	799
PLGV-600	600x400	7,7	6653	2	3	984
PLGV-800	800x400	10,3	8899	2	4	1.177

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



Rasqueta especial en (dotación)

Características

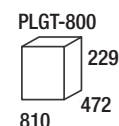
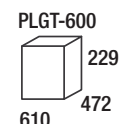
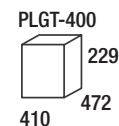
- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA VITROCERÁMICA de 4mm. de grosor, extraíble para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Mandos de bakelita.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que simplifica y facilita el cambio de inyector.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Conexión de entrada de gas a izquierda.
- Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.

- La plancha vitrocerámica soporta temperaturas de hasta 700°C sin alterarse. En 3 minutos alcanza una temperatura de 300°C y puede llegar a una temperatura máxima de 440°C, con lo que no necesita estar encendida todo el día con el consiguiente ahorro energético. Al ser una superficie lisa y sin poros, el alimento no se pega a la plancha, ni produce residuos difíciles de limpiar. Podemos cocinar con poco aceite e incluso sin aceite. Al ser de fácil limpieza, se pueden cocinar diversos alimentos sin que se mezclen los sabores. Es sin lugar a dudas una excelente plancha que ofrecerá altos rendimientos y prácticos usos.
- Se suministra con rasqueta especial para vitrocerámica.

PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO



PLGT-800 CD



PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO DE 10 MM.

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS	GRIFOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLGT-400 CD	400x400	3,2	1	1	1	30	940
PLGT-600 CD	600x400	5,7	1	1	2	39	1.189
PLGT-800 CD	800x400	8,9	2	2	3	61	1.598

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



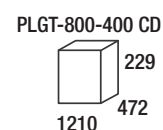
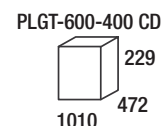
PLGT-800-400 CD

PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO DE 10 MM. CON PETO INTERMEDIO

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VÁLVULAS TERMOSTÁTICAS	GRIFOS	QUEMADORES	PESO (Kg)	PVP €
PLGT-600-400 CD	600x400 + 400x400	8,9	1+1	1+1	2+1	42	1.941
PLGT-800-400 CD	800x400 + 400x400	12,1	2+1	2+1	3+1	83	2.506

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 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. **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 recoge grasas extraíble. Pies regulables en altura.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.



PLANCHAS A GAS CON FUEGO



PLG-800/1



PLG-1000/1



PLG-1200/1

PLANCHAS A GAS DE ACERO LAMINADO CON FUEGO

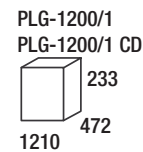
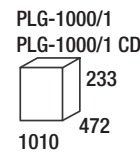
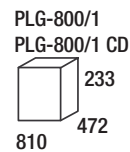
MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA PLANCHA (Kw)	POTENCIA FUEGO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	GRIFOS	NÚMERO QUEMADORES	PVP €
PLG-800/1	400x400	3,2	5,7	8,9	2	1+1	806
PLG-1000/1	600x400	6,4	5,7	12,1	3	2+1	962
PLG-1200/1	800x400	9,6	5,7	15,3	3	3+1	1.118

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACA DE ACERO LAMINADO DE 6 mm (40x40 cm)	108
RECOGE-GRASAS PARA PLACA	62
PARRILLA REDUCTORA INCLUIDA	27



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	1.355
PLG-1000/1 CD	600x400	6,4	5,7	12,1	3	2+1	1.615
PLG-1200/1 CD	800x400	9,6	5,7	15,3	3	3+1	2.092

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

Características

- Construidas en acero inoxidable con aristas redondeadas, fácil limpieza.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- PLACA EXTRAÍBLE para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Placa de acero laminado con tratamiento antiadherente.
- Placa monoblock de 6mm de espesor con peto de 36mm.
- Modelos de CROMO DURO: placa de 10mm de espesor de CROMO DURO de 50 micras soldada a peto de acero inoxidable de 3mm.
- Bandeja recoge grasas extraíble de gran capacidad.
- Mandos de bakelita. Pies regulables en altura.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Parrilla reductora de quemador de serie.
- Panel frontal extraíble, que facilita las labores de mantenimiento.
- Nuevo sistema que facilita el cambio de inyector.
- Tomas de gas a izquierda.
- De serie se suministran preparadas para gas butano e incluye inyectores para cambio a gas natural.
- Fogón de gran poder calorífico, 5,7Kw. Girando la parrilla podemos acoplar una placa de 40x40cm. de acero laminado de 6mm. y así ampliar la zona de plancha (placa de 40x40cm y grasera para placa opcional).



PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA EN ACERO Y CROMO DURO DE ALTA POTENCIA



CEG-17M-550



CEG-22M-550



CEG-32M-550



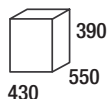
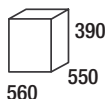
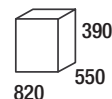
CEG-17T-550 CD



CEG-22T-550 CD



CEG-32T-550 CD

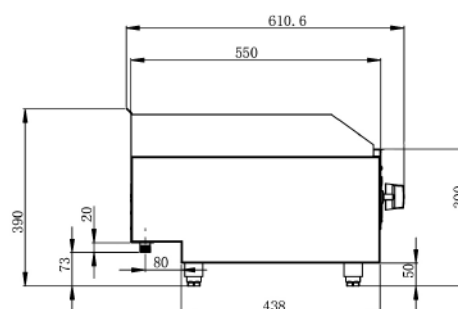
CEG-17M-550
CEG-17T-550 CDCEG-22M-550
CEG-22T-550 CDCEG-32M-550
CEG-32T-550 CD

PLANCHAS A GAS SOBREMESA

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal)	MATERIAL PLACA	QUEMADORES	PVP €
CEG-17M-550	420x450	6	5184	Acero	1	961
CEG-17T-550 CD	420x450	6	5184	Acero Cromado	1	1.414
CEG-22M-550	550x450	12	10368	Acero	2	1.371
CEG-22T-550 CD	550x450	12	10368	Acero Cromado	2	2.027
CEG-32M-550	810x550	18	15552	Acero	3	1.842
CEG-32T-550 CD	810x550	18	15552	Acero Cromado	3	2.706

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



ESQUEMA LATERAL TODOS LOS MODELOS

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Placas en acero laminado de 19mm de espesor.
- Modelos de cromo duro con espesor de 20µ de cromo.
- Modelos cromados dotados de valvula termostática.
- Dotadas de llama piloto.
- Sistema de seguridad con termopar.
- Encendido electrónico.
- Quemadores en acero inoxidable.
- Toma de gas trasera.
- Canal recoge grasas con cajón extraíble.
- De serie se suministran preparadas para gas natural e incluye inyectores para cambio a gas propano/butano.



FRY-TOP A GAS SERIE SNACK



FGL-1



FGL-2



FGL-1 C



FGL-2 C

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	CONSUMO GAS		PESO (Kg)	PVP €
				BUTANO/PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m3/h)		
FGL-1	320x480	4	3476	0,546	0,74	22	922
FGL-1 C	320x480	4	3476	0,546	0,74	22	1.156
FGL-2	650x480	8	6952	1,092	1,48	44	1.539
FGL-2 C	650x480	8	6952	1,092	1,48	44	1.877

C = LISA CROMO DURO CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros PORTES PAGADOS

FGL-1
FGL-1 C
330 598

FGL-2
FGL-2 C
660 598

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RASQUETA PLANCHA	20

**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 recoge grasas.
- Termopar de seguridad.
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido piezo-eléctrico.
- Patas en plástico.
- De serie se suministra predisuelta 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	856
BG-60	530x500	12,6	2	4	8	21	1.258
BG-90	830x500	18,9	3	6	12	28,5	1.664
BG-120	1130x500	25,2	4	8	12	36	2.213

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

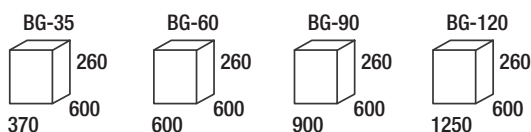
PORTES PAGADOS



DETALLE PARRILLA INOX

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-35	82
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-60	142
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-90	184
PARRILLA DE VARILLA PARA PESCADO PARA MOD. BG-120	238
PARRILLA VASCA	128
BOLSA DE 3Kg. PIEDRA VOLCÁNICA	43



DESCRIPCIÓN	PVP €	DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE ACERO INOX BG-35	190	PETO PERIMETRAL BG-35	139
PARRILLA DE ACERO INOX BG-60	272	PETO PERIMETRAL BG-60	167
PARRILLA DE ACERO INOX BG-90	353	PETO PERIMETRAL BG-90	194
PARRILLA DE ACERO INOX BG-120	435	PETO PERIMETRAL BG-120	250

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 recogrugas 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.



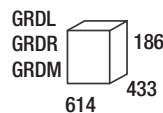
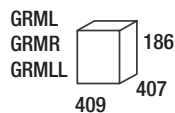
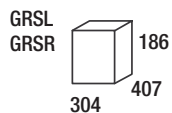
GRILLS ELÉCTRICOS



MODELO	TIPO DE SUPERFICIE INFERIOR	DIMENSIONES PLACAS (mm)	TAMAÑO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PVP €
GRSL	lisa	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	713
GRSR	ondulada	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	736
GRML	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20	777
GRMR	ondulada	365x240	media	3	230V/50Hz	20	805
GRMLL	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20	753
GRDL*	lisa	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	1.298
GRDR*	ondulada	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	1.327
GRDM*	mixta	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	1.315

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

PORTES PAGADOS



Características

- Grills eléctricos con carrocería en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 0°-300°C.
- En todos los modelos la placa superior es ondulada, SALVO EN EL MODELO GRMLL CUYAS DOS PLACAS SON LISAS.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Bandeja recoge desperdicios delantera.
- Planchas de hierro fundido soldadas a mano de 8mm. de espesor.

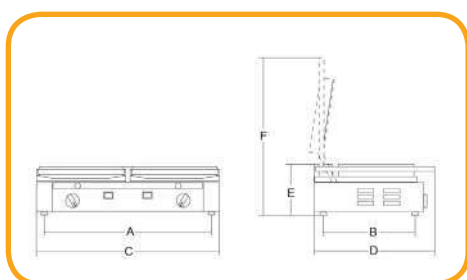




GRILL ELÉCTRICO DE VITROCERÁMICA



PD VC



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PD VC: A 542 - B 330 - C 592 - D 441 - E 166 - F 565



DETALLE CAJÓN RECOGE LÍQUIDOS Y RESIDUOS

MODELO	DIMENSIONES PLACA INF. (mm)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	VOLUMEN (m ³)	PVP €
PD VC	530x255	3000	30	0,12	1.810

PORTES PAGADOS

Características

- Estructura en acero inoxidable.
- Superficie de cocción en vitrocerámica Ceran®.
- Control de temperatura mediante termostato.
- Plano de cocción unido a la estructura fácil de limpiar.
- Práctico cajón recoge líquidos y residuos de cocción.
- Placas superiores auto-balanceadas y regulables a gusto del operador.
- Patas regulables en altura para una mejor instalación sobre el plano de trabajo.
- aconsejable cuando necesitamos que las placas alcancen la temperatura deseada rápidamente.



PLACAS DE INDUCCIÓN



INDS3500



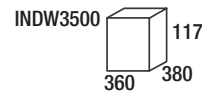
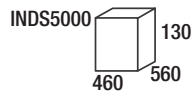
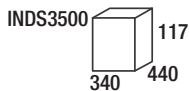
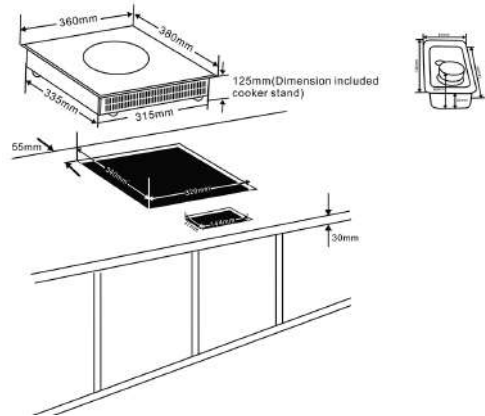
INDS5000



INDSE3500



INDW3500



PLACAS DE INDUCCIÓN

MODELO	DIÁMETRO COCCIÓN (mm)	POTENCIA (W)	Nº NIVELES POTENCIA	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	Nº NIVELES TEMP.	PESO NETO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
INDS3500	120-260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50	389
INDS5000	120-460	500-5000	10	60°-240°C	10	9,8	230/50	598
INDSE3500	120-260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50	361
INDW3500	260	500-3500	10	60°-240°C	10	8	230/50	428

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.
- Modelo INDSE3500 (encastre), distancia entre placa y panel de mandos 1,6 metros máxima.



ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS



APSG-4



APSG-6

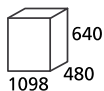


APSG-8

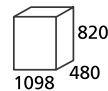
MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PVP €
APSG-2	2	10/12	11,8	10148	0,92	0,98	1,16	66	2.250
APSG-3	3	15/18	17,7	15222	1,38	1,47	1,74	86	2.815
APSG-4	4	20/24	23,6	20296	1,84	1,96	2,32	103	3.288
APSG-6	6	30/36	35,4	30444	2,76	2,94	3,48	170	4.373
APSG-7	7	35/42	41,3	35518	3,22	2,94	4,55	180	5.065
APSG-8	8	40/48	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	193	5.296
APDG-8	15	75/90	47,2	40592	3,68	3,92	4,64	230	7.212

PORTES PAGADOS

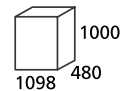
APSG-2



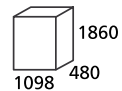
APSG-3



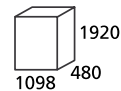
APSG-4



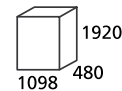
APSG-6



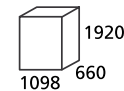
APSG-7



APSG-8



APDG-8



Características

- Asadores a gas.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360.
- Modelo APSG-7 con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).
- Incorpora 4 ruedas en los modelos de 6, 7 y 8 espadas de 10cm. de diámetro y dos de ellas incorporan freno.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50mm) especial para asado de patatas, guarniciones, etc.
- Opcional: luz interior.
- Las chapas entre quemadores de gas son inox. extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- Modelo APDG-8 de doble espada. Disponen de luz interior incorporada.
- De serie se suministran preinstaladas para gas propano pero se proporcionan inyectores para gas natural.



ASADORES DE POLLO VERTICALES ELÉCTRICOS



3EE



4EE

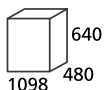


6EE

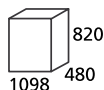
MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)		PESO (Kg)	PVP €
			MOD. EE	MOD. EEN		
2EE/2EEN	2	10/12	6,6	9,6	63	2.250
3EE/3EEN	3	15/18	9,9	14,4	80	2.815
4EE/4EEN	4	20/24	13,2	19,2	95	3.288
6EE/6EEN	6	30/36	19,8	28,8	160	4.373
7EE/7EEN	7	25/42	23,1	33,6	170	5.065
8EE/8EEN	8	40/48	26,4	38,4	183	5.296

PORTES PAGADOS

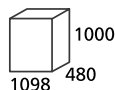
2EE/2EEN



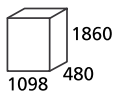
3EE/3EEN



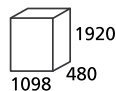
4EE/4EEN



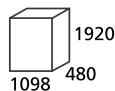
6EE/6EEN



7EE/7EEN



8EE/8EEN



8EEN

Características

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360mm.
- Modelo 7EE/7EEN, con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).
- Los modelos 6 y 7 EE/EEN incorporan 4 ruedas, 2 con freno y 8 espadas de 10cm. de diámetro.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50mm.) especial para asado de patatas, guarniciones, etc...
- Opcional: luz interior.
- Resistencias de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir la dilatación en todos los sentidos.
- Las chapas entre quemadores son inox. extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- Tensión 400V/III/50Hz.

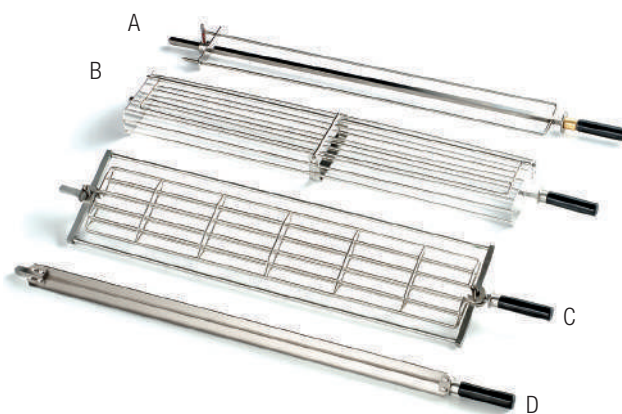
ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS

DESCRIPCIÓN	PVP €
BT- Bandeja de troceo 1098x480x160 mm. Bandeja especial para trocear pollos de gran capacidad. Diseñada también para guardar las espadas.	677



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Espada INOX sin pinchos	108
Espada INOX con 6 pinchos	169
Espada de pincho (A)	169
Espada panel o parrilla INOX con multiposición (B)	338
Espada pollo abierto (sólo para APSG-7) (C)	338
Espada en V (D)	177
Pincho doble	13
Pincho sencillo sin tornillo	13
Tornillo de pincho INOX	6
Mango de espada	15
Gancho para sacar espadas	52



VITRINAS CALEFACTORAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PESO (Kg)	PVP €
VC-4E	2	230/50	73	1.904
VC-4ED	2	230/50	73	1.904

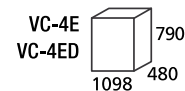
PORTES PAGADOS



VC-4E



VC-4ED



Características

- Vitrinas calefactoras totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 o pintada en epoxy rojo.
- Con 4 estantes de rejilla inoxidable.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90°C.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Incorpora 4 ruedas, 2 con freno y 2 sin freno.
- Resistencias de 2000W.
- Termómetro digital.
- Modelo VC-4ED con doble frente (cristales a ambos lados).



HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



HPE-750



HPE-750 GRILL



HPE-930



HPE-960 / HPE-960 TRI

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
HPE-750	4	435x315	NO	2x1335	-	38	230/50	610
HPE-750 GRILL	4	435x315	SÍ	2x1335	2000	39	230/50	950
HPE-930	3	600x400	NO	2x1700	-	50	230/50	1.188
HPE-960	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/50	1.527
HPE-960 TRI	4	600x400	SÍ	2x3200	-	62	230/III/50	1.595

PORTES PAGADOS

HPE-750 570
HPE-750 GRILL 530

HPE-930 500
834 672

HPE-960 572
HPE-960 TRI 740

dotación

DESCRIPCIÓN

3 bandejas planas en modelo HPE-930

4 bandejas planas en modelos HPE-750, HPE-750 GRILL, HPE-960 y HPE-960 TRI

Características

- Horno de convección eléctrico.
- Construidos en acero inoxidable.
- Interior esmaltado, excepto modelo HPE-930 cuyo interior está fabricado en acero inoxidable.
- Todos los modelos disponen de 2 ventiladores.
- Puerta fría con doble cristal.
- En modelo HPE-750 GRILL, el grill funciona con los ventiladores.
- Ventilador de altas prestaciones. Modelo HPE-960 con dos ventiladores con inversión de ciclo.
- Temporizador de 120'. Temperatura de 50°/300°C.



HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



SHEL-404



SHEL-404 HG



SHEL-603



SHEL-604 PLUS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DOTACIÓN SERIE PARRILLAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	HUMIDIFICADOR	POTENCIA (W)	POTENCIA GRILL (W)	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SHEL-404	4	4	480x340/GN 2/3	NO	3100	-	230/50	1.073
SHEL-404 HG	4	4	480x340/GN 2/3	SI	3100	1400	230/50	1.611
SHEL-603	3	3	600x400/GN 1/1	NO	3900	-	230/50-60	1.692
SHEL-604 PLUS H	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	400/50-60	2.446
SHEL-604 PLUS H MONO	4	4	600x400/GN 1/1	SI	6300	-	230/50-60	2.497

PORTES PAGADOS

MEDIDAS EXTERIORES

SHEL-404
SHEL-404 HG

640 720 545

SHEL-603

820 800 480

SHEL-604 PLUS H
SHEL-604 PLUS H MONO

820 800 560

MEDIDAS INTERIORES

SHEL-404
SHEL-404 HG

500 410 350

SHEL-603

680 470 285

SHEL-604 PLUS H
SHEL-604 PLUS H MONO

680 470 365

accesorio

DESCRIPCIÓN	PVP €
Bandeja de aluminio de 480x340mm	

Características

- Construidos interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Luz interior halógena.
- Micro de puerta, salvo en modelos SHEL-404 y SHEL-404 HG.
- Alarma de fin de ciclo.
- Temporizador de 0 a 60 minutos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 250°C
- Funcionamiento en modo continuo.
- Termostato de seguridad.
- Inversor de giro en modelo SHEL-604 PLUS H.
- Puerta con doble cristal con tirador y apertura batiente.



HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN VAPOR INSTANTÁNEO DIGITALES GASTRONOMÍA

KOMPACT

517mm de ancho



SVFDEK 0623 P WA



SVFDEK 061 P WA



SVFDEK 101 P WA

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	RESISTENCIA VENT. (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDEK 0623 P WA	SÍ	75	6400	6 GN 2/3	400/III/50-60	6.115
SVFDEK 061 P WA	SÍ	80,2	7900	6 GN 1/1	400/III/50-60	6.662
SVFDEK 101 P WA	SÍ	108	15700	10 GN 1/1	400/III/50-60	8.295

PORTES PAGADOS

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
N001309900000	SONDA AL CORAZÓN DE PUNTO SIMPLE. SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO	308
	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER PEDIDO).	542
N001301600030	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNO SVFDEK 0623 P WA	1.689
N001301600010	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA HORNOS SVFDEK 061/101 P WA	1.689
N01991300000	KIT DE DUCHA EXTERIOR CON SOPORTE	254

SVFDEK 0623 P WA 770
517 715

SVFDEK 061 P WA 770
517 925

SVFDEK 101 P WA 1010
517 890

Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas.
- Ventilador auto-reverse con cambio del sentido de giro y dos velocidades para uniformizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Control automático de la válvula de vapor.
- Modelos digitales con posibilidad de grabar hasta 99 recetas, cocción en ΔT^a . 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 superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Termostato de temperatura de 30°/280°C.
- Termómetro digital para visualizar la temperatura en el interior de la cámara.
- Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzios de serie.
- Selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- **Lavado automático de serie.**
- Separación entre bandejas de 60mm.
- Desagüe con filtro.





