



GRUPO **GRANITA**  
FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS

TARIFA GENERAL SEPTIEMBRE 2024



## DESDE 1974

*50 años gozando de vuestra confianza*

**Granita**, una pequeña empresa familiar, inicia su andadura en 1974, importando granizadoras.

Muy pronto fuimos ampliando nuestro catálogo, adaptándonos paulatinamente a las solicitudes del mercado hasta completar toda la gama que necesita el sector **HORECA**.

Mientras **Granita** abastecía los equipos para cafetería y heladerías, **Zinco** nace para desarrollar proyectos integrales en el equipamiento de hoteles y restaurantes.

Intentamos siempre ofrecer una calidad óptima y el mejor servicio y así nos vimos recompensados con vuestra confianza.

En 2008 decidimos dar un salto cualitativo y cuantitativo: Fabricación e internacionalización.

Se crea **Nikrom**, la tercera empresa del **Grupo Granita**, como fabricante de lavavajillas industriales.

Arranca en unos años "especiales" que exigieron de mucho esfuerzo.

Gracias al constante esfuerzo y a vuestra confianza crecimos.

Hoy seguimos trabajando y evolucionando con la misma ilusión que el primer día, desde una **nueva dirección joven y dinámica**.



## UNA EXPERIENCIA CONJUNTA

*5 décadas recogiendo vuestras inquietudes y consejos*

Esta colaboración nos lleva a lo que es hoy el **Grupo Granita**.

Formado por 3 empresas, pero manteniendo la filosofía de una empresa familiar que apuesta por la calidad y el servicio

**GRANITA:** Especialista en equipos para la cafetería y heladería.

Son nuestras raíces. Sus productos estrella son la granizadora y la máquina de café, con gran renombre y prestigio, pero le acompañan otros tantos equipos que precisa este segmento

**ZINCO:** Nació para cubrir el segmento de la alta restauración, equipando, con profesionalidad, siempre a través de nuestros distribuidores, las cocinas de los hoteles, restaurantes, colectividades...: Cocinas, extracción, equipos de frío, muebles de acero, etc..

**NIKROM,** fabricante de lavavajillas que incluye desde el pequeño lava-vasos hasta el gran equipo que pueda precisar un hotel.





## CALIDAD Y MUCHO MÁS

*Máquinas de alta eficiencia energética y respetuosas con el medio ambiente.*

**Grupo Granita** es sinónimo de calidad. Esto, unido a los años de experiencia nos permite ofrecer unos equipos “sostenibles” de bajo consumo, respetuosos en el medio ambiente y sin embargo con un alto rendimiento, robustos y fiables.

Además nuestras máquinas van envueltas en unos servicios:

- Asistencia post-venta.
- Cursos de formación.
- Proyectación.



## PROYECTOS INDIVIDUALIZADOS

*Le ayudamos a racionalizar el tiempo, la inversión y la energía.*

Nuestro compromiso ofrece otro muchos servicios.

Tenemos soluciones para todo tipo de locales o problemáticas, porque cualquier proyecto es estudiado a fondo analizando las necesidades.



## FORMACIÓN Y DEMOSTRACIÓN

*Apostamos por la formación, esencial para el crecimiento profesional.*

Formación y demostraciones son otros de nuestros servicios. Posiblemente el más importante, porque nos permite intercambiar impresiones y conocer las inquietudes de nuestros distribuidores.

Surgen nuevos sistemas de trabajo y enfoques comerciales. Estos cursos se refuerzan con demostraciones prácticas, para estar siempre al día en tecnología,



## EXPANSION

*La exportación, un segmento cada día más importante.*

La calidad y el servicio se reconocen y valoran más allá de nuestras fronteras.

Nuestros lavavajillas **Nikrom** están presentes ya en todos los continentes.

Una red de distribuidores oficiales en más de 20 países.



## EQUIPAMIENTO INTEGRAL

*Instalaciones Nacionales e Internacionales.*

Hoteles, restaurantes, cafeterías y todo tipo de locales de hostelería, alimentación..., son equipados con producto del **Grupo Granita** por nuestros instaladores.



## CALL CENTER

*Asesoramiento en línea 24/7*

Un almacén con amplio stock en máquinas y componentes, un servicio técnico especializado y la flexibilidad, permiten ofrecer la respuesta rápida y profesional que precisa el mercado actual.