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



SVFDE 051 V
SVFDG 051 V



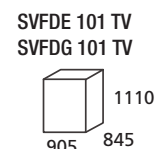
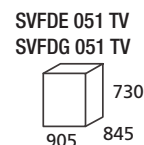
SVFDE 101 V
SVFDG 101 V



ELECTROMECAÑICOS ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 V	ELÉCTRICO	115	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	4.887
SVFDE 101 V	ELÉCTRICO	150	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	6.335
SVFDG 051 V	GAS	120	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	7.566
SVFDG 101 V	GAS	156	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	8.028

PORTES PAGADOS



accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
N001991300000	KIT DE DUCHA CON SOPORTE	254
N001209900010	OPCIÓN DE APERTURA DE PUERTA DERECHA A IZQUIERDA (SOLICITAR AL HACER EL PEDIDO).	542
N001201600000	CAMPANA DE CONDENSADOS PARA MODELOS ELÉCTRICOS	2.103

**CAMBIO DE
INYECTORES:
+88 EUROS**

Características

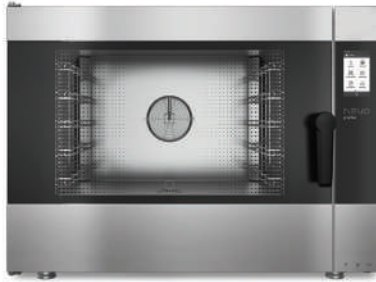
- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico fabricado en material plástico resistente a altas temperaturas. Cierre de la puerta a presión y apertura mediante giro lateral.
- 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.
- Bultete de silicona insertado en el marco de la puerta. fácilmente desmontable.
- Cristal interno de sencilla apertura para facilitar las operaciones de limpieza de las superficies entre los dos cristales.
- Puerta de doble acristalamiento para garantizar una ventilación de la puerta limitando la temperatura de la superficie externa.
- Control manual de la válvula de vapor.
- Micro de paro de ventilador a la apertura de la puerta.
- Termostato de temperatura de 50°/300°C.
- Iluminación interior de la cámara de cocción (LED).
- **Frecuencia eléctrica de 50/60 Herzijs de serie.**
- Doble velocidad del ventilador y selector de cocción a convección, vapor o mixto.
- Preparada para gas propano ó gas natural.
Especificar tipo de gas al hacer el pedido.

Modelos digitales TOUCH SCREEN:

- Pantalla táctil capacitiva de 5". Libro de recetas pregrabado y posibilidad de personalizarlas con hasta 16 fases por receta. Posibilidad de cocción multinivel.
- Válvula de descarga de vapor con apertura electrónica.
- Termostato de temperatura de 30° a 280°C.



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



SVFDE 051 TV
SVFDG 051 TV



SVFDE 101 TV
SVFDG 101 TV



DIGITALES TOUCH SCREEN ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD BANDEJAS	TENSIÓN (V/Hz)	PVP €
SVFDE 051 TV	ELÉCTRICO	115	7900	5 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	5.863
SVFDE 101 TV	ELÉCTRICO	150	15800	10 GN 1/1 o 600x400 mm	400/III/50-60	7.946
SVFDG 051 TV	GAS	120	9500	5 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	8.168
SVFDG 101 TV	GAS	156	19000	10 GN 1/1 o 600x400 mm	230/50-60	9.677

MODELOS TOUCH SCREEN DOTADOS DE SONDA DE PUNTO SIMPLE Y AUTO-LAVADO DE SERIE.

PORTES PAGADOS



El diseño ergonómico del tirador del sistema de apertura asegura comodidad de uso y altos niveles de seguridad incluso en el caso de cocciones al vapor.



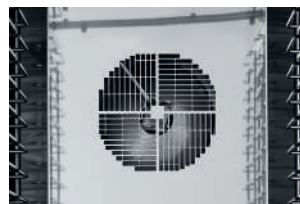
Estructuras portabandejas extraíbles, fabricadas en acero inoxidable AISI 304, que permiten introducir bandejas GN 1/1 y 600x400mm. Distancia entre bandejas: 74mm.



Iluminación interna con lámpara LED a 280° Kelvin que permite un control óptimo de la comida que se cocina.



El compartimento de cocción está fabricado en acero inoxidable AISI 304 con acabado de espejo y esquinas redondeadas. La base de diamante permite el drenaje de condensados y el agua de lavado.



El rápido enfriamiento de la cámara agiliza los flujos de trabajo y permite realizar cocciones consecutivas a diferentes temperaturas. Una vez finalizada la última cocción del día el horno se puede enfriar y lavar inmediatamente.



3 modelos de lavado disponibles en los hornos digitales TOUCH SCREEN: Aclarado, manual y automático con tres intensidades.

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR CON BOILER ELÉCTRICOS Y GAS

TECNOLOGÍA QUBI



QUBI6
QUBI6G



QUBI10
QUBI10G



QUBI20
QUBI20G



HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR CON BOILER ELÉCTRICOS Y GAS

TECNOLOGÍA QUBI



GRACIAS AL SIMPLE E INTUITIVO CONTROL "TOUCH SCREEN" (PANTALLA TÁCTIL CAPACITIVA), TENDRÁ EL PLENO CONTROL DE SU HORNO Y ESTARÁ INFORMADO DE TODAS LAS PRINCIPALES FUNCIONES ACTIVAS.



COSMO ES LA INNOVADORA TECNOLOGÍA WI-FI QUE TE PERMITE CONECTAR APARATOS DE COCCIÓN ENTRE SI Y MONITORIZARLOS DE FORMA REMOTA. GRACIAS A COSMO PUEDES GESTIONAR TODA LA COCINA DESDE TU SMARTPHONE Y ESTAR SEGURO DE QUE TODOS LOS APARATOS FUNCIONAN CORRECTAMENTE.



CÁMARA CON SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE "BRILLO INOX LINEN" QUE HACE MÁS EFECTIVA LA ACCIÓN HIGIENIZANTE DEL DETERGENTE Y NO REQUIEREN EL USO DE ABRILLANTADOR. LA CÁMARA DE COCCIÓN MANTENDRÁ SU BRILLO INDEPENDIEMENTE DE LA DUREZA DEL AGUA.



LAVADO QUBI. LIMPIEZA DE UNA SOLA VEZ SIN ABRILLANTADOR. EL SISTEMA DE CIRCUITO CERRADO DE LAVADO QUBI CLEAN GARANTIZA UNA CÁMARA DE COCCIÓN PERFECTAMENTE LIMPIA Y DESINFECTADA CON UNA ÚNICA DOSIS DE UN DETERGENTE ALTAMENTE EFECTIVO. QUBI CLEAN ESTÁ DESARROLLADO PARA ESTAR FUNCIONANDO CON EL MÍNIMO USO DE AGUA TANTO EN LA FASE DE LAVADO COMO EN LA DE ACLARADO.



LAS DOS CHIMENEAS (CÁMARA Y CUBA) MANTIENEN LA PRESIÓN CORRECTA DURANTE LA COCCIÓN Y REGULAN EL PORCENTAJE DE HUMEDAD PRESENTE.

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR CON BOILER ELÉCTRICOS Y GAS

TECNOLOGÍA QUBI

MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR	PVP €
QUBI6	6 GN 1/1	145	14,1	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	10.981
QUBI10	10 GN 1/1	170	19,2	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	12.513
QUBI20	20 GN 1/1	340	39	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	24.005

PORTES PAGADOS

MODELOS A GAS

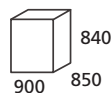
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (W)	ENTRADA DE AGUA	PRESIÓN BAR	PVP €
QUBI6G	6 GN 1/1	146	9	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	13.177
QUBI10G	10 GN 1/1	169	20	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	15.220
QUBI20G	20 GN 1/1	340	40	400V/3/50-60Hz	3/4"	2,5-5	28.194

* Disponibles a partir de abril de 2024.

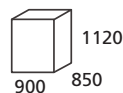
PORTES PAGADOS



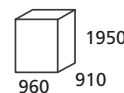
QUBI6
QUBI6G



QUBI10
QUBI10G



QUBI20
QUBI20G



















Características

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cámara de cocción fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Tirador ergonómico.
- Horno multifunción con pantalla táctil "TOUCH SCREEN".
- Modalidades de cocción: Convección (30°-300°C), Vapor (30°-130°C), Mixto vapor más convección (30°-300°C), Mantenimiento, Deshidratación, Multinivel, Cocción lenta y cocción ΔT^3 , FINISHING (terminación), regeneración y pasteurización.
- Combinación equilibrada de vapor directo e indirecto con Boiler en el mismo horno.
- Sonda multipunto de serie. 3 puntos de medición de la temperatura. Utilizable incluso en alimentos de escaso espesor.
- Ventilador auto-reverse, ajuste de la velocidad del 20% al 100%.
- Recetario: Amplia gama de programas de cocina perfeccionados por los chefs corporativos de Nevo. Una gran experiencia siempre disponible que garantiza excelentes resultados incluso para los menos experimentados. Cada ciclo de cocción se puede personalizar según tus necesidades.
- Excelente uniformidad de cocción (0/100%).
- Bandeja recoge líquidos y condensados fabricada en acero inoxidable AISI 304, colocada bajo la puerta y conectada al desagüe.
- La filosofía de trabajo de Cook&Chill encuentra la máxima expresión en la tecnología Qubi multinivel. La cocción simultánea de alimentos con diferentes tiempos de cocción permite organizar los ciclos de producción obteniendo altos niveles de economía y eficiencia. Durante el servicio podremos regenerar alimentos.
- Sistema de auto-lavado automático de serie de una sola vez sin abrillantador. El sistema de circuito cerrado de lavado Qubi Clean garantiza una cámara de cocción perfectamente limpia y desinfectada, con una única dosis de un detergente altamente efectivo. Qubi Clean está desarrollado para estar funcionando con el mínimo uso de agua tanto en la fase de lavado como en la de aclarado. Las superficies de acero inoxidable Linen hacen más efectiva la acción higienizante del detergente y no requieren el uso de abrillantador. Tres programas de lavado: Suave, medio y fuerte. El ciclo de aclarado, utilizado después de una cocción rápida, evita el uso de detergente y elimina pequeños restos y olores. Cada ciclo de lavado requiere una o dos dosis de detergente Qubi Clean, lo que evita el desperdicio de detergente y reduce el impacto medio ambiental.
- Modelos QUBI20 y QUBI20G estructura y carro porta-bandejas incluidos.
- Fácil actualización de los programas y del software mediante USB colocado bajo el panel de mandos.
- Distancia entre bandejas: 70mm. En modelos QUBI20 y QUBI20G 63mm.
- Tecnología Cosmo: Sistema de control remoto vía Wi-Fi.



accesorios

	N001401600010 CAMPANA DE CONDENSACIÓN PREMONTADA EN EL HORNO PARA MODELOS QUBI6/10 ELÉCTRICOS	2.182		N001401600000 CAMPANA DE CONDENSACIÓN PARA INSTALACIÓN EN DESTINO PARA MODELOS QUBI6/10 ELÉCTRICOS	2.069€
	N001401000040 BASE CON PUERTAS Y GUIAS 6 BAN. Dim. 898x782x835mm	1.689€		N001401000070 BASE ABIERTA CON GUIAS QUBI6 Dim. 898x782x835mm	1.334€
	N001401000050 BASE CON PUERTAS Y GUIAS 10 BAN. Dim. 898x782x685mm	1.933€		N001401000080 BASE ABIERTA CON GUIAS QUBI10 Dim. 898x782x685mm	1.578€
	N001401000000 BASE CON ESTANTE DESMONT. QUBI6 Dim. 480x650x835mm	795€		N001401300030 KIT PORTA BANDEJAS 9+9 UDS. PARA BASE CON ESTANTE QUBI6	458€
	N001401000010 BASE CON EST. DESMONT. QUBI10 Dim. 825x670x685mm	795€		N001401300000 KIT PORTA BAND. 6-6 UDS. PARA BASE CON ESTANTE QUBI10	458€
	N001401000030 BASE ABIERTA DESM. SIN ESTANTE Dim. 480x650x835mm	788€		N001401300010 KIT PORTA BANDEJAS 9+9 UDS. PARA BASE SIN ESTANTE QUBI6	458€
	N001401000020 BASE ABIERTA DESM. SIN ESTANTE Dim. 825x670x685mm	788€		N001401300010 KIT PORTA BAND. 6-6 UDS. PARA BASE SIN ESTANTE QUBI10	458€
	N001401000060 SOPORTE PARA HORNO DE 6 BANDEJAS Dim. 898x675x960mm	844€		N001409900000 PUERTA CON TIRADOR AL LADO IZQUIERDO 6/10 BANDEJAS (BAJO PEDIDO)	775€
	N001400400000 KIT DE APLAMIENTO PARA HORNOS DE 6/10 BANDEJAS	1.195€		N001990400020 DETERGENTE MONODOSIS, KIT DE 50 UNIDADES	136€
	N001991000010 SONDA MONOPUNTO PARA COCCIÓN AL VACÍO Ø3mm	262€		N001990700020 DESCALCIFICADOR MONODOSIS, KIT DE 12 UNIDADES	55€
	N001401900000 FILTRO PARA GRASAS DE HORNOS DE 6 Y 10 BANDEJAS	251€		N001402500000 CARRO CON ESTRUCTURA 20 BANDEJAS GN 1/1	2.477€
	N001401900010 FILTRO PARA GRASAS DE HORNO DE 20 BANDEJAS	502€			



FERMENTADORAS Y SOPORTES PARA HORNOS



SV LM8T43



SV LM8T64



SV LM12T64



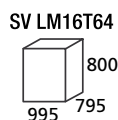
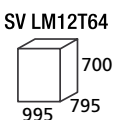
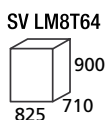
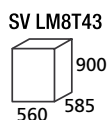
SV LM16T64

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	1.794
SV LM8T64	8	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	70	1.903
SV LM12T64	12	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	73	2.077
SV LM16T64	16	GN 1/1 o 600x400	2000	230/50-60	78	2.183

BANDEJAS NO INCLUIDAS

PORTES PAGADOS



Características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Cámara construida en acero inoxidable con posibilidad de insertar bandejas GN o 600x400mm.
- Temperatura de trabajo de 30°/60°C.
- Distancia entre bandejas 75mm.
- Tensión 230V/50-60Hz.

SOPORTES

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
SGSVFDEK623	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas GN 2/3, para HORNO COMPACT SVFDEK0623 PW A. Dimensiones 480x575x835mm.	1.193
SGSVFDEK061/101	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas, para HORNO COMPACT de 6/10 bandejas. Dimensiones 480x650x835mm.	1.331
SGSVFDG/E051	Soporte en acero inoxidable con guías para 8 bandejas. Para modelos de 5 bandejas. Dimensiones 835x580x835mm.	1.381
SGSVFDG/E101	Soporte en acero inoxidable con guías para 5 bandejas. Para modelos de 10 bandejas. Dimensiones 835x580x685mm.	1.381
SH885**	Mesa soporte de horno con estructura para 12 bandejas GN 1/1. Dimensiones 850x850x700mm.	639

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

PORTES PAGADOS

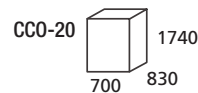
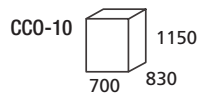


CARROS CALIENTES



MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS GN	DIST. ENTRE GUÍAS (mm)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
CCO-10	10 2/1-20 1/1	61	3000	108	2.764
CCO-20	20 2/1-40 1/1	61	3000	125	3.296

PORTES PAGADOS



Características

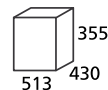
- Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Doble pared con aislamiento de lana de roca para reducir el consumo eléctrico y reducir la pérdida de calor.
- Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, termostato digital de temperatura de 0°C a 90°C.
- Piloto indicador del funcionamiento de la resistencia.
- Bloque calórico extraíble y conjunto de guías monoblock, para facilitar la limpieza interior del carro.
- Resistencia ventilada.
- Sistema de humidificación mediante cubeta (incluida).
- Bultete de silicona en todo el marco de la puerta.
- Apertura de la puerta 270°.
- Asas posteriores verticales y tacos protectores de goma situados en cada esquina (anti-choque).
- Tiradores de cierre con llave incorporada.
- 4 ruedas giratorias de diámetro 150mm, 2 con freno.
- Tensión 230V/50Hz.

HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN



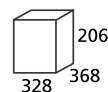
DIMENSIONES EXTERIORES

AG925EBY



DIMENSIONES INTERIORES

AG925EBY



MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) GRILL	PESO (kg)	PVP €
AG925EBY	25	1450	900	1000	15,9	284

PORTES PAGADOS

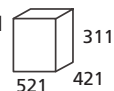
Características

- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Control digital con grill.
- 5 niveles de potencia.
- Función descongelación (por peso y por tiempo).
- Función combinada grill-microondas.
- Plato giratorio de 31cm de diámetro.
- Cierre de seguridad infantil.
- Temporizador de 95 minutos.
- Tensión 230V/50Hz.



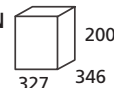
DIMENSIONES EXTERIORES

EM025FDN



DIMENSIONES INTERIORES

EM025FDN



MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORBIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	Nº PROGRAMAS	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PESO (Kg)	PVP €
EM025FDN	1000/1550	digital	11	10	230/50	25	13,5	542

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



EMA34GTQ / EMB34GTQ

DIM. EXTERIORES

EMA34GTQ	368
EMB34GTQ	527
	575

DIM. INTERIORES

EMA34GTQ	224
EMB34GTQ	408
	346

MICROONDAS DE DOBLE MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORBIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	Nº PROGRAMAS	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PVP €
EMA34GTQ	1800/3000	digital	10	20	230/50	34	1.666
EMB34GTQ	2100/3500	digital	10	120	230/50	34	1.862

PORTES PAGADOS

Características

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Programable.
- Sin plato giratorio.
- Reloj digital con temporizador de 60 minutos.
- 2 magnetrones.
- Dotado de ventilador.
- Función de descongelación y función de cocción rápida.
- Función multi-cantidad
- Cierre de seguridad infantil.
- 3 etapas de cocción.



ECO34AFK

MICROONDAS MULTIFUNCIÓN

MODELO	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) CONVECCIÓN	POTENCIA (W) GRILL	NIVELES POTENCIA	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PVP €
ECO34AFK	1000	2500	1100	5	230/50	32	542

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES

ECO34AFK	315
	478
	519

DIMENSIONES INTERIORES

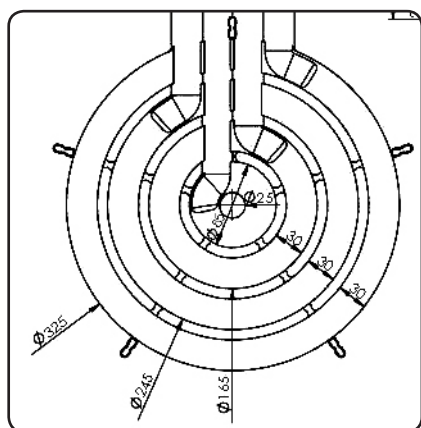
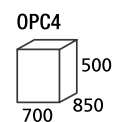
ECO34AFK	249
	358
	351

Características

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

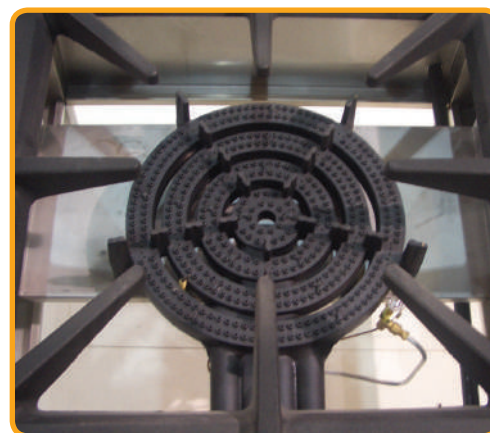


PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE



**ESQUEMA
DIMENSIONES
QUEMADOR**

**DETALLE QUEMADOR
ALTO RENDIMIENTO 4 CORONAS**



PAELLERO PROFESIONAL DE 4 CORONAS

MODELO	POTENCIA (Kw)		POTENCIA (KCal/h)		CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
	G30/31	G20	G30/31	G20			
OPC4	24	32	20640	27520	1,88 Kg/h	3,38 m³/h	1.659

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 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.



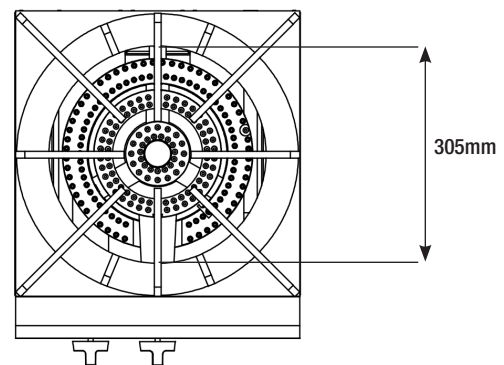
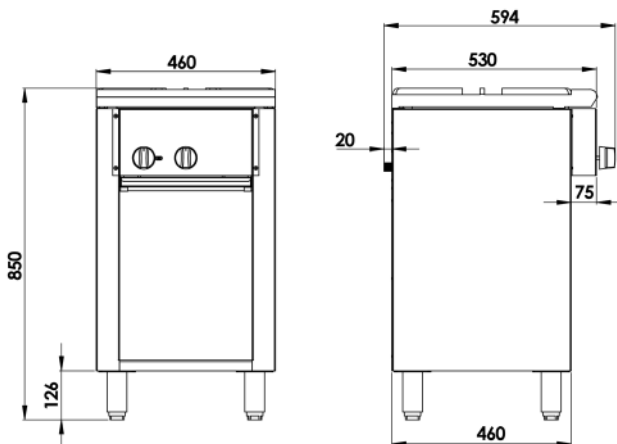
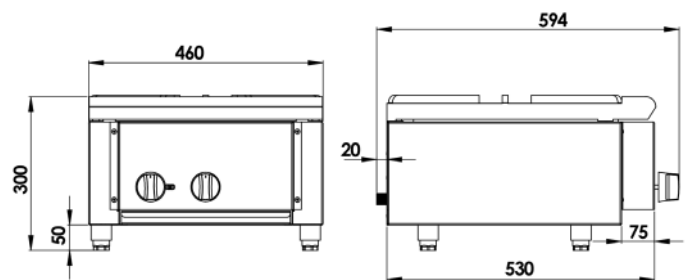
PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE



CSP-850



CSP-300

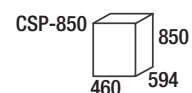
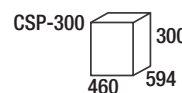


PAELLERO PROFESIONAL DE 3 CORONAS

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	995
CSP-850	26	22464	1,89 Kg/h	2,75 m³/h	1.109

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 de 1,2mm de espesor; con sistema de seguridad con termopar y termoválvula.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.
- Encendido eléctrico.
- Parrilla en hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable.
- Diámetro del quemador: 305mm.



MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES



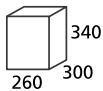
FHD-N/K



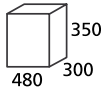
FHD-3



FHD-N/K



FHD-3



MODELO	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (°C)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PVP €
FHD-N/K	1,1	30-90	230V/50Hz	5	507
FHD-3	1,1	30-90	230V/50Hz	9	682

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Depósito de cristal	171
Cesta FHD	105

Características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Depósito en cristal de 19,35cm de diámetro x 24cm. de alto.
- Cesta interior
- Cuece salchichas a vapor con falso fondo.
- 2 niveles de potencia.
- Interruptor y luz de encendido.



MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PERRITOS CALIENTES



WEV-12

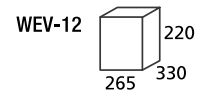
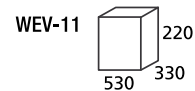


WEV-11

COCCIÓN AL VAPOR DE SALCHICHAS O VEGETALES

MODELO	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES INTERIORES	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)	PVP €
WEV-12	1	1xGN 1/2 150	30-90	7	357
WEV-11	2	2xGN 1/2 150	30-90	12	636

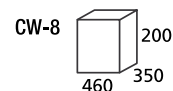
PORTES PAGADOS



DETALLE FALSO FONDO PERFORADO



DETALLE MÁQUINA ABIERTA



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	1.805

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricados en acero inoxidable.
- Interruptor de puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Cuece salchichas o vegetales al vapor con falso fondo.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Tensión 230V/50Hz.

Características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Rulos de 32cm. de largo en acero inoxidable.
- Interruptor y luz de encendido.
- Regulador de temperatura de 3 posiciones. Temperatura máxima 300°C en 35-40 minutos.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK



BM-S



BM-L

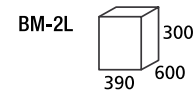
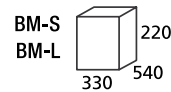


BM-2L

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK SIMPLE

MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BM-S	NO	GN1/1 150	1,5	9	177
BM-L	SI	GN1/1 150	1,5	9	199
BM-2L	SI	GN1/1 200	1,5	13	268

PORTES PAGADOS



2/3 + 1/3



1/2 + 1/4 + 1/4



3 x 1/3

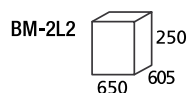
Características

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

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	740

PORTES PAGADOS



BM-2L2

Características

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



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



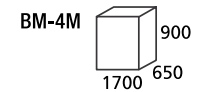
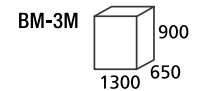
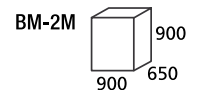
BM-2M



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	1.779
BM-3M	3	3	3 (GN1/1 200)	2,1	54	2.455
BM-4M	4	4	4 (GN1/1 200)	2,8	69	3.104

PORTES PAGADOS



BMAC-2M

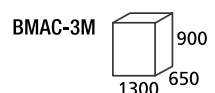
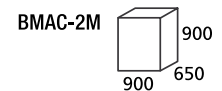


BMAC-3M

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	2.844
BMAC-3M	3	4	3 (GN1/1 200)	12	3,1	68	3.754

PORTES PAGADOS



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Mandos de control en el fondo (parte estrecha).
- Cubas embutidas de doble pared con aislamiento.
- Armarios calientes sin aporte de humedad.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- 4 ruedas, 2 con freno.
- Voltaje 230V/50Hz.



CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS



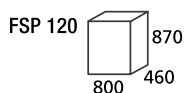
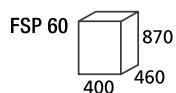
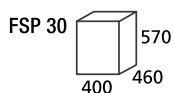
FSP 30

FSP 60

FSP 120

MODELO	CAPACIDAD PLATOS	DIÁMETRO DE PLATOS (mm.)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
FSP 30	30	350	400	19	727
FSP 60	60	350	750	25,5	844
FSP 120	120	350	1500	44	1.429

PORTES PAGADOS

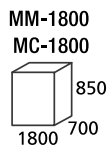
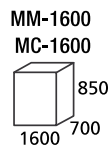
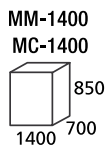
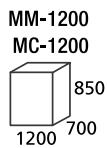


Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Estante interior ajustable.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- Doble pared con aislamiento.
- Sentido de apertura de la puerta de derecha a izquierda en modelos FSP 30 y FSP 60.
- Resistencia blindada.
- Interruptor ON/OFF.
- Termostato de temperatura.
- Voltaje 230V/50Hz.



MESAS CALIENTES



MURALES

MODELO	POTENCIA (W)	TERMOSTATO DIGITAL	PVP €
MM-1200	2025	SI	1.667
MM-1400	2025	SI	1.848
MM-1600	2025	SI	2.030
MM-1800	2025	SI	2.239

PORTES PAGADOS

CENTRALES PASANTES

MODELO	POTENCIA (W)	TERMOSTATO DIGITAL	PVP €
MC-1200	2025	SI	1.818
MC-1400	2025	SI	1.931
MC-1600	2025	SI	2.164
MC-1800	2025	SI	2.409

PORTES PAGADOS



DETALLE
TERMOSTATO DIGITAL

Características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Puertas correderas reforzadas, con ruedas en nylon y cierre automático al final del recorrido.
- Control de temperatura mediante termostato digital de 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.

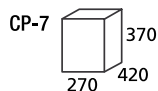


CUECEPASTAS Y OLLAS CALIENTASOPAS

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

MODELO	NÚMERO CUBAS	DIMENSIONES CUBA	LITROS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
CP-7	1	GN 1/2 200	7	3,4	7	636

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA DE 210x235x100	143
CESTA DE 138x100x135	90



CAPACIDAD 3
CESTAS PEQUEÑAS O 1 GRANDE

Características

- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Resistencia en acero INCOLOY 820 resistente a la corrosión de la sal.
- Dotado de grifo de vaciado de agua.
- Termostato de temperatura de 30° a 110°C.
- Termostato de seguridad a 130°C.
- Tensión 230V/50Hz.

CESTAS NO INCLUIDAS



DETALLE FONDO CUBA

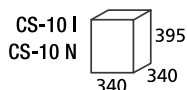
OLLAS CALIENTASOPAS

MODELO	CAPACIDAD LITROS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
CS-10 I	10	400	4,4	138
CS-10 N	10	400	4,6	114

PORTES PAGADOS

Características

- CS-10 I acabado en acero inoxidable.
- CS-10 N esmaltada color negro.
- Termostato manual EGO.
- Termostato de seguridad.



CS-10 I



CS-10 N



MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS



MP-1

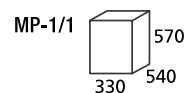
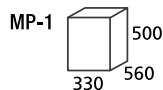


MP-1/1

MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
MP-1	GN 1/1 65	0,5	5,5	364
MP-1/1	GN 1/1 150	1,5+0,85	13	701

PORTES PAGADOS



Características modelo MP-1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor principal.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz.

Características modelo MP-1/1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Temperatura de trabajo 30°-90°C.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz
- Lámpara construida en acero inoxidable con resistencias cerámicas.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

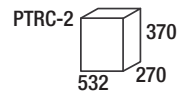
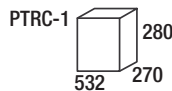


TOSTADORES DE PAN



PTRC-1 CON TEMP.

PTRC-2 CON TEMP.



TOSTADOR RESISTENCIA DE CUARZO

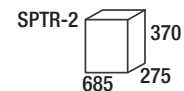
MODELO	Nº PISOS	CAPACIDAD TOSTADAS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
PTRC-1	1	6	6	2,4	208	222
PTRC-2	2	12	9	3,6	264	278

PORTES PAGADOS

TOSTADOR DOBLE ESPECIAL SUPER RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
SPTR-2	2	6	3,6	319	333

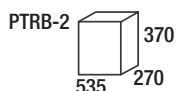
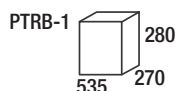
PORTES PAGADOS



SPTR-2 CON TEMP.

Características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubos de cuarzo reforzados en los extremos.
- Interruptores bipolares.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Dimensiones útiles: 400x220x55mm en cada piso en modelos PTRC y 500x220x55mm en modelo SPTR-2.
- Voltaje 230V/50Hz.



PTRB-1 CON TEMP.



PTRB-2 CON TEMP.

TOSTADORES RESISTENCIA BLINDADA

MODELO	Nº PISOS	CAPACIDAD TOSTADAS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO € SIN TEMPORIZADOR	PRECIO € CON TEMPORIZADOR
PTRB-1	1	6	2	2,2	208	222
PTRB-2	2	12	3	3,3	264	278

PORTES PAGADOS

Características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubo de cromo-niquel.
- Interruptores bipolares.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Dimensiones útiles: 400x220x55mm en cada piso.
- Voltaje 230V/50Hz.



TOSTADORES DE PAN DE TÚNEL Y SERIE BUFFET



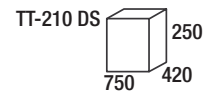
TT-210 DS

TOSTADORES DE TÚNEL

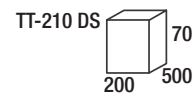
MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	POTENCIA (W)		PESO (Kg)	PVP €
				RES. INF	RES. SUP		
TT-210 DS	3	230/50	200	1500	1500	20	1.547

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



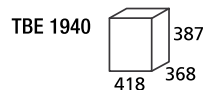
Características

- Construidos en acero inoxidable.
- Velocidad de avance de la cinta regulable.
- Resistencias blindadas con regulación independiente de potencia.
- Selector de 4 posiciones.
- Bandeja inferior recoge migas extraíble.
- Tostador de doble sentido de desplazamiento de la cinta.

TOSTADOR SERIE BUFFET

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	ANCHO CINTA (mm)	PRODUCCIÓN (Uds./h)	RESISTENCIA	PVP €
TBE 1940	1,94	230/50	260	300-350	blindada	595

PORTES PAGADOS



Características

- Construido en acero inoxidable.
- Recorrido de cinta.
- Bandeja recoge pan inox.
- Parrilla de carga de pan.
- Utilizar sólo pan de molde.
- Motor de giro de altas prestaciones.
- Motor ventilado de velocidad regulable.
- Altura útil: 8cm.



SALAMANDRAS



SE-70 S



SE-70 SM



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	367
SE-70 S	650x350	4,5	SI	SI	230V/50Hz	18	494
SE-70 SM*	650x310	4,4	NO	SI	400V/III 50Hz	18	1.156

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

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES

SE-45	SE-70 S	SE-70 SM
600x360x360	800x360x360	880x370x380

DIMENSIONES INTERIORES

SE-45	SE-70 S	SE-70 SM
450x350x205	650x350x205	650x330x200

NOTA: ALTURA ÚTIL MEDIDA DESDE LA POSICIÓN MÁS BAJA DE LA PARRILLA

Características

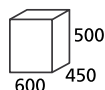
- Fabricados en acero inoxidable.
- Resistencias de hierro
- Termostato de temperatura.
- Piloto de encendido.
- Parrillas desmontables y regulables en 5 niveles en modelos SE-45/SE-70 S.
- Modelo SE-70 SM pasante.
- Modelos SE-45 y SE-70 S, dotadas de cajón recoge-migas y parrilla desmontable.

SALAMANDRA PLANO MÓVIL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	TENSIÓN	ALTURA MÁXIMA (mm)	PESO (Kg)	PVP €
SPM-4000 MONO	4	230V/50Hz	220	49	853
SPM-4000 TRI	4	400V/III/50Hz	220	49	917

PORTES PAGADOS

SPM-4000



Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Rejilla inferior desmontable para su limpieza.
- Resistencia blindada.
- Regulable en altura.
- Sistema de engranaje que permite un ajuste perfecto de la altura deseada.



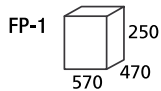
HORNOS MINI PIZZA



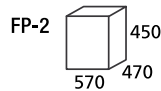
FP-1



FP-2



FP-1



FP-2

HORNO MINI PIZZA

MODELO	CAPACIDAD PIZZA (uds.)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	PESO (Kg)	PVP €
FP-1	1 x 35 cm	2	410x370x90	17	922
FP-2	2 x 35 cm	3,4	2 (410x370x90)	29	1.650

PORTES PAGADOS

Características

- Construido en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo de 50° a 300°C.
- Auto-temporizador.
- Válidos para cocción de pizzas frescas.
- Luz interior.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Regulación de dos temperaturas (superior e inferior) en cada cámara.



HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS



DET. HORNOS APILADOS

HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			POT. TOTAL (Kw)	POT. RESIST SUPERIOR (Kw)	POT. RESIST INFERIOR (Kw)	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
C40	400	540	100	7,8	2 x 1,5	2 x 2,2	101	7.230
C50	500	750	100	14,2	2 x 2,8	2 x 4,1	255	10.689
C65	650	1000	100	18,4	2 x 3,6	2 x 5,4	284	13.892
C80	800	1100	100	24,4	2 x 6	2 x 6	411	16.502

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE

C40	465	1365	1005
C50	515	1900	1220
C65	575	2190	1390
C80	615	2370	1580

DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE

C40	1100	1365	1005
C50	1050	1900	1220
C65	1110	2190	1390
C80	1150	2370	1580

accesorios

SOPORTES		PVP €
SC40	PARA MODELO C40/C40 G	890
SBC40/50/65/80	BASE CON RUEDAS	767



PRODUCCIÓN (VALORES PURAMENTE INDICATIVOS)

DIÁMETRO PIZZA CM	SC40 UDS/hora	SC50 UDS/hora	SC65 UDS/hora	SC80 UDS/hora
25	43	86	137	206
32	26	43	103	120
40	23	29	51	86
45	-	26	40	57

Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Puerta de cristal para inspección de la cocción.
- Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superficie externa del horno no superior a 40°C.
- Panel de control digital eléctrico, con pantalla táctil de 7" simple e intuitivo. Permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura de las resistencias superiores e inferiores.
- Soporte en acero inoxidable de serie en modelos C50, C65 y C80.
- Los hornos pueden ser apilados, esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Tensión 400V/III/50Hz.

Características ESPECIALES

- Estos hornos consiguen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- No requiere personal con experiencia. No hace falta controlar el horno durante su uso, ni abrir y cerrar la puerta para hornear.
- No SÓLO PIZZA, es excelente para cocinar diferentes alimentos: PIZZA, PAN, BOLLLOS, VERDURAS, PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y MUCHO MÁS.
- AHORRO DE ENERGÍA del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 350°C



VISTA CENTRAL



INNOVADOR SISTEMA DE VENTILACIÓN



HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS



HORNOS TÚNEL A CONVECCIÓN A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			POT. TOTAL (Kw)	POT. TOTAL (Kcal)	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto				
C40 G	400	540	100	10,40	8900	140	7.725
C50 G	500	750	100	20,10	17300	275	11.325
C65 G	650	1000	100	22,60	19400	304	14.528
C80 G	800	1100	100	22,60	19400	421	17.019

PORTES PAGADOS

accesorios

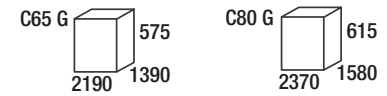
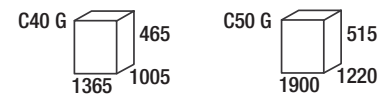
SOPORTES		PVP €
SC40 G	PARA MODELO C40/C40 G	890
SBC40/50/65/80 G	BASE CON RUEDAS	767



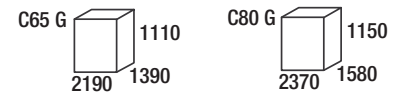
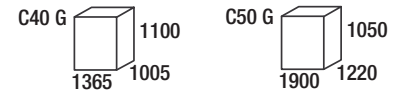
PRODUCCIÓN (VALORES PURAMENTE INDICATIVOS)

DIÁMETRO PIZZA CM	C40 G UDS/hora	C50 G UDS/hora	C65 G UDS/hora	C80 G UDS/hora
25	43	86	137	206
32	26	43	103	120
40	23	29	51	86
45	-	26	40	57

DIMENSIONES EXTERIORES SIN SOPORTE



DIMENSIONES EXTERIORES CON SOPORTE

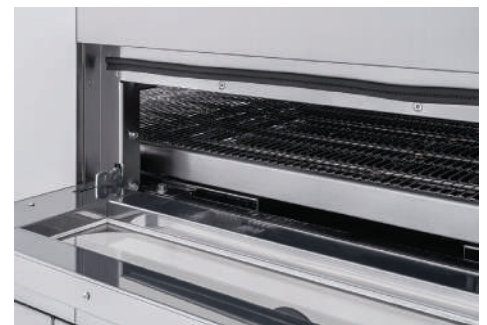


Características

- Construidos completamente en acero inoxidable.
- Cinta transportadora en acero inoxidable.
- Los ajustes se realizan directamente en fábrica antes de la entrega al cliente. Indicar para que gas se requieren los ajustes.
- Puerta de cristal para inspección de la cocción.
- Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior.
- Alcanza la temperatura de trabajo en poco tiempo.
- Temperatura de la superficie externa del horno no superior a 40°C.
- Panel de control digital eléctrico, con pantalla táctil de 7" simple e intuitivo. Permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura de las resistencias superiores e inferiores.
- Soporte en acero inoxidable de serie en modelos C50 G, C65 G y C80 G.
- Los hornos pueden ser apilados, esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Tensión: 230V/50Hz.

Características ESPECIALES

- Estos hornos consiguen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- No requiere personal con experiencia. No hace falta controlar el horno durante su uso, ni abrir y cerrar la puerta para hornear.
- No SÓLO PIZZA, es excelente para cocinar diferentes alimentos: PIZZA, PAN, BOLLLOS, VERDURAS, PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y MUCHO MÁS.
- AHORRO DE ENERGÍA del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.
- Temperatura de trabajo de 0° a 350°C



FÁCIL ACCESO PARA UNA CUIDADOSA LIMPIEZA DEL INTERIOR.



HORNO DE PIZZA DE LEÑA Y GAS TITAN

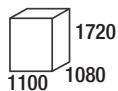


TITAN ha sido diseñado para satisfacer plenamente a los expertos de la pizza que desean un horno profesional para uso tanto en interiores como al aire libre. El horno es compacto y se adapta fácilmente a espacios reducidos. TITAN ofrece la máxima movilidad gracias a su soporte equipado con ruedas de 10cm de diámetro.

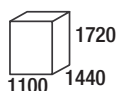
Su estructura, su forma y los materiales empleados garantizan una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad. La superficie de cocción es de piedra refractaria y debajo de ésta hay una superficie especial de hormigón celular de gran grosor que garantiza el mantenimiento constante de la temperatura.



TITAN WOOD 4
TITAN GAS 4



TITAN WOOD 6
TITAN GAS 6



TITAN WOOD es un horno de leña que ofrece una gran calidad de construcción y permite una cocción rápida y uniforme. Fácil de trasladar, se adapta a cualquier espacio, tanto en exteriores como interiores. Es capaz de alcanzar hasta 500°C en 30 minutos.

TITAN GAS es un horno a gas cuya puesta en marcha es muy sencilla. No se requiere ningún trabajo de albañilería, solo hay que quitar el embalaje, conectar la bombona de gas a la válvula y el horno está listo para ser utilizado. Alcanza 450°C en pocos minutos.



HORNO DE PIZZA DE LEÑA Y GAS TITAN



TITAN WOOD 4 + STW4



El compartimento para las brasas está colocado de manera que asegure una perfecta uniformidad en la distribución del calor dentro de la cámara.



Superficie de cocción de piedra refractaria de 2,5cm de espesor. Dispone de una superficie de hormigón celular de 8cm de grosor debajo de la base de cocción.



Bandeja lateral extraíble para ajustar el tiro y la llama de la leña.



Dispone de una palanca para regular la salida de humos.

HORNOS PIZZA DE LEÑA TITAN

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto				
TITAN WOOD 4	720	720	175	4	173	156	3.896
TITAN WOOD 6	720	1080	175	6	245	220	5.072

PORTES PAGADOS

HORNOS PIZZA A GAS TITAN

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	POTENCIA (KW)	PESO BRUTO (Kg)	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
TITAN GAS 4	720	720	175	4	24	173	156	4.250
TITAN GAS 6	720	1080	175	6	34	245	220	5.394

PORTES PAGADOS



CAJÓN PARA LEÑA.

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
STW4	SOPORTE CON RUEDAS PARA TITAN 4	1.368
STW6	SOPORTE CON RUEDAS PARA TITAN 6	1.598
EST4	KIT DE ESTANTES TITAN 4 (2 UDS.)	325
EST6	KIT DE ESTANTES TITAN 6 (2 UDS.)	471
WH4	CAJÓN PARA LEÑA TITAN 4	250
WH6	CAJÓN PARA LEÑA TITAN 6	353



ESTANTE.