Posteriormente nuestro Call Center permanece en continuo contacto para apoyar y conocer la satisfacción..





## SERVICIO 24 H

*Rápida respuesta*

Contamos con un gran stock de máquinas y recambios, incluidas Canarias.

Los pedidos se cursan dentro de las 24 horas y la entrega se realiza en 24/48 h dependiendo de la zona.



## ATENCIÓN POST VENTA

*Apoyo técnico integral*

Nuestros técnicos atienden todas las consultas: Dudas en la instalación, detección de averías e incluso reparando máquinas que el instalador no ha podido resolver.



## TRATO PERSONALIZADO Y FAMILIAR

*Los años pasan, pero nuestra filosofía se mantiene*

La relación humana ha sido muy importante para Granita desde sus inicios

Los tiempos han cambiado, pero en nuestra empresa, la nueva generación mantiene su esencia.

# ÍNDICE

PAG:



LAVADO

8-46



COCCIÓN

47-110



HELADERÍA / CAFETERÍA

111-138



FRÍO COMERCIAL

139-164



INOX

165-180



EXTRACCIÓN

181-192



ALIMENTACIÓN

193-206



SELF SERVICE / BUFFET

207-214



## UN MODELO PARA CADA NECESIDAD

*A model for every need.*

*Un modèle pour chaque besoin.*



• BÁSICO •

• ÚNICO •

• STILE •

• LU 564 •

• CÚPULA •



• LAVAUTENSILIOS •



• TRENES DE ARRASTRE •







# ÍNDICE LAVADO

*Index / Sommaire*



## PRESENTACIÓN

Presentation  
Présentation

PAG.

L 8-18



## LAVAJILLAS SERIE BASIC

Dishwashers  
Lave-vaisselle

L 19-22



## LAVAJILLAS SERIE ÚNICO

Dishwashers  
Lave-vaisselle

L 23-26



## LAVAJILLAS SERIE STILE

Dishwashers  
Lave-vaisselle

L 27-30



## LAVAUTENSILIOS

WARE WASHERS  
LAVE-BATTERIES

L 31-34



## TRENES DE ARRASTRE Y CINTA

Conveyor dishwashers  
Convoyeur

L 35-41



## MESAS, FREGADEROS COMPLEMENTOS

Tables and sinks  
Tables et éviers

L 42-43



## DESCALCIFICADORES

Water softeners  
Adoucisseurs

L 43



## CESTAS Y ACCESORIOS

Baskets and accessories  
Paniers et accessoires

L 44



## RECAMBIOS

Spare parts  
Pièces de rechange

L 45



## ABRILLANTADOR DE CUBIERTOS

Cutlery polisher  
Polisseur de couverts

L 46



## LA EXPERIENCIA NOS AVALA

**NIKROM** es el fruto de un minucioso estudio y muchos años de experiencia.

Hemos tomado conocimientos desde nuestros comienzos, hace muchos años, primero con la distribución de las mejores marcas italianas de lavado y después con el desarrollo de nuestros propios productos.

Por eso nuestro eslogan: “nada es por casualidad”.



## MÁQUINAS ROBUSTAS

Una construcción hecha a conciencia, con los mejores materiales y profesionales cualificados.

Garantizamos la máxima fiabilidad de nuestros productos mediante las certificaciones y controles constantes.



## EVOLUCION CONTINUA

Nuestra filosofía es la de la evolución continua.

Desde la fase del diseño y posteriormente con los test diarios, desarrollamos constantemente nuevas soluciones para alcanzar la excelencia.



## NIKROM... SINÓNIMO DE CALIDAD

Experiencia, estudio, dedicación y mucho cariño es la fórmula “Fabricado en España” para competir con las mejores marcas mundiales, sin complejos.



## NIKROM, LAVAVAJILLAS SOSTENIBLES

Los lavavajillas **Nikrom** marcan una gran diferencia con respecto a las marcas tradicionales.

Actualmente el bajo consumo y escasa emisión de residuos son fundamentales para la sostenibilidad.

La calidad del lavado no se obtiene con mayor consumo si no, con un análisis profundo que consiga garantizar más por menos.

Ese ha sido nuestro objetivo y ahí están nuestros resultados.



## EFICIENCIA ENERGÉTICA Y AHORRO EN CONSUMO

**Nikrom** le garantiza el aclarado, sin apenas presión, con el consumo más bajo de agua y de energía eléctrica.

La consecuencia es que con nuestras máquinas puede ahorrar de 500€ a 1000€ al año.

Nadie le puede hacer una propuesta semejante.



## UN ACABADO ÓPTIMO

Sólo unas máquinas de bajo consumo pueden garantizar una rápida recuperación de la temperatura tras cada lavado.

Así al finalizar el aclarado, las copas se secan rápidamente, y quedaran perfectas.



## LAVADO HIGIÉNICO CERTIFICADO

Normativas como DEKRA, SASO, CE... y prestigiosos laboratorios avalan la higienización de nuestros lavavajillas y nos permiten su exportación a países muy exigentes o en instalaciones "sensibles" como hospitales, colegios o residencias.





## MÁQUINAS MUY SEGURAS

La protección del usuario es otra de nuestras prioridades, garantizando su seguridad ante una toma de tierra deficiente. También protegemos a la máquina frente a agresiones externas como la espuma, el vapor, la depresión... evitando averías.

- Su particular sistema TURBO de lavado "a presión" unido al diseño y material de sus brazos ofrecen al consumidor un inmejorable lavado y aclarado.



## CÓMODA GESTIÓN POST VENTA

Un fácil acceso al mantenimiento y componentes polivalentes se traducen en una mínima inversión en recambios y ágil respuesta de mantenimiento.

Conscientes de lo importante que es la atención post venta, la gestión de los recambios es otro de nuestros puntos fuertes.

Conscientes de lo importante que es la atención post venta, la gestión de los recambios es otro de nuestros puntos fuertes.



## UN MODELO PARA CADA SECTOR Y NECESIDAD

Cubrimos todos los segmentos, desde la pequeña cafetería hasta la gran colectividad, pasando por obradores de panadería, pastelería, cárnicos.

Modelos básicos o sofisticados, con y sin descalcificación, con y sin bomba. de desagüe, pero siempre con la misma calidad.

La mayor y mejor producción con el menor consumo y espacio.



## 5 LÍNEAS DE LAVADO

**Nikrom** cuenta con 5 líneas de lavavajillas:

**Basic E:** Lavaplatos, lavavasos y cúpulas dirigidos a cafetería y restaurantes de producción baja-media

**Único MP:** Mismos elementos pero para locales de alta producción

**Stile CZ:** Dirigida a locales de alta producción y que además valoren el control pormenorizado de las temperaturas y sistemas.

**Lavautensilios:** Especiales para obradores donde se trabaje con mucha grasa o utensilios grandes, bandejas...

**Trenes:** Hechos para satisfacer las necesidades de los grandes hoteles, salones de banquete, cuarteles y otras colectividades.



## LA GRAN VENTAJA DE LAS MÁQUINAS CON DESCALCIFICADOR INCORPORADO

- El agua en muchas ocasiones contiene minerales e impurezas que impiden un perfecto acabado, especialmente de la cristalería. Más del 95% lo provoca la cal.
- La inmensa mayoría de las poblaciones tiene agua dura que alcanza en ocasiones más de 50 °DF.
- Instalar un lavavajillas sin tratar la cal es condenarlo a:
  - Un cristal blanquecino.
  - Un consumo de luz elevado.
  - Una vida corta de la máquina.
- Sin duda alguna, el descalcificador incorporado es la solución óptima, porque:
  - Es cómoda: sólo tiene que cargar de sal la botella y pulsar [similar al doméstico].
  - Es efectiva: elimina 20/25°DF.
  - Es económica: no hay que ir comprando cartuchos periódicamente. El descalcificador durará tanto como dure la máquina.

Si la dureza es superior a 30°C, eliminará el resto con un jabón para aguas semiduras: poco agresivo y más económico que el de aguas duras.