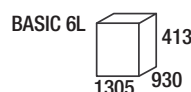
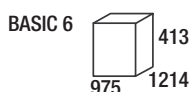
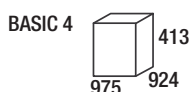
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 4



BASIC 6L

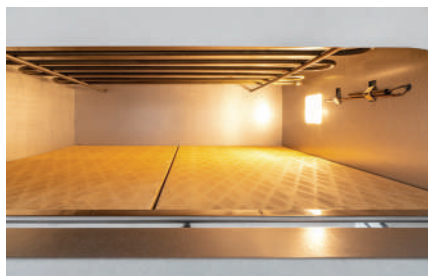


HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto							
BASIC 4*	660	660	140	4	1x2350	1x2350	400/III/50	75	4700	1.196
BASIC 6	660	990	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	100	7200	1.563
BASIC 6L	990	660	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	115	7200	1.760

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

PORTES PAGADOS



campanas neutras

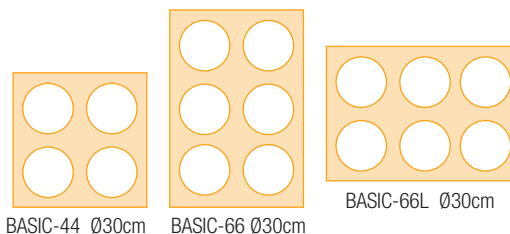
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN 4	975x965x120	353
CN 6	975x1255x120	408
CN 6L	1305x965x120	437



soportes

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S 4	818x978x960	314
S 6	1108x978x960	333
S 6L	1305x815x960	333

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 45°/455°C.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.



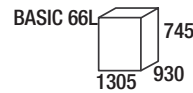
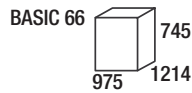
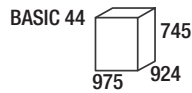
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS



BASIC 44



BASIC 66L



HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto							
BASIC 44*	660	660	140	4+4	2x2350	2x2350	400/III/50	122	9400	1.987
BASIC 66	660	990	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	181	14400	2.616
BASIC 66L	990	660	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	196	14400	2.993

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

PORTES PAGADOS



soportes

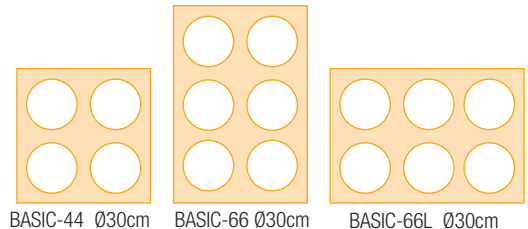
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S 44	818x978x860	314
S 66	1108x978x860	333
S 66L	1305x815x860	333



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN 4	975x965x120	353
CN 6	975x1255x120	408
CN 6L	1305x965x120	437

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 45°/455°C.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.



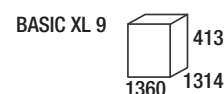
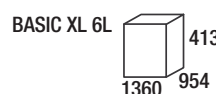
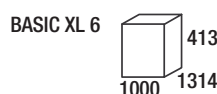
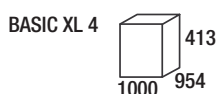
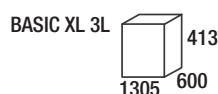
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



BASIC XL 4



BASIC XL 3L



HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
BASIC XL 3 L*	1080	410	140	3	400/III/50	72,1	6000	1.349
BASIC XL 4*	720	720	140	4	400/III/50	77,0	6000	1.417
BASIC XL 6	720	1080	140	6	400/III/50	110	9000	1.780
BASIC XL 6L	1080	720	140	6	400/III/50	123	9000	1.972
BASIC XL 9	1080	1080	140	9	400/III/50	156	13200	2.157

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

PORTES PAGADOS



accesorios

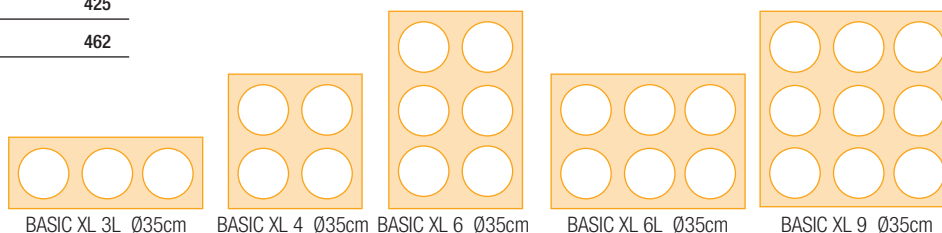
DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S BASIC XL 3L	1305x489x960	340
S BASIC XL 4	1000x845x960	340
S BASIC XL 6	1003x1208x960	425
S BASIC XL 6L	1363x876x960	425
S BASIC XL 9	1363x1236x960	462



campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN XL 3L	1305x640x120	395
CN XL 4	1000x1015x120	404
CN XL 6	1000x1375x120	455
CN XL 6L	1360x1015x120	498
CN XL 9	1360x1375x120	584

ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 3L y 45°/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.



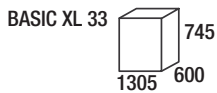
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



BASIC XL 44



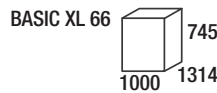
BASIC XL 33L



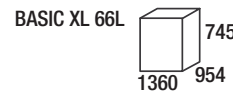
BASIC XL 33



BASIC XL 44



BASIC XL 66



BASIC XL 66L



BASIC XL 99

HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
BASIC XL 33 L*	1080	410	140	6	400/III/50	124,9	12000	2.191
BASIC XL 44*	720	720	140	8	400/III/50	139	12000	2.203
BASIC XL 66	720	1080	140	12	400/III/50	198	18000	2.802
BASIC XL 66L	1080	720	140	12	400/III/50	176	18000	3.290
BASIC XL 99	1080	1080	140	18	400/III/50	269	26400	3.823

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

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
S BASIC XL 33L	1305x489x860	340
S BASIC XL 44	1000x845x860	340
S BASIC XL 66	1003x1208x860	425
S BASIC XL 66L	1363x876x860	425
S BASIC XL 99	1363x1236x860	462

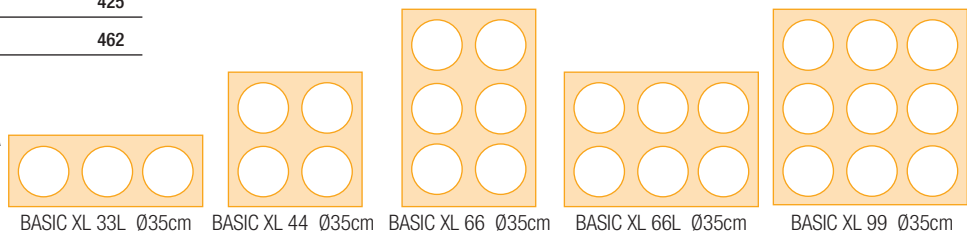


campanas neutras

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	PVP €
CN XL 3L	1305x640x120	395
CN XL 4	1000x1015x120	404
CN XL 6	1000x1375x120	455
CN XL 6L	1360x1015x120	498
CN XL 9	1360x1375x120	584



ESQUEMA DIMENSIONES DE LAS CÁMARAS



Características

- Estética Inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50/320°C en modelo BASIC XL 33L y 45º/455°C en resto de modelos.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.

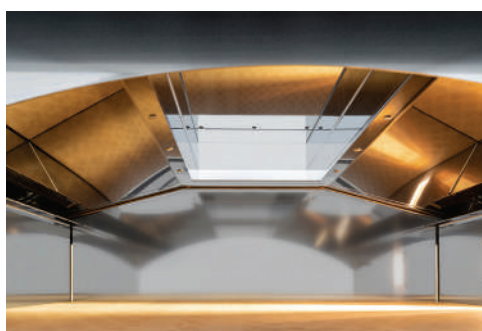




HORNOS DE PIZZA A GAS



G 4

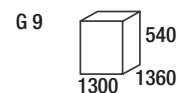
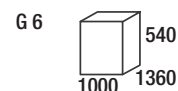


HORNO DE PIZZA A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
G 4	620	620	150	4	96	16,10	13800	3.761
G 6	620	920	150	6	123	21,5	18500	4.630
G 9	920	920	150	9	156	27	23200	5.419

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Chimenea anti-viento	397
Pieza conexión de hornos	387



CHIMENEA ANTI-VIENTO



PIEZA CONEXIÓN HORNOS



CONEXIÓN + CHIMENEA

soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)	PVP €
SG 4	100x84,5x96	346
SG 6	100,3x120,8x96	423
SG 9	130,8x120,8x96	492



Características

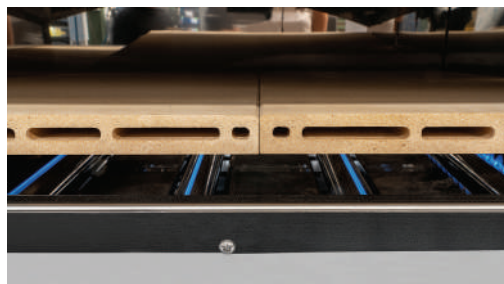
- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 30cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0°/450°C.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.



HORNOS DE PIZZA A GAS XL



G 6 XL

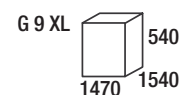
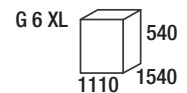
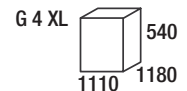


HORNO DE PIZZA A GAS XL

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PVP €
	ancho	fondo	alto					
G 4 XL	720	720	150	4	113	18	15500	4.169
G 6 XL	720	1080	150	6	145	23	19800	4.855
G 9 XL	1080	1080	150	9	184	31	26700	6.160

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Chimenea anti-viento	397
Pieza conexión de hornos	387



CHIMENEA ANTI-VIENTO



PIEZA CONEXIÓN HORNOS



CONEXIÓN + CHIMENEA

soportes

MODELO	MEDIDAS (cm)	PVP €
SG 4 XL	110x96,5x96	395
SG 6 XL	110x132x96	453
SG 9 XL	147x132x96	510



Características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y laterales en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Tamaño de pizzas: 35cm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Quemadores en la parte inferior (bajo las piedras refractarias) y en la parte superior (en los laterales).
- Temperatura de trabajo de 0°/450°C.
- Voltaje: 230V50Hz.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.





AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON 1 Y 2 VELOCIDADES



IBM 20



IMR 30



CABEZAL Y CUBA FIJAS DE 1 Y 2 VELOCIDADES

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	VELOCIDAD (rpm)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	AMASADO (Kg/h)	POTENCIA (HP)	PVP €
IBM 5	5	7	98	24	16	230/50	29	0,5	1.160
IBM 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5	1.253
IBM 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1	1.471
IBT 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/111/50	56	1,5	1.783
IBM 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5	1.786
IBT 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/111/50	88	1,75	2.089
IBM 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5	2.002
IBT 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/111/50	112	2,3	2.309
IBM 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2	2.146
IBT 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/111/50	128	2,5	2.460

CAMBIO DE VOLTAJE: +135€

PANEL DE CONTROL DIGITAL (SOLO MODELOS 2V): +325€

PORTES PAGADOS

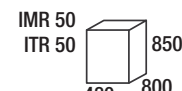
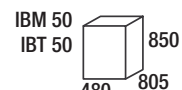
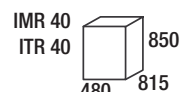
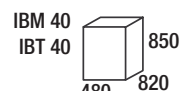
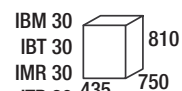
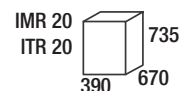
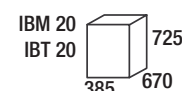
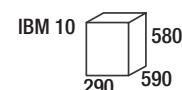
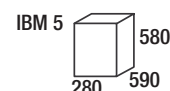
CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE 1 Y 2 VELOCIDADES

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	VELOCIDAD (rpm)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	AMASADO (Kg/h)	POTENCIA (HP)	PVP €
IMR 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5	1.659
IMR 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1	1.932
ITR 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/111/50	56	1,5	2.242
IMR 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5	2.286
ITR 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/111/50	88	1,75	2.597
IMR 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5	2.406
ITR 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/111/50	112	2,3	2.716
IMR 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2	2.514
ITR 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/111/50	128	2,5	2.825

CAMBIO DE VOLTAJE: +135€

PANEL DE CONTROL DIGITAL (SOLO MODELOS 2V): +325€

PORTES PAGADOS



Características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Modelos de 1 y 2 velocidades.



AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD



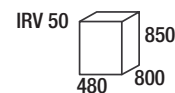
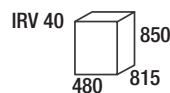
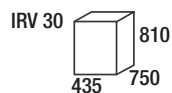
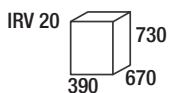
IRV 30



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	2.377
IRV 30	25	32	88	40	26	230/50	95	1,5	2.781
IRV 40	35	41	102	45	26	230/50	114	1,5	2.909
IRV 50	42	48	128	45	30	230/50	120	2	2.997

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 motorreductor 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 ESPESOR



DRV 420 TG 790
600 435

DRV 420 RP TG 790
600 435

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	1.379
DRV 420 RP TG	220-900	26-40	0-5	230/50	38	0,25	1.417

PORTES PAGADOS

Características

- Estas máquinas economizan el tiempo y están estudiadas para resolver el problema de formar uniformemente la masa de pizza, sin personal especializado.
- La máquina trabaja en frío y no altera las características de la pasta.
- El espesor y el diámetro del disco son regulables.
- Disponen de accionamiento automático por sensor en el momento que se introduce la masa en el rulo superior. Posibilidad de regular el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos con el botón "TIME SET".
- DRV 420 TG: Pizza en forma redonda.
- DRV 420 RP TG: Pizza en forma ovalada.
- Tensión 230V/50Hz.



FORMADORA PARA PIZZA



DETALLE ILUMINACIÓN



DETALLE PANEL DE MANDOS



DETALLE PLATO SUPERIOR

FORMADORA

MODELO	PESO MASA (g)	DIÁMETRO PIZZA (cm)	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA RESISTENCIA (W)	PVP €
PRESA 33	250-270	33	4,75	0-170	2000	6.125
PRESA 45	600-650	45	6,10	0-170	2500	7.207
PRESA 50	700-750	50	6,10	0-170	2500	8.499

PRESA 33 825
470 660

PRESA 45 855
PRESA 50 855
655 750

PORTES PAGADOS

Características

- La formadora es la máquina ideal para modelar uniformemente y en breve tiempo la masa de pizza.
- Su velocidad de ejecución, la simplicidad y la seguridad de uso, la convierten en una ayuda indispensable en la pizzería, en los momentos de más trabajo y de falta de personal especializado.
- Iluminación entre los dos discos.
- Platos cromados lisos. Bajo pedido se pueden suministrar con borde para pizza tradicional.
- Máxima precisión en el ajuste del grosor del disco.
- Rejilla de seguridad metálica.
- Componentes desmontables para una fácil limpieza.
- La particular forma del plato superior de acero inoxidable AISI 304, oportunamente conformado, facilita la característica elevación del borde.
- Mandos manuales que permiten ajustar el grosor de la masa
- Voltaje 400V/50Hz. Bajo pedido se puede suministrar 230V/50Hz.





BUFFET

Índice *páginas*

412	MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES
416	ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES
419	ELEMENTO CALIENTE 1/1 Y TABLA DE CORTE DE MADERA PARA PAN 1/1
420	MÓDULO FRÍO 1/1 Y MÓDULO PARA PAN 1/1
421	MÓDULOS PARA YOGUR 1/1 Y MÓDULO PARA SALADOS/CEREALES 1/1
422	MÓDULO PARA TABLA DE CORTE EN POLIETILENO 1/1 Y MÓDULO PARA BEBIDAS 1/1
423	MÓDULO FRÍO 1/2 Y MÓDULO TABLA DE CORTE EN POLIETILENO 1/2
424	MÓDULO PARA SALADOS/CEREALES 1/3 Y MÓDULO PARA CUBETA GN 1/3
425	MÓDULO PARA BOTELLAS, MÓDULO BOL CILÍNDRICO Y MÓDULO BOL SEMIESFERA
426	MÓDULO PARA CEREALES, MÓDULO PARA ZUMOS Y MÓDULO ESTANTE
427	MÓDULOS ENCASTRABLES



BUFFET





MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES



Características

- Muebles fabricados en tablero de partículas de madera melaminizado.
- Sistema de unión de muebles mediante anclajes inferiores.
- Dotados de 4 ruedas, 2 de ellas con freno.



MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES



DETALLE ACABADO CALCIO



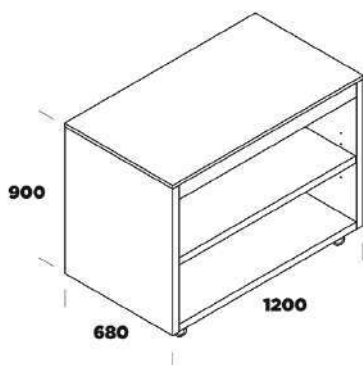
DETALLE ACABADO HADES



BUFFET V1 CALCIO



BUFFET V1 HADES



V1 CALCIO PVP
650 EUROS

V1 HADES PVP
650 EUROS

PORTES PAGADOS



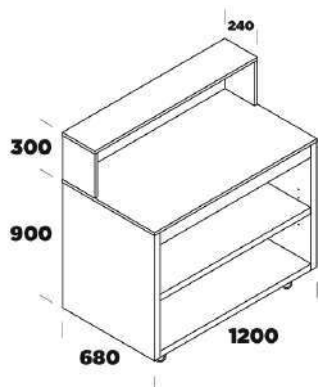
MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES



BUFFET V2 CALCIO



BUFFET V2 HADES



V2 CALCIO PVP
720 EUROS

V2 HADES PVP
720 EUROS

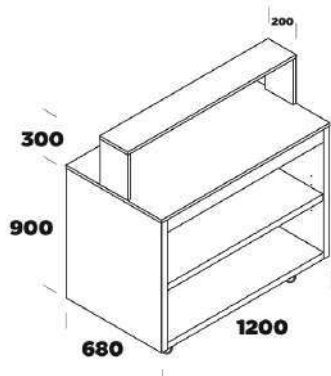
PORTES PAGADOS



BUFFET V3 CALCIO



BUFFET V3 HADES



V3 CALCIO PVP
697 EUROS

V3 HADES PVP
697 EUROS

PORTES PAGADOS



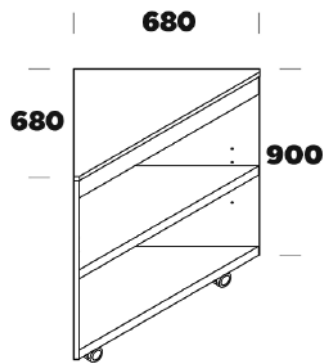
MUEBLES NEUTROS DE BUFFET MODULARES



MÓDULO ÁNGULO CALCIO



MÓDULO ÁNGULO HADES



MÓDULO ÁNGULO CALCIO PVP
482 EUROS

MÓDULO ÁNGULO HADES PVP
482 EUROS

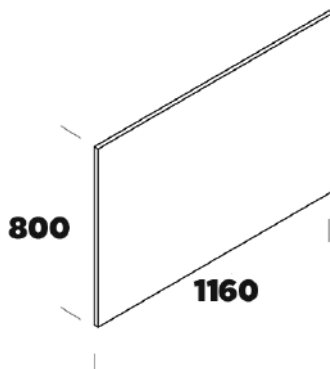
PORTES PAGADOS



PANEL TRASERO CALCIO



PANEL TRASERO HADES

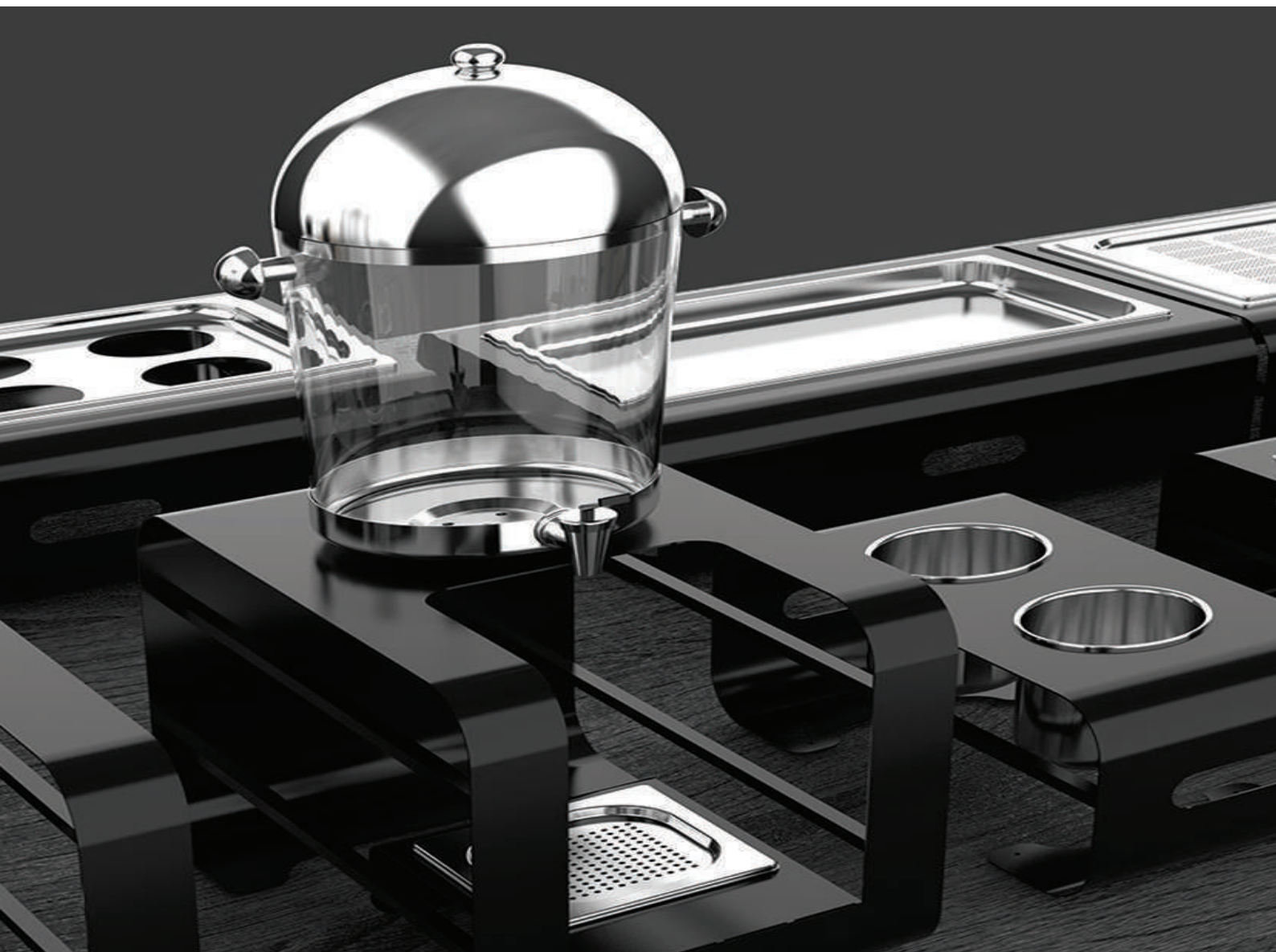


PANEL TRASERO CALCIO PVP
82 EUROS

PANEL TRASERO HADES PVP
82 EUROS



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES

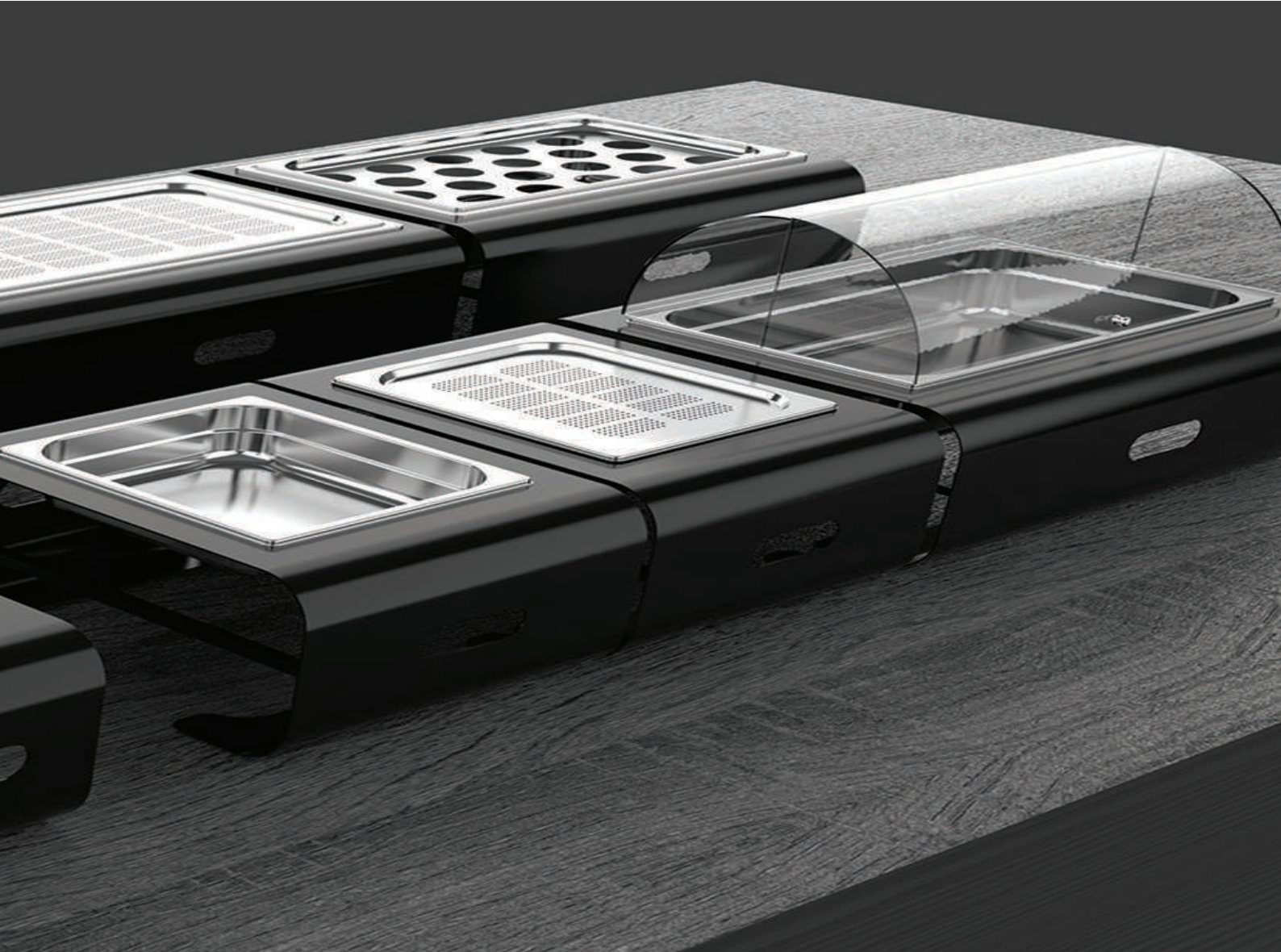


Características

- 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.



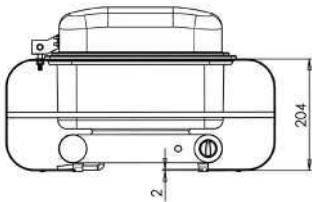
ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES







ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF1.BIA-10 + LBTAPST



MOABF1.NER-10

ELEMENTO CALIENTE 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			POTENCIA (W)	PVP €
		ancho	fondo	alto		
MOABF1.BIA-10	BLANCO	595	494	300/573	1500	585
MOABF1.NER-10	NEGRO	595	494	300/573	1500	585

Termostato de temperatura regulable mediante cinco niveles de potencia. Termostato de seguridad con temperatura máxima de 65°C.

PORTES PAGADOS



MOABF1.BIA-02 + LBTAPST



MOABF1.NER-02 + LBTAPST

TABLA DE CORTE DE MADERA PARA PAN 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-02	BLANCO	595	494	221	444
MOABF1.NER-02	NEGRO	595	494	221	444

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	156



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF1.BIA-06



MOABF1.NER-06

MÓDULO FRÍO 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-06	BLANCO	595	494	210	405
MOABF1.NER-06	NEGRO	595	494	210	405

PORTES PAGADOS



MOABF1.BIA-03 + LBTAPST



MOABF1.NER-03 + LBTAPST

MÓDULO PARA PAN 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-03	BLANCO	595	494	376	414
MOABF1.NER-03	NEGRO	595	494	376	414

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	156



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF1.BIA-07



MOABF1.NER-07

MÓDULO PARA YOGUR 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-07	BLANCO	595	494	215	416
MOABF1.NER-07	NEGRO	595	494	215	416

PORTES PAGADOS



MOABF1.BIA-08 + LBTAPST



MOABF1.NER-08 + LBTAPST

MÓDULO PARA SALADOS/CEREALES 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-08	BLANCO	595	494	215	385
MOABF1.NER-08	NEGRO	595	494	215	385

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	156



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF1.BIA-04



MOABF1.NER-04

MÓDULO TABLA DE CORTE EN POLIETILENO 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-04	BLANCO	595	494	221	414
MOABF1.NER-04	NEGRO	595	494	221	414

PORTES PAGADOS



MOABF1.BIA-09 - LBTAPST



MOABF1.NER-09 - LBTAPST

MÓDULO PARA BEBIDAS 1/1

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF1.BIA-09	BLANCO	595	494	215	427
MOABF1.NER-09	NEGRO	595	494	215	427

PORTES PAGADOS

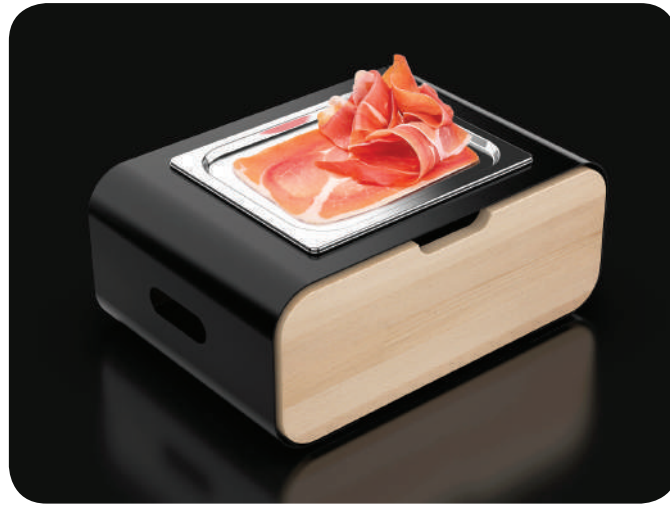
LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	156



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF2.BIA-02



MOABF2.NER-02

MÓDULO FRÍO 1/2

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF2.BIA-02	BLANCO	338	494	210	324
MOABF2.NER-02	NEGRO	338	494	210	324

PORTES PAGADOS



MOABF2.BIA-03 + LBTAPST



MOABF2.NER-03 + LBTAPST

MÓDULO TABLA DE CORTE EN POLIETILENO 1/2

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF2.BIA-03	BLANCO	338	494	221	341
MOABF2.NER-03	NEGRO	338	494	221	341

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	156



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF3.BIA-02



MOABF3.NER-02

MÓDULO PARA SALADOS/CEREALES 1/3

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF3.BIA-02	BLANCO	250	494	210	225
MOABF3.NER-02	NEGRO	250	494	210	225

PORTES PAGADOS



MOABF3.BIA-03 + LBTAPST



MOABF3.NER-03 + LBTAPST

MÓDULO PARA CUBETA GN 1/3

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF3.BIA-03	BLANCO	250	494	210	214
MOABF3.NER-03	NEGRO	250	494	210	214

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	156



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MÓDULO PARA BOTELLAS



MOABF4.BIA-01



MOABF4.NER-01

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF4.BIA-01	BLANCO	220	494	210	241
MOABF4.NER-01	NEGRO	220	494	210	241

PORTES PAGADOS

MÓDULO BOL CILÍNDRICO



MOABF5.BIA-02
LBTAPST



MOABF5.NER-02
LBTAPST

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF5.BIA-02	BLANCO	455	494	210	381
MOABF5.NER-02	NEGRO	455	494	210	381

PORTES PAGADOS

MÓDULO BOL SEMIESFERA



MOABF5.BIA-01



MOABF5.NER-01

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF5.BIA-01	BLANCO	450	494	205	340
MOABF5.NER-01	NEGRO	450	494	205	340

PORTES PAGADOS

LATERAL DE MADERA



MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPST	Set de dos laterales con barras y tornillos	478	188	20	156



ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MOABF6.BIA-01
BTAPAL



MOABF6.NER-01
LBTAPAL

MÓDULO PARA CEREALES

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF6.BIA-01	BLANCO	450	494	712	787
MOABF6.NER-01	NEGRO	450	494	712	787

PORTES PAGADOS



MOABF7.BIA-01



MOABF7.NER-01

MÓDULO PARA ZUMOS

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF7.BIA-01	BLANCO	297	494	770	521
MOABF7.NER-01	NEGRO	297	494	770	521

PORTES PAGADOS



MOABF8.BIA-01 + LBTAPAL



MOABF8.NER-01 + LBTAPAL

MÓDULO ESTANTE

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF8.BIA-01	BLANCO	1462	494	498	934
MOABF8.NER-01	NEGRO	1462	494	498	934

PORTES PAGADOS



LATERAL DE MADERA

MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
LBTAPAL	Set de dos laterales con barras y tornillos	480	482	20	292



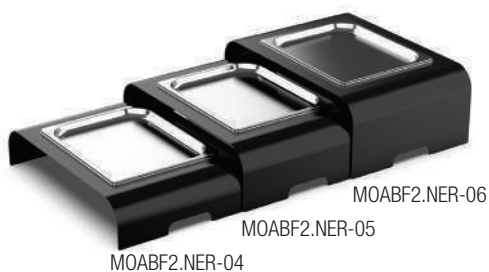
ELEMENTOS DE BUFFET MODULARES



MÓDULOS ENCASTRABLES BLANCOS

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF2.BIA-04	BLANCO	338	494	100	94
MOABF2.BIA-05	BLANCO	338	494	140	98
MOABF2.BIA-06	BLANCO	338	494	180	103

PORTES PAGADOS



MÓDULOS ENCASTRABLES NEGROS

MODELO	COLOR	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			PVP €
		ancho	fondo	alto	
MOABF2.NER-04	NEGRO	338	494	100	94
MOABF2.NER-05	NEGRO	338	494	140	98
MOABF2.NER-06	NEGRO	338	494	180	103

PORTES PAGADOS



CÁMARAS / EQUIPOS DE FRÍO Y ESTANTERÍAS

Índice *páginas*

429 CÁMARAS DE RESIDUOS

430 CÁMARAS FRIGORÍFICAS

437 CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm

438 CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm

439 CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm

440 CÁMARAS MODULARES PANEL 120mm

441 CÁMARAS MODULARES PANEL 140mm

442 EQUIPOS MONOBLOCK MOCHILA COLDYFOR

444 EQUIPOS MONOBLOCK MOCHILA

446 EQUIPOS MONOBLOCK TECHO

448 EQUIPOS MONOBLOCK SPLITS

450 ESTANTERÍAS CON ESTRUCTURA EN DURALUMINIO,
PARRILLAS EN POLIPROPILENO



CÁMARA DE RESIDUOS



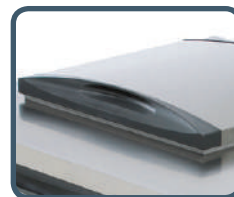
V5-1



V5-2

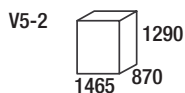
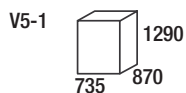
MODELO	ESPESOR DE PANELES (mm)	CARGA DE REFRIG. R134a (g)	VOLUMEN (l)	POTENCIA (W)	PVP €
V5-1	40	210	570	284	4.053
V5-2	40	250	1.190	343	5.626

PORTES PAGADOS

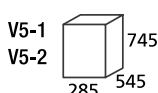


DETALLES PUERTA

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.
- Fondo en acero inoxidable reforzado y patas ajustables en altura del interior.
- Temperatura de trabajo: +2°/+8°C
- Puertas redondeadas y tiradores ergonómicos.
- Potencia frigorífica testada desde -10/+32°C.
- Refrigerante R134a.
- Aislamiento en poliuretano ecológico con cero PAO y cero PCG.
- Grupo frigorífico monoblock acabado en acero inoxidable con termostato electrónico.
- Evaporación del agua de condensación y descongelación automáticas.
- Sistema de encaje a la cámara para una fácil instalación.
- Fácil acceso a los componentes del grupo frigorífico.
- Tensión 230V/50Hz.

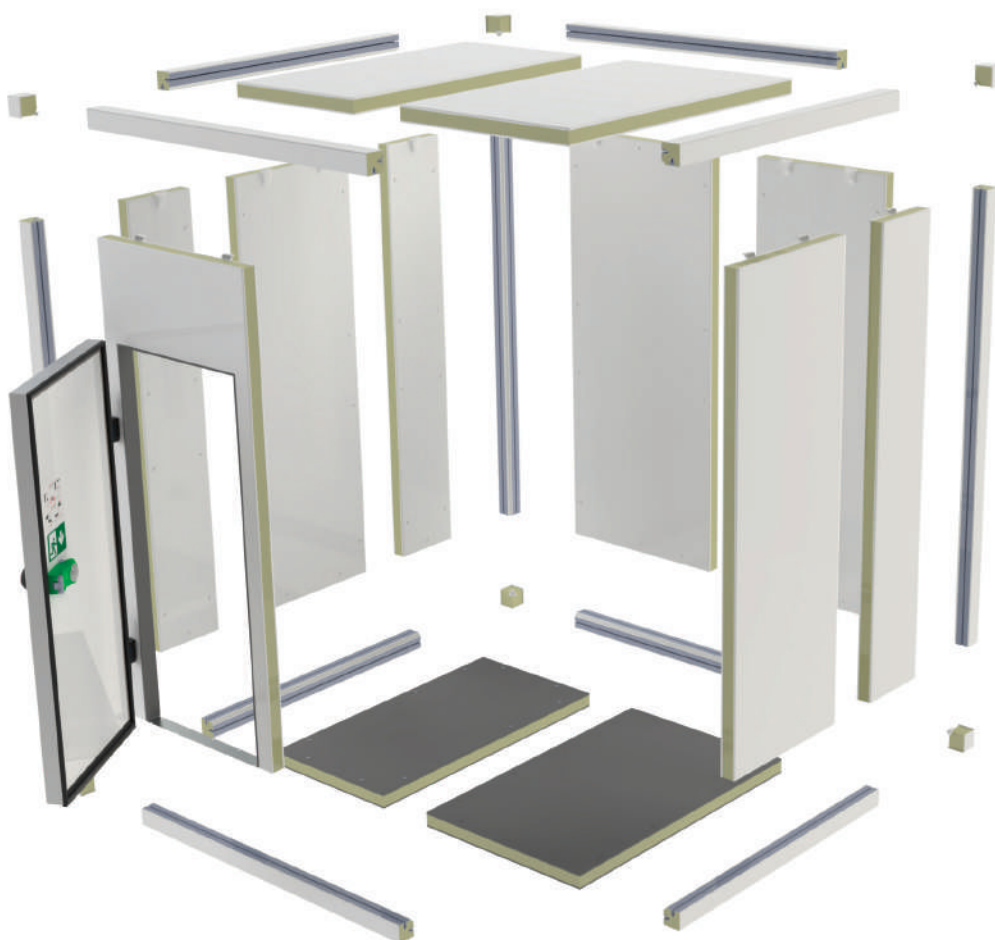


CÁMARAS FRIGORÍFICAS





CÁMARAS FRIGORÍFICAS



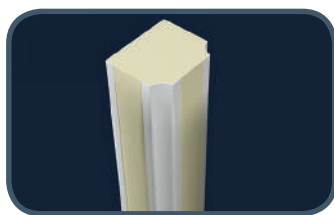
LUZ LED



VÁLVULA DE EQUILIBRIO DE PRESIONES (CÁMARAS DE TEMPERATURA NEGATIVA)



CAPUCHÓN DE ÁNGULO



ANGULARES VERTICALES Y HORIZONTALES ESPUMADOS

ESPESOR DE PANELES:
60-80-100-120-140mm.

SISTEMA DE MONTAJE DE PANELES



SOPORTE DE TECHO

Características

- La modularidad que caracteriza a este tipo de cámaras, es la posible realización de pequeñas y medianas combinaciones, fuera de las medidas estándar de tarifa.
- A través del gancho excéntrico “macho-hembra” y los tubillones de unión se monta la cámara con un sistema de ensamblaje de los elementos que permiten un perfecto alineamiento y cerramiento. Durante la fase de aislamiento también se inserta una junta de expansoleno en todo el perímetro que garantiza un excelente sellado entre los paneles y los elementos. El expansoleno es un material especialmente utilizado en el aislamiento de superficies y de puentes térmicos.
- El sistema de unión angular entre los paneles de pared, suelo y techo se realiza mediante angulares especiales aislados de 90°. Estos angulares están revestidos de chapa blanca prelacada zincada antiarañazos y el aislamiento está realizado con una espuma de poliuretano PUR de densidad cercana a 50 Kg/m³. El interior del angular está fabricado con radio 15mm. y está pensado para eliminar la instalación de perfiles sanitarios en PVC respetando los requisitos de higiene y facilitar la necesaria limpieza.
- El montaje de los angulares con el techo está facilitado con soportes predispuestos que garantizan el montaje con extrema seguridad y el mejor acabado final. Entre los angulares verticales y horizontales tanto para el techo como para el suelo, se usan unos capuchones especiales angulares en PUR que evitan la posible rotura del puente térmico entre los elementos.
- En las CÁMARAS SIN SUELO, el montaje al suelo se obtiene por medio de un perfil a “C” sanitario (en PVC) y cuatro ángulos a 90° redondeados, para garantizar el perfecto soporte de la cámara en el suelo (incluidos en el suministro de la cámara).



CÁMARAS FRIGORÍFICAS



PANELES DE PARED Y TECHO

- Espesores de paneles: 60, 80, 100, 120, 140mm.
- Ancho de paneles: 20, 40, 60, 80, 100, 120cm. El paso de 20cm. de anchura, profundidad y altura permite realizar infinitas soluciones de cámaras frigoríficas.
- Los paneles estándar tienen un acabado interno y externo en chapa blanca prelacada zincada antirralladuras, de espesor 0,5mm. El aislante del panel esta realizado con espuma de poliuretano PUR con densidad de 43 Kg/m³.
- Clasificación de resistencia al fuego B-s3-d0.
- Boxcold utiliza un sistema exclusivo de unión "lineal" entre los paneles y los angulares que, a diferencia de otros "macho-hembra", permite una alta versatilidad del producto tanto para los paneles de la pared como para los paneles del techo. Esto consiste en que se puede ampliar y/o modificar la cámara frigorífica en cualquier momento, adaptandola a eventuales exigencias.