## DATOS DE INTERÉS Y CONSEJOS PARA MOD. "D"

### Data of interest and advices / données d'intérêt et conseils

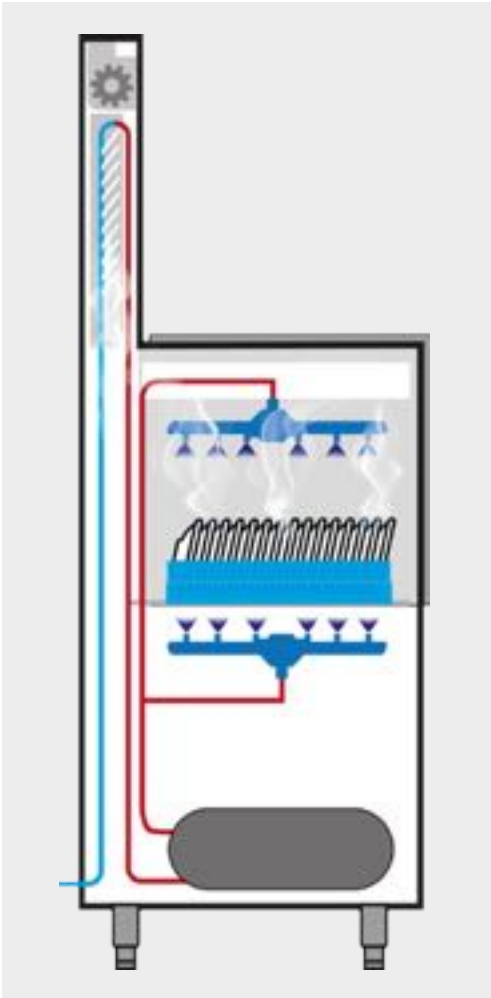
- Modelo "D" Reduce. Model "D" Reduces. Model "D" Réduit. **20°/25° F**
- Regeneración Mod. "D" / Regeneration / Régénération
- Duración / Duration / Durée: **20'/30'**
- Consumo sal / Salt consumption / Consommation du sel: **150 gr.**
- Capacidad botella sal / Salt bottle capacity / Capacité bouteille de sel: **1 kg.**
- Presión "Bar" / Pressure / Pression: **2 min/3 max.**



MODEL	De 10 a 25° F	De 10 a 25° F	De 35 a 45° F	Más de 45° F
1500	CADA 4 DÍAS	CADA 3 DÍAS	CADA 2 DÍA	CADA 2 DÍA
2000	EVERY 4 DAYS	EVERY 3 DAYS	EVERY 2 DAYS	EVERY 2 DAYS
360	CHAQUE 4 JOURS	CHAQUE 3 JOURS	CHAQUE 2 JOURS	CHAQUE JOURS
500	CADA 3 DÍAS	CADA 2 DÍAS	CADA DÍAS	CADA DÍAS
600	EVERY 3 DAYS	EVERY 2 DAYS	EVERY DAY	EVERY DAY
700	CHAQUE 3 JOURS	CHAQUE 2 JOURS	CHAQUE JOURS	CHAQUE JOURS

**MUY IMPORTANTE:** en los modelos "D" cargar siempre la sal a través del embudo que se suministra en dotación dado que si entra en contacto con el acero lo oxida.  
**VERY IMPORTANT:** in the "D" models, always load the salt through the funnel that is supplied as supplied, if it comes into contact with the steel it is oxidizes.  
**TRÈS IMPORTANT:** dans les modèles "D", chargez toujours le sel à traveis l'entonnoir fourni, car s'il entre en contacte avec l'acier, il se rouille.





## CONDENSADOR DE VAHOS

Los lavavajillas industriales grandes generan una cantidad importante de vapor durante el proceso de aclarado.

Este vapor sale al abrir la puerta del lavavajillas, generando un exceso de humedad o gotas que caen sobre la propia máquina.

El condensador de vahos es un intercambiador de calor interno que convierte el vapor en agua.

Se utiliza en cúpulas y trenes para eliminar el vapor que sale al abrir la puerta del lavavajillas tras el aclarado.

Evita la instalación de una chimenea y sus conductos hasta el exterior.

Se aconseja cuando el local no tiene el techo muy alto.