SUELO

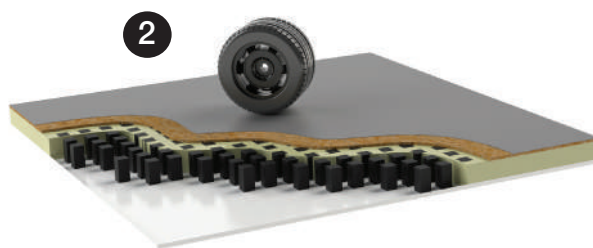
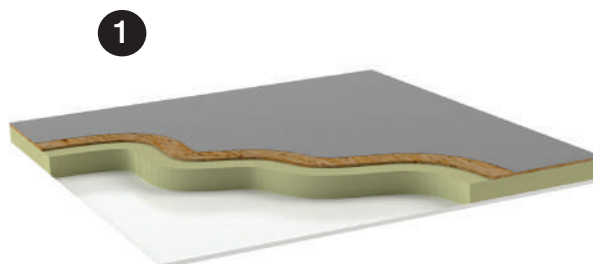
- Todos los suelos estandar BOXCOLD están fabricados con acabado en chapa gris plastificada antideslizante, aislamiento en poliuretano (PUR) con densidad cercana a 43 Kg/m³ y revestimiento externo inferior en chapa prelacada zincada de espesor 0,6mm.
- Clasificación de resistencia al fuego B-s3,d0.

1 SUELO ESTÁNDAR

- Chapa de 0,6mm. encolada en compuesto de madera de 12mm.
- Capacidad de carga estática 4000Kg/m²
- Capacidad de carga dinámica 250kg.
- Capacidad de carga puntual 140Kg.

2 SUELO ESTÁNDAR REFORZADO

- Chapa de 0,6mm. encolada en compuesto de madera de 20mm y tacos de PVC en el interior del aislamiento del panel
- Capacidad de carga estática 6000Kg/m²
- Capacidad de carga dinámica 1500kg.
- Capacidad de carga puntual 300Kg.



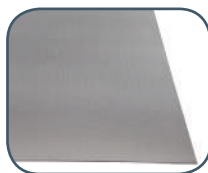
ACABADOS



GRIS PLASTIFICADO
ANTIDESLIZANTE



FENÓLICO GRIS CON
ACABADO ALVEOLAR

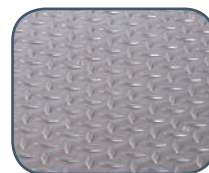


INOX TELA DE LINO



ESTRATIFICADO HPL

ACCESORIO



ALUMINIO ALMENDRADO



CÁMARAS FRIGORÍFICAS

PUERTAS EN EL PANEL

- La puerta estándar BOXCOLD tiene características específicas creadas y fabricadas para su mayor resistencia posible. Todas las puertas tienen: batiente con perfil perimetral en aluminio, visagras con 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



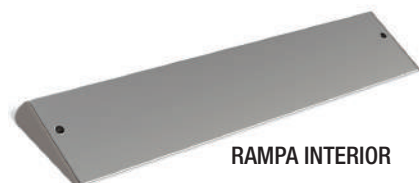
OJO DE BUEY EN LA PUERTA



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 20/25°C.



ANGULAR DE TRES VÍAS
PARA DIVISORES FIJOS



DIVISORES MÓVILES

- Vienen definidos como móviles aquellas paredes divisoras compuestas de: paneles verticales, angulares divisores y perfiles en PVC en espesores de solo 6, 8 y 10cm. Su peculiaridad consiste en poder ser instaladas o colocadas en momentos diversos sin tener que modificar la estructura de la cámara frigorífica. Su aplicación está prevista para separar dos o más cámaras frigoríficas con diferencias de temperatura de hasta 6/8°C. Pero su utilización se puede prever para separar cámaras frigoríficas con diferencias de temperatura superiores a 6/8°C efectuando la rotura del puente térmico a lo largo de todo el perímetro de aplicación del divisor de los paneles de suelo y techo.



ESQUEMA DE COMPONENTES
DE DIVISOR MÓVIL



CÁMARAS FRIGORÍFICAS



ARMARIOS MODULARES

- Las exigencias de los clientes se diferencian según la actividad que desarrollan y a la necesidad que su propia empresa valora como fundamental. BOXCOLD trabaja para satisfacer también las necesidades más difíciles y para diversificar los productos. Para esto está ideado el nuevo concepto de cámara frigorífica. Se trata de los armarios modulares para poder ofrecer la máxima funcionalidad teniendo en cuenta un contexto de espacio reducido. Los espesores de los paneles de los armarios modulares pueden ser de 6, 8 o 10cm según las exigencias de temperatura de trabajo y del tipo de conservación que el producto necesita.
- El armario modular prevé diversos tipos de acabado. Se pueden fabricar con una o más puertas grandes o pequeñas y opacas o de cristal. Se pueden también utilizar diferentes elementos específicos (puertas grandes o pequeñas con tiradores diferentes de los estándar) y accesorios (kit de parrillas, kit de soporte de bandeja pastelera) que ofrecen al cliente un producto acabado completo.



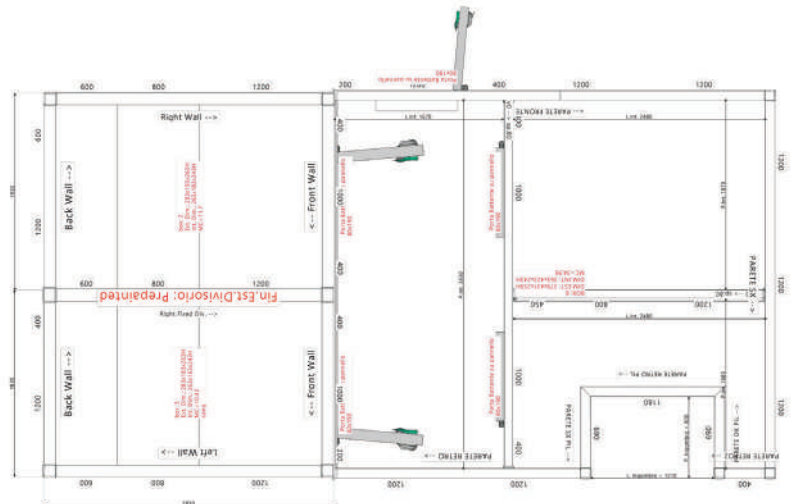
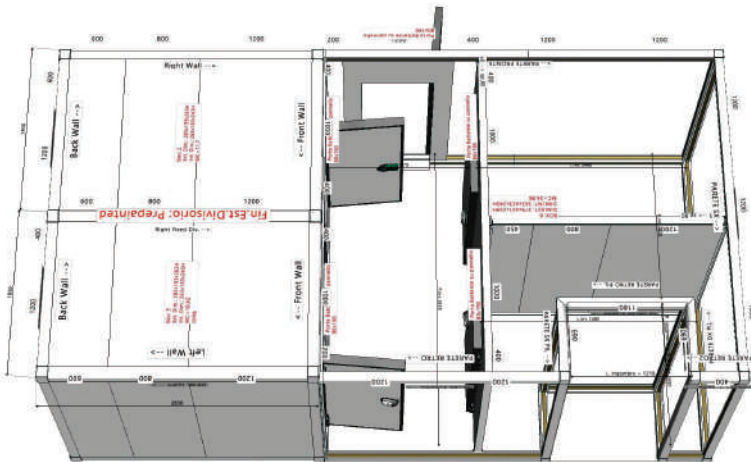


CÁMARAS FRIGORÍFICAS PROYECTOS A MEDIDA PARA AJUSTAR LOS RECINTOS A SUS INSTALACIONES



INFINITAS SOLUCIONES PARA TU CÁMARA

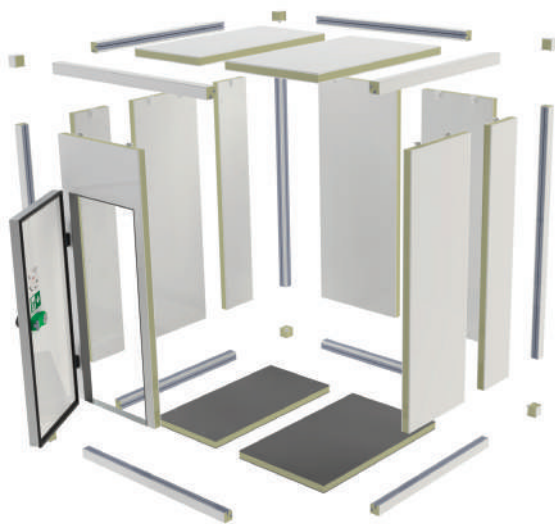
- La modularidad que caracteriza las cámaras frigoríficas BOXCOLD permite realizar soluciones ilimitadas de pequeños y medianos conjuntos, y de estructuras industriales tanto estándar como no estándar.





CÁMARAS MODULARES PANEL 60mm

Solicitar precio y plazo de entrega



DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	CON SUELO			SIN SUELO		
		ALTO EXT./INT. 2150/2030	ALTO EXT./INT. 2350/2230	ALTO EXT./INT. 2550/2430	ALTO EXT./INT. 2090/2030	ALTO EXT./INT. 2290/2230	ALTO EXT./INT. 2490/2430
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
1750x2150	1630x2030	6,7	7,4	8,0	6,7	7,4	8,0
1750x2350	1630x2230	7,4	8,1	8,8	7,4	8,1	8,8
1750x2550	1630x2430	8,0	8,8	9,6	8,0	8,8	9,6
1750x2750	1630x2630	8,7	9,6	10,4	8,7	9,6	10,4
1750x2950	1630x2830	9,4	10,3	11,2	9,4	10,3	11,2
1750x3150	1630x3030	10,0	11,0	12,0	10,0	11,0	12,0
1950x2150	1830x2030	7,5	8,3	9,0	7,5	8,3	9,0
1950x2350	1830x2230	8,3	9,1	9,9	8,3	9,1	9,9
1950x2550	1830x2430	9,0	9,9	10,8	9,0	9,9	10,8
1950x2750	1830x2630	9,8	10,7	11,7	9,8	10,7	11,7
1950x2950	1830x2830	10,5	11,5	12,6	10,5	11,5	12,6
1950x3150	1830x3030	11,3	12,4	13,5	11,3	12,4	13,5
2150x2150	2030x2030	8,4	9,2	10,0	8,4	9,2	10,0
2150x2350	2030x2230	9,2	10,1	11,0	9,2	10,1	11,0
2150x2550	2030x2430	10,0	11,0	12,0	10,0	11,0	12,0
2150x2750	2030x2630	10,8	11,9	13,0	10,8	11,9	13,0
2150x2950	2030x2830	11,7	12,8	14,0	11,7	12,8	14,0
2150x3150	2030x3030	12,5	13,7	14,9	12,5	13,7	14,9

*Otras medidas consultar disponibilidad.

*Oferta de precios a través de presupuesto personalizado.

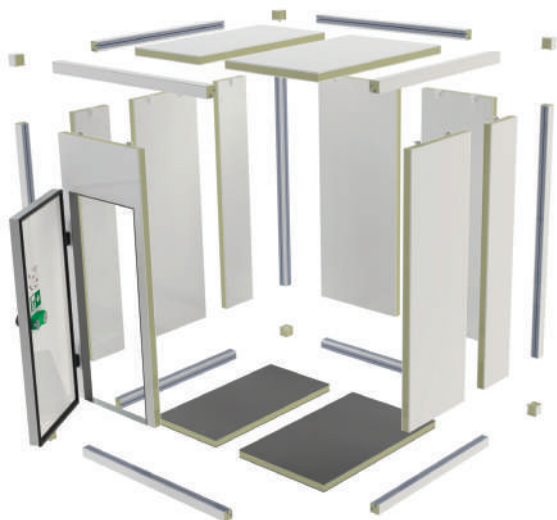
PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 80mm

Solicitar precio y plazo de entrega



DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	CON SUELO			SIN SUELO		
		ALTO EXT./INT. 2190/2030	ALTO EXT./INT. 2390/2230	ALTO EXT./INT. 2590/2430	ALTO EXT./INT. 2110/2030	ALTO EXT./INT. 2310/2230	ALTO EXT./INT. 2510/2430
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
1790x2190	1630x2030	6,7	7,4	8,0	6,7	7,4	8,0
1790x2390	1630x2230	7,4	8,1	8,8	7,4	8,1	8,8
1790x2590	1630x2430	8,0	8,8	9,6	8,0	8,8	9,6
1790x2790	1630x2630	8,7	9,6	10,4	8,7	9,6	10,4
1790x2990	1630x2830	9,4	10,3	11,2	9,4	10,3	11,2
1790x3190	1630x3030	10,0	11,0	12,0	10,0	11,0	12,0
1990x2190	1830x2030	7,5	8,3	9,0	7,5	8,3	9,3
1990x2390	1830x2230	8,3	9,1	9,9	8,3	9,1	9,9
1990x2590	1830x2430	9,0	9,9	10,8	9,0	9,9	10,8
1990x2790	1830x2630	9,8	10,7	11,7	9,8	10,7	11,7
1990x2990	1830x2830	10,5	11,5	12,6	10,5	11,5	12,6
1990x3190	1830x3030	11,3	12,4	13,5	11,3	12,4	13,5
2190x2190	2030x2030	8,4	9,2	10,0	8,4	9,2	10,0
2190x2390	2030x2230	9,2	10,1	11,0	9,2	10,1	11,0
2190x2590	2030x2430	10,0	11,0	12,0	10,0	11,0	12,0
2190x2790	2030x2630	10,8	11,9	13,0	10,8	11,9	13,0
2190x2990	2030x2830	11,7	12,8	14,0	11,7	12,8	14,0
2190x3190	2030x3030	12,5	13,7	14,9	12,5	13,7	14,9

*Otras medidas consultar disponibilidad.

*Oferta de precios a través de presupuesto personalizado.

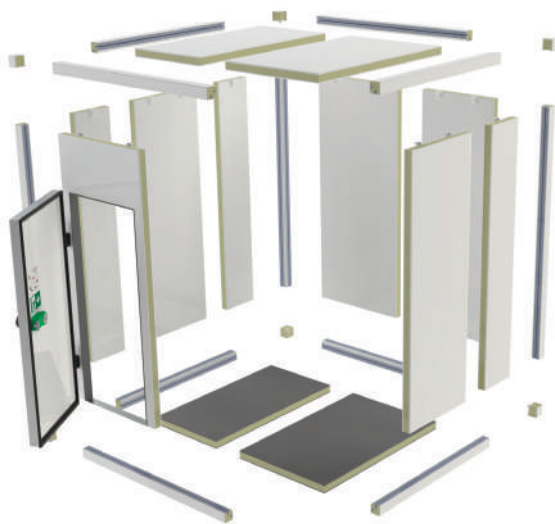
PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 100mm

Solicitar precio y plazo de entrega



DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	CON SUELO			SIN SUELO		
		ALTO EXT./INT. 2230/2030	ALTO EXT./INT. 2430/2230	ALTO EXT./INT. 2630/2430	ALTO EXT./INT. 2130/2030	ALTO EXT./INT. 2330/2230	ALTO EXT./INT. 2630/2430
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
1830x2230	1630x2030	6,7	7,4	8,0	6,7	7,4	8,0
1830x2430	1630x2230	7,4	8,1	8,8	7,4	8,1	8,8
1830x2630	1630x2430	8,0	8,8	9,6	8,0	8,8	9,6
1830x2830	1630x2630	8,7	9,6	10,4	8,7	9,6	10,4
1830x3030	1630x2830	9,4	10,3	11,2	9,4	10,3	11,2
1830x3230	1630x3030	10,0	11,0	12,0	10,0	11,0	12,0
2030x2230	1830x2030	7,5	8,3	9,0	7,5	8,3	9,0
2030x2430	1830x2230	8,3	9,1	9,9	8,3	9,1	9,9
2030x2630	1830x2430	9,0	9,9	10,8	9,0	9,9	10,8
2030x2830	1830x2630	9,8	10,7	11,7	9,8	10,7	11,7
2030x3030	1830x2830	10,5	11,5	12,6	10,5	11,5	12,6
2030x3230	1830x3030	11,3	12,4	13,5	11,3	12,4	13,5
2230x2230	2030x2030	8,4	9,2	10,0	8,4	9,2	10,0
2230x2430	2030x2230	9,2	10,1	11,0	9,2	10,1	11,0
2230x2630	2030x2430	10,0	11,0	12,0	10,0	11,0	12,0
2230x2830	2030x2630	10,8	11,9	13,0	10,8	11,9	13,0
2230x3030	2030x2830	11,7	12,8	14,0	11,7	12,8	14,0
2230x3230	2030x3030	12,5	13,7	14,9	12,5	13,7	14,9

*Otras medidas consultar disponibilidad.

*Oferta de precios a través de presupuesto personalizado.

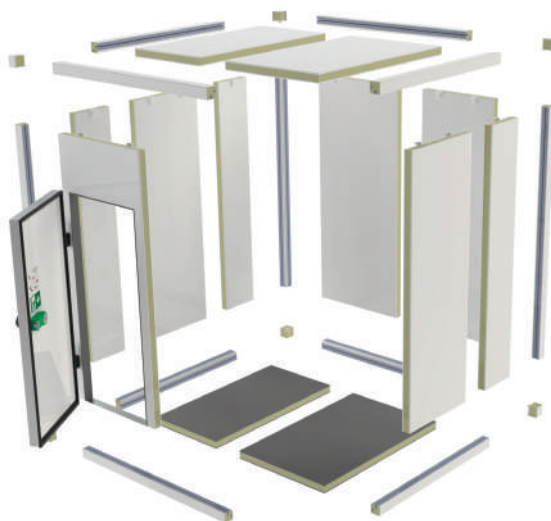
PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 120mm

Solicitar precio y plazo de entrega



CON SUELO								
DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT. 2270/2030	ALTO EXT./INT. 2470/2230	ALTO EXT./INT. 2670/2430	ALTO EXT./INT. 2870/2630	ALTO EXT./INT. 3070/2830	ALTO EXT./INT. 3270/3030	ALTO EXT./INT. 3470/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³
1870x2270	1630x2030	6,7	7,4	8,0	8,7	9,4	10,0	10,7
1870x2470	1630x2230	7,4	8,1	8,8	9,6	10,3	11,0	11,7
1870x2670	1630x2430	8,0	8,8	9,6	10,4	11,2	12,0	12,8
1870x2870	1630x2630	8,7	9,6	10,4	11,3	12,1	13,1	13,8
1870x3070	1630x2830	9,4	10,3	11,2	12,1	13,1	14,0	14,9
1870x3270	1630x3030	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
2070x2270	1830x2030	7,5	8,3	9,0	9,8	10,5	11,3	12,0
2070x2470	1830x2230	8,3	9,1	9,9	10,7	11,5	12,4	13,2
2070x2670	1830x2430	9,0	9,9	10,8	11,7	12,7	13,6	14,4
2070x2870	1830x2630	9,8	10,7	11,7	12,7	13,6	14,6	15,5
2070x3070	1830x2830	10,5	11,5	12,6	13,6	14,7	15,7	16,7
2070x3270	1830x3030	11,3	12,4	13,5	14,6	15,7	16,8	19,1
2270x2270	2030x2030	8,4	9,2	10,0	10,8	11,7	12,5	13,3
2270x2470	2030x2230	9,2	10,1	11,0	11,9	12,8	13,7	14,6
2270x2670	2030x2430	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0	14,9	15,9
2270x2870	2030x2630	10,8	11,9	13,0	14,0	15,1	16,2	17,2
2270x3070	2030x2830	11,7	12,8	14,0	15,1	16,3	17,4	18,6
2270x3270	2030x3030	12,5	13,7	14,9	16,2	17,4	18,6	19,9

*Otras medidas consultar disponibilidad.

*Oferta de precios a través de presupuesto personalizado.

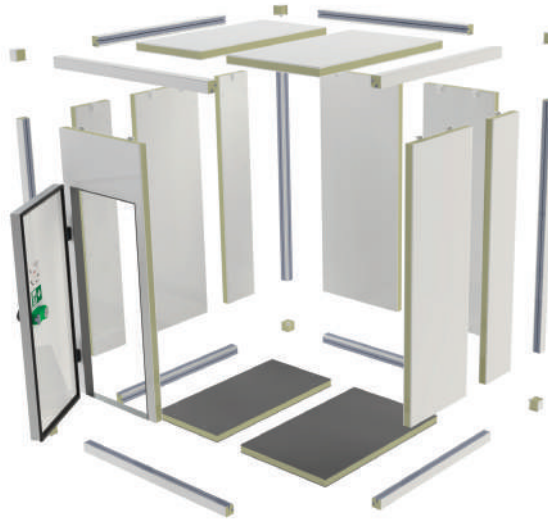
PORTES PAGADOS





CÁMARAS MODULARES PANEL 140mm

Solicitar precio y plazo de entrega



CON SUELO

DIM. EXT. (mm)	DIM. INT. (mm)	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.	ALTO EXT./INT.
		2310/2030	2510/2230	2710/2430	2910/2630	3110/2830	3310/3030	3510/3230
Ancho x Fondo	Ancho x Fondo	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	m ³	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





- COLDYFOR es un proyecto de vanguardia que se presenta con el mismo objetivo que la cámara frigorífica, es decir, la modularidad y la posibilidad de ser suministrado y montado sobre paneles de cámara de 40/60/80cm.

Y a todos los efectos es una propuesta ecológica porque prevé los nuevos gases de reducido impacto ambiental R290 - A2L, con GWP<150.

El diseño innovador se une a una gran facilidad de instalación y mantenimiento.

- La electrónica permite un control de funcionamiento frigorífico y de su funcionalidad en remoto en la nube.
- COLDYFOR es la pieza que faltaba en un mosaico articulado, puntual y siempre más proyectado al futuro que BOXCOLD alimenta desde hace tiempo con la calidad de un trabajo metódico y reformador al mismo tiempo.



MOCHILA EN
PANEL DE 400mm



MOCHILA EN
PANEL DE 600mm



MOCHILA EN
PANEL DE 800mm



PANEL TAMPÓN



PANEL TAMPÓN
CON GANCHO



EQUIPOS FRIGORÍFICOS

Solicitar precio y plazo de entrega

TEMPERATURA POSITIVA

MODELO	T AMBIENTE = 32°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 38°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 43°C T CÁMARA = 0°C		TENSIÓN V/Hz
	(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	
IPAM401A	820	4,9	750	3,7	680	3,1	230/50
IPAM402A	960	6,2	880	4,7	810	4,2	230/50
IPAM403A	1140	8,0	1050	6,2	970	5,5	230/50
IPAM404A	1240	10,1	1130	7,0	1030	6,0	230/50
IPAM405A	1490	11,8	1360	9,1	1240	8,0	230/50
IPAM601A	1670	13,8	1520	10,8	1390	9,4	230/50
IPAM602A	2100	18,8	1900	14,8	1730	12,9	230/50
IPAM603A	2320	21,5	2120	17,2	1940	15,2	230/50
IPAM603A TRI	2320	21,5	2120	17,2	1940	15,2	400/III/50
IPAM604A	2710	26,4	2470	21,2	2270	18,8	230/50
IPAM604A TRI	2710	26,4	2470	21,2	2270	18,8	400/III/50
IPAM801A	3250	33,2	2960	26,9	2700	23,8	230/50
IPAM801A TRI	3250	33,2	2960	26,9	2700	23,8	400/III/50
IPAM802A TRI	3540	37,1	3180	29,5	2880	26,0	400/III/50

TEMPERATURA NEGATIVA

MODELO	T AMBIENTE = 32°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 38°C T CÁMARA = 0°C		T AMBIENTE = 43°C T CÁMARA = 0°C		TENSIÓN V/Hz
	(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	(W)	(m ³)	
IPAL401A	710	3,7	650	2,6	590	2,1	230/50
IPAL402A	910	6,1	820	4,1	740	3,3	230/50
IPAL403A	1070	7,9	970	5,6	890	4,8	230/50
IPAL601A	1270	11,0	1150	7,7	1040	6,4	230/50
IPAL602A	1760	18,9	1500	12,3	1340	10,1	230/50
IPAL801A TRI	2070	24,7	1810	17,1	1630	14,3	400/III/50
IPAL802A TRI	2470	32,8	2110	22,3	1880	18,3	400/III/50

Accesorios de equipos

PORTES PAGADOS

MODELO

PANEL TAMPÓN 390x390mm (HUECO 400x400mm) espesor 100mm UNIVERSAL

PANEL TAMPÓN 490x590mm (HUECO 500x600mm) espesor 100mm UNIVERSAL

PANEL TAMPÓN 490x790mm (HUECO 500x800mm) espesor 100mm UNIVERSAL

PANEL TAMPÓN CON GANCHOS 400x800mm espesor 60mm

PANEL TAMPÓN CON GANCHOS 600x800mm espesor 60mm

PANEL TAMPÓN CON GANCHOS 800x800mm espesor 60mm

PANEL TAMPÓN CON GANCHOS 400x800mm espesor 80mm

PANEL TAMPÓN CON GANCHOS 600x800mm espesor 80mm

PANEL TAMPÓN CON GANCHOS 800x800mm espesor 80mm

PANEL TAMPÓN CON GANCHOS 400x800mm espesor 100mm

PANEL TAMPÓN CON GANCHOS 600x800mm espesor 100mm

PANEL TAMPÓN CON GANCHOS 800x800mm espesor 100mm

OPCIONAL WIFI PARA APP



EQUIPO CON PANEL
TAMPÓN CON GANCHOS



EQUIPO CON PANEL
TAMPÓN



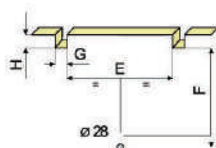
EQUIPOS MONOBLOCK MOCHILA



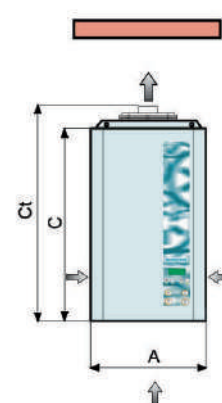
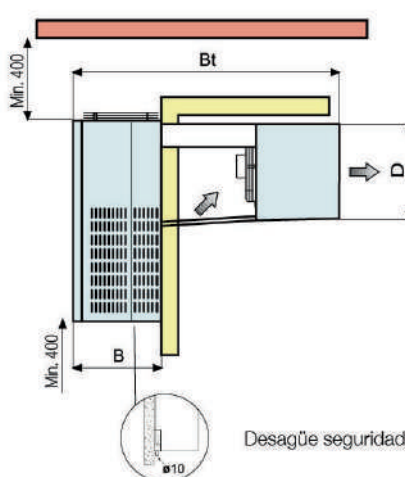
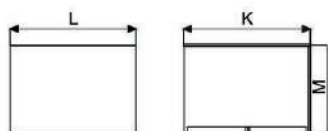
DIMENSIONES

TN	BT
003-040	003-034

Mochila



Embalaje



MODELO		EQUIPO						MOCHILA				EMBALAJE				
TN	BT	A	B	Bt	C	Ct	D	E	F	G	H	K	L	M	m3	Kg
003-012	003-009	400	320	796	680	714	275	300	220	30	70	872	482	892	0,38	13
016-028	012-016	650	390	887	780	814	275	530	212	40	80	1020	785	1025	0,82	25
034-040	020-034	690	430	1184	780	887	480	570	412	40	80	1330	825	1065	1,17	32



EQUIPOS MONOBLOCK MOCHILA

MODELO	HP DE REF ^a	TENSIÓN	HFC Kg	TEMP. AMBIENTE	(+5°C)		(0°C)		(-5°C)	
					WATIOS	M3	WATIOS	M3	WATIOS	M3
REFRIGERACIÓN										
FAM003G001	0,43	230/1/50	0,55	32°C	941	7,7	821	4,6	710	3,0
				43°C	776	4,7	678	3,1	586	2,6
FAM006G001	0,5	230/1/50	0,57	32°C	1107	9,1	975	6,0	851	4,0
				43°C	936	6,0	826	4,2	716	3,3
FAM007G001	0,62	230/1/50	0,6	32°C	1300	11,6	1146	7,9	999	4,6
				43°C	1090	7,6	969	5,3	846	4,2
FAM009G001	0,75	230/1/50	0,73	32°C	1488	15,7	1302	10,6	1126	7,0
				43°C	1232	10,4	1081	6,1	937	5,7
FAM0012G001	1	230/1/50	0,7	32°C	1621	16,0	1420	11,1	1229	7,4
				43°C	1390	10,8	1209	7,1	1041	6,2
FAM0016G001	1,2	230/1/50	1,3	32°C	2260	23,9	1960	16,4	1678	10,6
				43°C	1922	17,7	1664	11,3	1422	8,7
FAM022G002	1,25	400/3/50	1,4	32°C	2604	29,1	2234	19,8	1890	12,6
				43°C	2209	21,8	1894	13,6	1597	10,4
FAM028G002	1,5	400/3/50	1,4	32°C	2906	34,2	2527	23,9	2166	15,4
				43°C	2440	25,2	2116	16,0	1810	12,4
FAM034G002	1,5	400/3/50	1,7	32°C	3451	42,1	2995	31,1	2562	20,2
				43°C	2865	31,3	2475	19,8	2106	15,2
FAM040G002	2	400/3/50	2,05	32°C	3931	49,1	3389	37,6	2870	24,7
				43°C	3226	36,1	2767	22,6	2324	16,7
PORTES PAGADOS										

MODELO	HP DE REF ^a	TENSIÓN	HFC Kg	TEMP. AMBIENTE	(-15°C)		(-20°C)		(-25°C)	
					WATIOS	M3	WATIOS	M3	WATIOS	M3
CONGELACIÓN										
FAL003G001	0,75	230/1/50	0,45	32°C	790	5,9	671	3,6	560	2,0
				43°C	656	3,6	556	3,4	462	1,4
FAL006G001	1	230/1/50	0,65	32°C	978	8,4	817	4,8	667	2,9
				43°C	821	6,0	676	3,6	540	2,4
FAL009G001	1,5	230/1/50	0,65	32°C	1137	10,8	953	6,1	780	3,7
				43°C	967	6,9	802	4,3	646	2,7
FAL012G001	1,75	230/1/50	1,1	32°C	1523	21,7	1265	11,1	1026	6,0
				43°C	1257	14,1	1036	7,3	829	5,1
FAL016G002	2	400/3/50	1,5	32°C	1910	25,8	1577	16,3	1269	9,5
				43°C	1618	17,1	1318	9,7	1039	6,0
FAL020G002	2	400/3/50	1,8	32°C	2314	31,8	1914	19,4	1543	11,1
				43°C	1938	22,6	1578	16,4	1243	7,3
FAL024G002	3	400/3/50	1,8	32°C	2846	50,5	2343	29,2	1879	15,9
				43°C	2377	35,0	1938	27,0	1529	11,8
FAL034G002	4	400/3/50	2	32°C	3094	55,2	2547	34,2	2029	18,6
				43°C	2467	36,3	2014	29,0	1579	12,8
PORTES PAGADOS										

Hp de Ref. Esta potencia sólo se indica como referencia comercial, la potencia real del compresor esta indicada en Kw (pág. datos técnicos)

Características

- Refrigerante ecológico R452A.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostato de seguridad en alta y baja.
- Expansión precisa por capilar ó valvula en BT.
- Válvula aspiración constante en BT.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Sistema automático eliminación condensados.
- Plafón luz interior cámara (con cable 2,5 m).
- Micropuerta (con cable 2,5 m).
- Cable alimentación (2,5 m).
- Cable resistencia puerta equipos BT (2,5 m).
- Control electrónico integrado UNIFICADO.
- Manual de instalación y mantenimiento.
- Certificación PED 2014/68/CE.
- Motoventiladores conforme ErP-EU 327/2011.

CONDICIONES CÁLCULO VOLUMEN M3

	TN	BT
ESPESOR PANEL (mm)	60	100
TEMP. ENTRADA PRODUCTO °C	25	-7
ENFRIAMIENTO PRODUCTO (H)	18	18
DENSIDAD DE CARGA (Kg/m³)	250	250
ROTACIÓN DIARIA (%)	10	10
CALOR ESPECÍFICO PROD. (Kj/Kg°C)	3,22	1,67

Calor de respiración del producto no considerado. Si se precisa, incrementar la potencia frigorífica de un 20% al 35%.





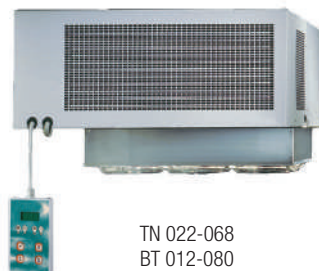
EQUIPOS MONOBLOCK TECHO



TN 003-008
BT 003-008



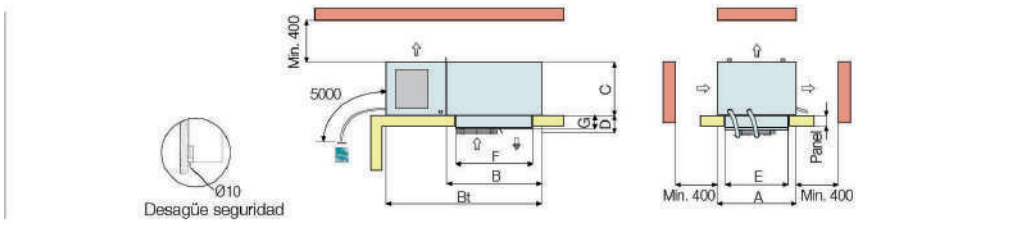
TN 009-016
BT 009



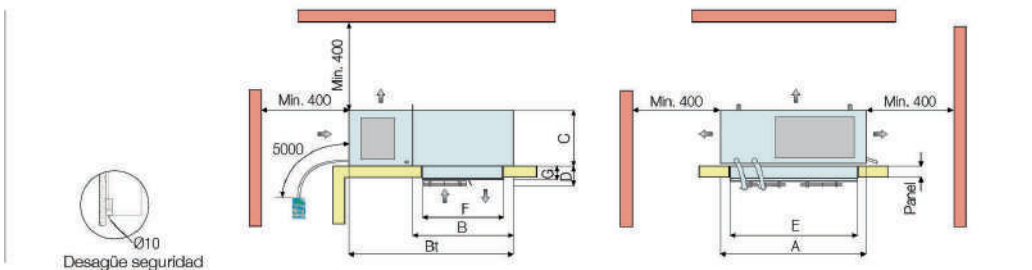
TN 022-068
BT 012-080

DIMENSIONES

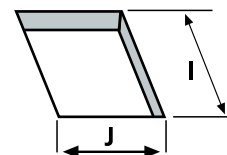
TN 003	BT 003
-----------	-----------



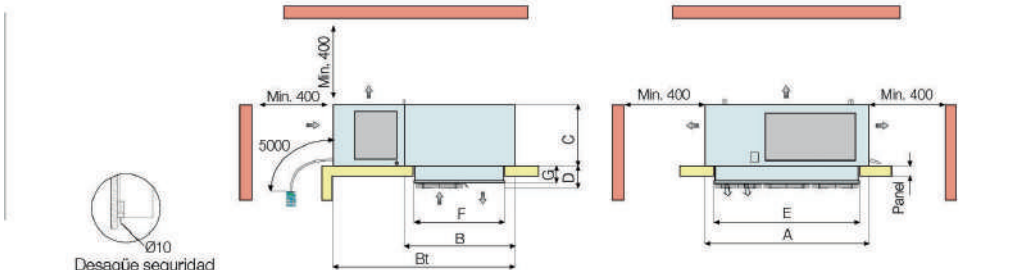
TN 006-016	BT 006-009
---------------	---------------



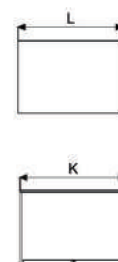
CALADO



TN 022-068	BT 012-080
---------------	---------------



EMBALAJE



MODELO		EQUIPO				EVAPORADOR				CALZADO			EMBALAJE				
TN	BT	A	B	Bt	C	D	E	F	G	PANEL	I	J	K	L	M	m ³	Kg
003	003	500	420	765	350	128	400	320	100	60/100	410	330	920	600	661	0,36	17
006-008	006-008	700	500	880	390	128	580	380	100	60/100	590	390	990	800	701	0,56	23
009-016	009	930	620	1000	350	130	810	510	120	60/100	815	515	1250	1050	721	0,95	35
022-034	012-020	930	620	1110	440	180	810	510	150	100	815	515	1250	1050	806	1,06	37
054-068	024-080	1310	800	1340	500	180	1200	690	150	100	1205	695	1460	1420	866	1,80	54



EQUIPOS MONOBLOCK TECHO

MODELO	HP DE REF ^a	TENSIÓN	HFC Kg	TEMP. AMBIENTE	(+5°C)		(0°C)		(-5°C)	
					WATIOS	M3	WATIOS	M3	WATIOS	M3

REFRIGERACIÓN

SFM003G001	0,42	230/1/50	0,48	32°C	860	6,6	753	4,3	655	3,7
				43°C	710	5,0	622	3,3	540	2,8
SFM006G001	0,5	230/1/50	0,7	32°C	1218	11,3	1072	7,1	934	5,9
				43°C	1018	8,1	901	5,3	763	4,4
SFM008G001	0,75	230/1/50	0,96	32°C	1470	14,7	1288	9,5	1116	7,6
				43°C	1235	10,6	1090	7,0	946	5,7
SFM009G001	1	230/1/50	1,1	32°C	1870	19,5	1619	12,9	1385	10,2
				43°C	1557	14,3	1349	9,6	1154	7,4
SFM012G001	1	230/1/50	1,1	32°C	2168	22,4	1881	15,7	1611	12,5
				43°C	1830	17,8	1581	11,5	1348	9,1
SFM016G001	1,2	230/1/50	1,15	32°C	2298	25,7	1996	17,0	1711	13,7
				43°C	1949	19,2	1692	12,7	1448	10,2
SFM022G002	1,25	400/3/50	1,25	32°C	2851	33,8	2442	21,9	2060	17,2
				43°C	2398	25,0	2051	16,2	1725	12,8
SFM034G002	1,5	400/3/50	1,55	32°C	3415	42,8	2961	28,2	2531	22,5
				43°C	2846	31,4	2456	20,5	2088	16,2
SFM054G002	2,5	400/3/50	3,1	32°C	5173	70,3	4464	47,1	3795	37,4
				43°C	4285	52,0	3673	34,0	3091	26,7
SFM068G002	3,3	400/3/50	3,2	32°C	6158	86,5	5354	60,6	4588	48,0
				43°C	5112	64,1	4423	42,7	3760	34,0

PORTES PAGADOS

MODELO	HP DE REF ^a	TENSIÓN	HFC Kg	TEMP. AMBIENTE	(-15°C)		(-20°C)		(-25°C)	
					WATIOS	M3	WATIOS	M3	WATIOS	M3

CONGELACIÓN

SFL003G001	0,75	230/1/50	0,5	32°C	693	3,5	586	2,8	486	1,8
				43°C	582	2,5	493	2,0	408	1,4
SFL006G001	1	230/1/50	0,85	32°C	1068	7,3	895	5,7	734	3,8
				43°C	889	5,2	734	4,0	589	2,6
SFL008G001	1,5	230/1/50	0,85	32°C	1254	9,5	1058	7,6	871	5,1
				43°C	1055	6,8	881	5,4	714	3,3
SFL009G001	1,75	230/1/50	0,97	32°C	1523	13,0	1268	10,4	1030	6,8
				43°C	1257	9,1	1041	7,3	836	4,6
SFL012G001	2	230/1/50	1,2	32°C	1725	16,0	1429	15,5	1155	8,3
				43°C	1407	10,9	1159	7,4	925	5,2
SFL016G002	2,5	400/3/50	1,4	32°C	2103	22,2	1733	17,3	1395	11,1
				43°C	1736	15,7	1417	12,1	1124	7,6
SFL020G002	3	400/3/50	1,6	32°C	2925	37,3	2463	30,5	2027	20,7
				43°C	2385	26,0	2007	21,4	1641	14,3
SFL024G002	3,5	400/3/50	2,1	32°C	3302	44,7	2772	36,4	2276	24,2
				43°C	2684	31,1	2244	25,1	1828	16,9
SFL034G002	4	400/3/50	3,1	32°C	4220	65,2	3560	52,7	2949	35,7
				43°C	3471	46,1	2924	34,9	2415	25,6
SFL080G002	5	400/3/50	3,5	32°C	5240	90,1	4460	77,5	3729	50,6
				43°C	4316	85,9	3678	54,7	3075	36,7

PORTES PAGADOS

Hp de Referencia. Esta potencia sólo se indica como referencia comercial, la potencia real del compresor esta indicada en KW.

Características

- Refrigerante ecológico R452a.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostato de seguridad en alta y baja.
- Expansión precisa por capilar.
- Válvula aspiración constante en BT.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Sistema automático eliminación condensados.
- Plafón luz interior cámara (con cable 2,5m).
- Micropuerta (con cable 2,5m).
- Cable alimentación (2,5m).
- Cable resistencia puerta equipos BT (2,5m).
- Control electrónico integrado UNIFICADO.
- Panel remoto de control (cable 5m).
- Manual de instalación y mantenimiento.
- Certificación PED 2014/68/CE.
- Motoventiladores conforme ErP-EU 327/2011.

CONDICIONES CÁLCULO VOLUMEN M3

	TN	BT
ESPESOR PANEL (mm)	100	100
TEMP. ENTRADA PRODUCTO °C	25	-7
ENFRIAMIENTO PRODUCTO (H)	18	18
DENSIDAD DE CARGA (Kg/m³)	250	250
ROTACIÓN DIARIA (%)	10	10
CALOR ESPECÍFICO PROD. (Kj/Kg°C)	3,22	1,67

Calor de respiración del producto no considerado. Si se precisa, incrementar la potencia frigorífica de un 20% al 35%.





EQUIPOS MONOBLOCK SPLITS



TN 003-006
BT 003-006



TN 009-016
BT 009-012



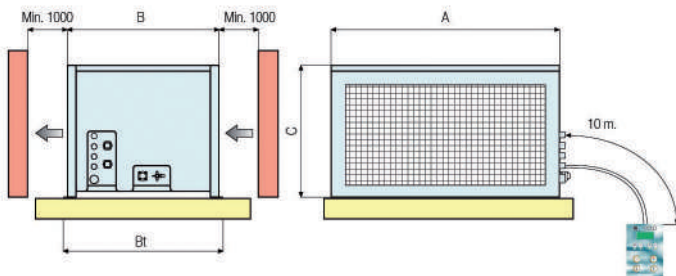
TN 022
BT 016



TN 034-054
BT 024-034

DIMENSIONES

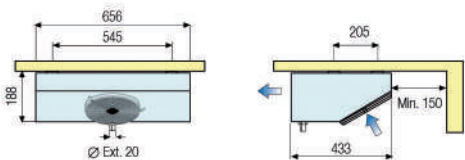
CONDENSADORA - Unidad exterior



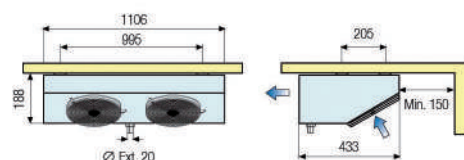
MODELO		DIMENSIONES U. EXT.			
TN	BT	A	B	Bt	C
003-016	003-009	700	460	480	380
022-034	012-020	800	530	560	460
040-054	024-034	930	650	680	460

EVAPORADORA - Unidad interior

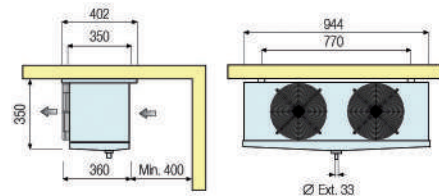
TN 003-006 BT 003-006



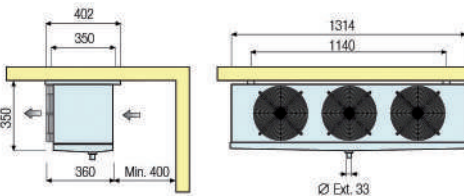
TN 009-016 BT 009-012



TN 022 BT 016



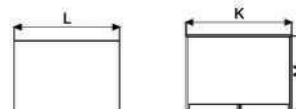
TN 034-054 BT 020-034



BT En los equipos BT la válvula de expansión es del tipo MOP, Tr (máx.) = -10°C.

MODELO		EMBALAJE				
TN	BT	K	L	M	m ³	Kg
003-006	003-006	950	610	990	0,57	16
009-016	009-012	1310	610	990	0,57	20
022	016	1050	685	1140	0,82	21
034-054	020-034	1450	810	1175	1,38	37

EMBALAJE





EQUIPOS MONOBLOCK SPLITS

MODELO	HP DE REF ^a	TENSIÓN	HFC Kg	TEMP. AMBIENTE	(+5°C)		(0°C)		(-5°C)	
					WATIOS	M3	WATIOS	M3	WATIOS	M3
REFRIGERACIÓN										
STM003G001	0,43	230/1/50	0,8	32°C	882	6,9	769	4,2	667	3,4
				43°C	736	5,0	642	3,2	555	2,5
STM006G001	0,5	230/1/50	0,85	32°C	1212	11,1	1060	7,1	922	5,8
				43°C	1031	8,3	899	5,3	774	4,0
STM009G001	1	230/1/50	1,1	32°C	1677	17,8	1459	11,2	1254	9,0
				43°C	1393	12,4	1213	8,1	1042	6,2
STM0012G001	1,1	230/1/50	1,2	32°C	2081	22,5	1800	14,9	1530	11,9
				43°C	1697	16,0	1471	10,5	1250	8,4
STM0016G001	1,2	230/1/50	1,3	32°C	2144	23,3	1868	15,5	1606	12,9
				43°C	1822	17,6	1585	11,5	1361	9,6
STM022G0012	1,25	400/3/50	2,8	32°C	2488	28,3	2139	18,1	1813	14,2
				43°C	2105	21,1	1808	13,5	1526	10,6
STM034G0012	1,5	400/3/50	3,2	32°C	3207	39,7	2788	25,4	2389	20,4
				43°C	2668	32,1	2309	18,5	1969	14,9
STM040G0012	2	400/3/50	3,35	32°C	4080	53,2	3490	34,3	2937	27,1
				43°C	3417	32,8	2904	25,2	2420	19,5
STM054G0012	2,5	400/3/50	3,6	32°C	4784	63,3	4122	37,7	3499	31,3
				43°C	4039	48,4	3459	27,8	2911	22,7
PORTES PAGADOS										

MODELO	HP DE REF ^a	TENSIÓN	HFC Kg	TEMP. AMBIENTE	(-15°C)		(-20°C)		(-25°C)	
					WATIOS	M3	WATIOS	M3	WATIOS	M3
CONGELACIÓN										
STL003G011	0,75	230/1/50	0,75	32°C	746	3,6	633	3,0	529	1,9
				43°C	624	2,8	527	2,1	437	1,3
STL006G001	1	230/1/50	0,8	32°C	985	6,4	824	5,0	675	3,2
				43°C	820	4,5	676	3,5	543	2,1
STL009G011	1,5	230/1/50	1,2	32°C	1340	9,7	1117	8,2	910	5,3
				43°C	1117	6,8	923	5,4	740	3,5
STL0012G011	1,75	230/1/50	2,3	32°C	1512	12,5	1258	10,2	1021	6,6
				43°C	1246	8,6	1058	6,8	822	4,4
STL016G0012	2	400/3/50	2,3	32°C	1824	15,1	1509	13,2	1219	8,5
				43°C	1512*	12,4	1239*	9,2	985*	5,6
STL020G0012	3	400/3/50	2,6	32°C	2736	34,5	2313	27,8	1909	15,0
				43°C	2217*	24,3	1873*	19,1	1537*	13,0
STL024G0012	3,5	400/3/50	2,6	32°C	2945	36,7	2465	30,2	2018	19,9
				43°C	2451*	26,4	2041*	21,5	1656*	13,9
STL034G0012	4	400/3/50	3,5	32°C	3708	53,7	3109	43,2	2560	29,4
				43°C	3140*	39,7	2632*	32,0	2164*	21,8
PORTES PAGADOS										

Hp de Ref. Esta potencia sólo se indica como referencia comercial, la potencial real del compresor esta indicada en Kw (pag.datos tecnicos). * Recalentamiento máximo 10%K.

Características

- Refrigerante ecológico R452a.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostato de seguridad en alta y baja.
- Expansión precisa por capilar o válvula (según modelos).
- Desescarche automático eléctrico.
- Desagüe directo de condensados (incluye resistencia).
- Llaves de servicio con record a soldar.
- Cables interconexión con conector rápido (10 m).
- Plafón luz interior cámara (con cable 2,5m).
- Micropuerta (con cable 2,5m).
- Cable alimentación (2,5m).
- Cable resistencia puerta equipos BT (2,5m).
- Control electrónico integrado UNIFICADO.
- Panel remoto de control (cable 10m).
- Manual de instalación y mantenimiento.
- Certificación PED 2014/68/CE.
- Motoventiladores conforme ErP-EU 327/2011.

CONDICIONES CÁLCULO VOLUMEN M3

	TN	BT
ESPEJOR PANEL (mm)	60	100
TEMP. ENTRADA PRODUCTO °C	25	-7
ENFRIAMIENTO PRODUCTO (H)	18	18
DENSIDAD DE CARGA (Kg/m³)	250	250
ROTACIÓN DIARIA (%)	10	10
CALOR ESPECÍFICO PROD. (Kj/Kg°C)	3,22	1,67

Calor de respiración del producto no considerado. Si se precisa, incrementar la potencia frigorífica de un 20% al 35%.





ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO



Características

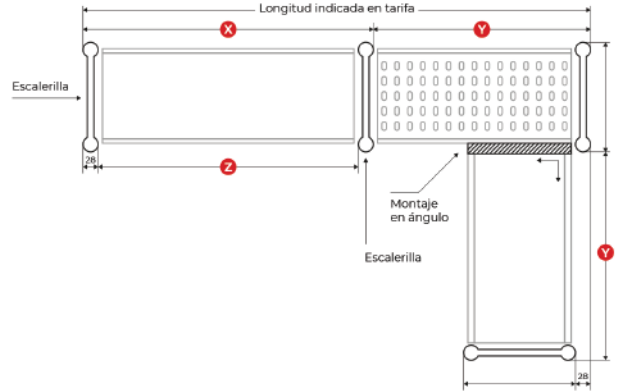
- Especialmente diseñadas para uso alimentario.
- Fáciles de montar, sin necesidad de herramientas.
- Estructura robusta en duraluminio anodizado de 20 micras.
- Capacidad de carga: 150kg por estante, repartidos uniformemente.
- Tornillería en acero inoxidable.
- Parrillas autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas, fabricadas en polipropileno.
- Estantes regulables en altura cada 150mm.
- Composiciones modulares adaptables a todos los espacios.
- Modulación en longitud cada 8cm.
- 3 profundidades: 370, 470 y 570mm (proporcionales GASTRONORM).
- Homologación NF de higiene alimentaria.
- Especialmente aptas para uso en cámaras frigoríficas tanto con temperaturas positivas (conservación) como negativas (congelación).



ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO

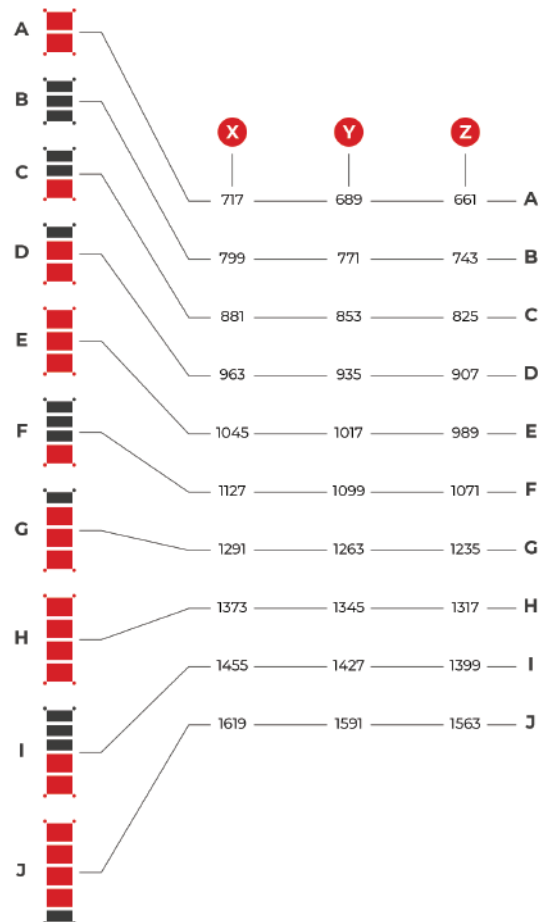


DETALLE ENGANCHE



Dimensiones de las parrillas en milímetros

Fondo	370	470	570
Grande	325	325	325
Pequeña	245	245	245



SOPORTE LATERAL PARA MONTAJE EN ÁNGULO



ESTANTERÍAS ESTRUCTURA EN DURALUMINIO, PARRILLAS EN POLIPROPILENO

ALTURA 1700

LONGITUD	COMPOSICIÓN	370 mm			470 mm			570 mm		
		3 niveles	4 niveles	5 niveles	3 niveles	4 niveles	5 niveles	3 niveles	4 niveles	5 niveles

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 2 SOPORTES LATERALES

717	717	296,40	344,70	393,00	305,60	354,00	402,40	336,00	392,40	448,80
799	799	316,05	370,90	425,75	325,40	380,40	435,40	362,85	428,20	493,55
881	881	327,90	386,70	445,50	337,25	396,20	455,15	376,35	446,20	516,05
963	963	341,55	404,90	468,25	350,90	414,40	477,90	391,65	466,60	541,55
1045	1045	354,90	422,70	490,50	364,25	432,20	500,15	406,65	486,60	566,55
1127	1127	373,05	446,90	520,75	382,55	456,60	530,65	432,00	520,40	608,80
1291	1291	400,35	483,30	566,25	409,85	493,00	576,15	462,60	561,20	659,80
1373	1373	410,70	497,10	583,50	420,20	506,80	593,40	474,60	577,20	679,80
1455	1455	428,55	520,90	613,25	438,20	530,80	623,40	499,65	610,60	721,55
1619	1619	456,55	558,10	659,75	466,10	568,00	669,90	530,85	652,20	773,55

PORTES PAGADOS

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 3 SOPORTES LATERALES

1734	2x881	580,05	697,65	815,25	594,30	712,20	830,10	669,30	809,00	948,70
1816	881+963	593,70	715,85	838,00	607,95	730,40	852,85	684,60	829,40	974,20
1898	2x963	607,35	734,05	860,75	621,60	748,60	875,60	699,90	849,80	999,70
1980	963+1045	620,70	751,85	883,00	634,95	766,40	897,85	714,90	869,80	1.024,70
2062	2x1045	634,05	769,65	905,25	648,30	784,20	920,10	729,90	889,80	1.049,70
2144	1045+1127	652,20	793,85	935,50	666,60	808,60	950,60	755,25	923,60	1.091,95
2226	2x1127	670,35	818,05	965,75	684,90	833,00	981,10	780,60	957,40	1.134,20
2308	1045+1291	679,50	830,25	981,00	693,90	845,00	996,10	785,85	964,40	1.142,95
2390	1127+1291	697,65	854,45	1.011,25	712,20	869,40	1.026,60	811,20	998,20	1.185,20
2472	1127+1373	708,00	868,25	1.028,50	722,55	883,20	1.043,85	823,20	1.014,20	1.205,20
2554	2x1291	724,95	890,85	1.056,75	739,50	905,80	1.072,10	841,80	1.039,00	1.236,20
2636	1291+1373	735,30	904,65	1.074,00	749,85	919,60	1.089,35	853,80	1.055,00	1.256,20
2718	2x1373	745,65	918,45	1.091,25	760,20	933,40	1.106,60	865,80	1.071,00	1.276,20
2800	1373+1455	763,50	942,25	1.121,00	778,20	957,40	1.136,60	890,85	1.104,40	1.317,95
2882	2x1455	781,35	966,05	1.150,75	796,20	981,40	1.166,60	915,90	1.137,80	1.359,70
2964	1373+1619	791,40	979,45	1.167,50	806,10	994,60	1.183,10	922,05	1.146,00	1.369,95
3046	1455+1619	809,25	1.003,25	1.197,25	824,10	1.018,60	1.213,10	947,10	1.179,40	1.411,70
3210	2x1619	837,15	1.040,45	1.243,75	852,00	1.055,80	1.259,60	978,30	1.221,00	1.463,70

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	958,65	1.177,20	1.395,75	977,95	1.197,00	1.416,05	1.109,10	1.367,60	1.626,10
3407	1045+1127+1291	976,80	1.201,40	1.426,00	996,25	1.221,40	1.446,55	1.134,45	1.401,40	1.668,35
3489	2x1127+1291	994,95	1.225,60	1.456,25	1.014,55	1.245,80	1.477,05	1.159,80	1.435,20	1.710,60
3571	1045+2x1291	1.004,10	1.237,80	1.471,50	1.023,55	1.257,80	1.492,05	1.165,05	1.442,20	1.719,35
3653	1127+2x1291	1.022,25	1.262,00	1.501,75	1.041,85	1.282,20	1.522,55	1.190,40	1.476,00	1.761,60
3735	1127+1291+1373	1.032,60	1.275,80	1.519,00	1.052,20	1.296,00	1.539,80	1.202,40	1.492,00	1.781,60
3817	3x1291	1.049,55	1.298,40	1.547,25	1.069,15	1.318,60	1.568,05	1.221,00	1.516,80	1.812,60
3899	2x1291+1373	1.059,90	1.312,20	1.564,50	1.079,50	1.332,40	1.585,30	1.233,00	1.532,80	1.832,60
3981	1291+2x1373	1.070,25	1.326,00	1.581,75	1.089,85	1.346,20	1.602,55	1.245,00	1.548,80	1.852,60
4063	3x1373	1.080,60	1.339,80	1.599,00	1.100,20	1.360,00	1.619,80	1.257,00	1.564,80	1.872,60
4145	2x1373+1455	1.098,45	1.363,60	1.628,75	1.118,20	1.384,00	1.649,80	1.282,05	1.598,20	1.914,35
4227	1373+2x1455	1.116,30	1.387,40	1.658,50	1.136,20	1.408,00	1.679,80	1.307,10	1.631,60	1.956,10
4309	3x1455	1.134,15	1.411,20	1.688,25	1.154,20	1.432,00	1.709,80	1.332,15	1.665,00	1.997,85
4391	1373+1455+1619	1.144,20	1.424,60	1.705,00	1.164,10	1.445,20	1.726,30	1.338,30	1.673,20	2.008,10
4473	2x1455+1619	1.162,05	1.448,40	1.734,75	1.182,10	1.469,20	1.756,30	1.363,35	1.706,60	2.049,85
4555	1373+2x1619	1.172,10	1.461,80	1.751,50	1.192,00	1.482,40	1.772,80	1.369,50	1.714,80	2.060,10
4637	1455+2x1619	1.189,95	1.485,60	1.781,25	1.210,00	1.506,40	1.802,80	1.394,55	1.748,20	2.101,85
4801	3x1619	1.217,85	1.522,80	1.827,75	1.237,90	1.543,60	1.849,30	1.425,75	1.789,80	2.153,85

PORTES PAGADOS

		PRECIO €			COMPOSICIÓN CON 5 SOPORTES LATERALES					
4916	1127+3x1291	1.346,85	1.669,55	1.992,25	1.371,50	1.695,00	2.018,50	1.569,60	1.953,80	2.338,00
4998	1127+2x1291+1373	1.357,20	1.683,35	2.009,50	1.381,85	1.708,80	2.035,75	1.581,60	1.969,80	2.358,00
5080	4x1291	1.374,15	1.705,95	2.037,75	1.398,80	1.731,40	2.064,00	1.600,20	1.994,60	2.389,00
5162	3x1291+1373	1.384,50	1.719,75	2.055,00	1.409,15	1.745,20	2.081,25	1.612,20	2.010,60	2.409,00
5244	2x1291+2x1373	1.394,85	1.733,55	2.072,55	1.419,50	1.759,00	2.098,50	1.624,20	2.026,60	2.429,00
5326	1291+3x1373	1.405,20	1.747,35	2.089,50	1.429,85	1.772,80	2.115,75	1.636,20	2.042,60	2.449,00
5408	4x1373	1.415,55	1.761,15	2.106,75	1.440,20	1.786,60	2.133,00	1.648,20	2.058,60	2.469,00
5490	3x1373+1455	1.433,40	1.784,95	2.136,50	1.458,20	1.810,60	2.163,00	1.673,25	2.092,00	2.510,75

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	389,40	437,70	406,90	455,30	443,80	500,20
799	799	415,60	470,45	433,30	488,30	479,60	544,95
881	881	431,40	490,20	449,10	508,05	497,60	567,45
963	963	449,60	512,95	467,30	530,80	518,00	592,95
1045	1045	467,40	535,20	485,10	553,05	538,00	617,95
1127	1127	491,60	565,45	509,50	583,55	571,80	660,20
1291	1291	528,00	610,95	545,90	629,05	612,60	711,20
1373	1373	541,80	628,20	559,70	646,30	628,60	731,20
1455	1455	565,60	657,95	583,70	676,30	662,00	772,95
1619	1619	602,80	704,45	620,90	722,80	703,60	824,95

PORTES PAGADOS

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 3 SOPORTES LATERALES

1734	2x881	764,70	882,30	791,55	909,45	886,10	1.1025,80
1816	881+963	782,90	905,05	809,75	932,20	906,50	1.051,30
1898	2x963	801,10	927,80	827,95	954,95	926,90	1.076,80
1980	963+1045	818,90	950,05	845,75	997,20	946,90	1.101,80
2062	2x1045	836,70	972,30	863,55	999,45	966,90	1.126,80
2144	1045+1127	860,90	1.002,55	887,95	1.029,95	1.070,00	1.169,05
2226	2x1127	885,10	1.032,80	912,35	1.060,45	1.034,50	1.211,30
2308	1045+1291	897,30	1.048,05	924,35	1.075,45	1.041,50	1.220,05
2390	1127+1291	921,50	1.078,30	948,75	1.105,95	1.075,30	1.262,30
2472	1127+1373	935,30	1.095,55	962,55	1.123,20	1.091,30	1.282,30
2554	2x1291	957,90	1.123,80	985,15	1.151,45	1.116,10	1.313,30
2636	1291+1373	971,70	1.141,05	998,95	1.168,70	1.132,10	1.333,30
2718	2x1373	985,50	1.158,30	1.012,75	1.185,95	1.148,10	1.353,30
2800	1373+1455	1.009,30	1.188,02	1.036,75	1.215,95	1.181,50	1.395,05
2882	2x1455	1.033,10	1.217,80	1.060,75	1.245,95	1.214,90	1.436,80
2964	1373+1619	1.046,50	1.234,55	1.073,95	1.262,45	1.223,10	1.447,05
3046	1455+1619	1.070,30	1.264,30	1.097,95	1.292,45	1.256,50	1.488,80
3210	2x1619	1.107,50	1.310,80	1.135,15	1.338,95	1.298,10	1.540,80

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	1.266,60	1.485,15	1.302,80	1.521,85	1.470,40	1.728,90
3407	1045+1127+1291	1.290,80	1.515,40	1.327,20	1.552,35	1.504,20	1.771,15
3489	2x1127+1291	1.315,00	1.545,65	1.351,60	1.582,85	1.538,00	1.813,40
3571	1045+2x1291	1.327,20	1.560,90	1.363,60	1.597,85	1.545,00	1.822,15
3653	1127+2x1291	1.351,40	1.591,15	1.388,00	1.628,35	1.578,80	1.864,40
3735	1127+1291+1373	1.365,20	1.608,40	1.401,80	1.645,60	1.594,80	1.884,40
3817	3x1291	1.387,80	1.636,65	1.424,40	1.673,85	1.619,60	1.915,40
3899	2x1291+1373	1.401,60	1.653,90	1.438,20	1.691,10	1.635,60	1.935,40
3981	1291+2x1373	1.415,40	1.671,15	1.452,00	1.708,35	1.651,60	1.955,40
4063	3x1373	1.429,20	1.688,40	1.465,80	1.725,60	1.667,60	1.975,40
4145	2x1373+1455	1.453,00	1.718,15	1.489,80	1.755,60	1.701,00	2.017,15
4227	1373+2x1455	1.476,80	1.747,90	1.513,80	1.785,60	1.734,40	2.058,90
4309	3x1455	1.500,60	1.777,65	1.537,80	1.815,60	1.767,80	2.100,65
4391	1373+1455+1619	1.514,00	1.794,40	1.551,00	1.832,10	1.776,00	2.110,90
4473	2x1455+1619	1.537,80	1.824,15	1.575,00	1.862,10	1.809,40	2.152,65
4555	1373+2x1619	1.551,20	1.840,90	1.588,20	1.878,60	1.817,60	2.162,90
4637	1455+2x1619	1.575,00	1.870,65	1.612,20	1.908,60	1.851,00	2.204,65
4801	3x1619	1.612,20	1.917,15	1.649,40	1.955,10	1.892,60	2.256,65

PORTES PAGADOS

PRECIO €

COMPOSICIÓN CON 5 SOPORTES LATERALES

4916	1127+3x1291	1.781,30	2.104,00	1.827,25	2.150,75	2.082,30	2.466,50
4998	1127+2x1291+1373	1.795,10	2.121,25	1.841,05	2.168,00	2.098,30	2.486,50
5080	4x1291	1.817,70	2.149,50	1.863,65	2.196,25	2.123,10	2.517,50
5162	3x1291+1373	1.831,50	2.166,75	1.877,45	2.213,50	2.139,10	2.537,50
5244	2x1291+2x1373	1.845,30	2.184,00	1.891,25	2.230,75	2.155,10	2.557,50
5326	1291+3x1373	1.859,10	2.201,25	1.905,05	2.248,00	2.171,10	2.577,50
5408	4x1373	1.872,90	2.218,50	1.918,85	2.265,25	2.187,10	2.597,50
5490	3x1373+1455	1.896,70	2.248,25	1.942,85	2.295,25	2.220,50	2.639,25

PORTES PAGADOS

PARA OTRAS MEDIDAS Y PARA COMPOSICIONES EN FORMA DE ÁNGULO O "U", CONSULTAR PRECIOS