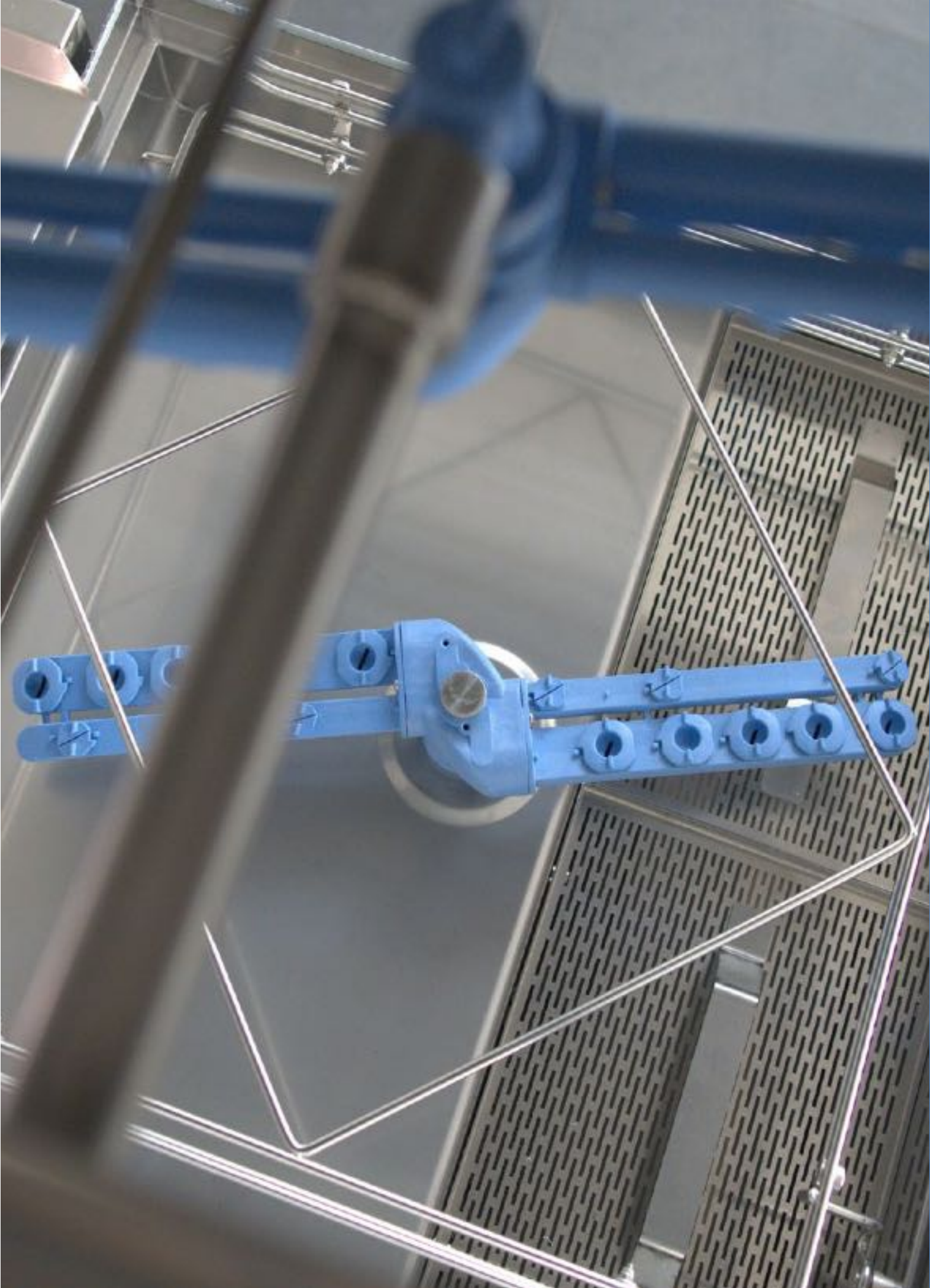


## RECUPERADOR TÉRMICO

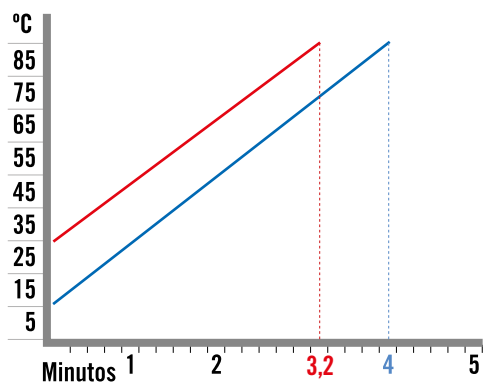
Cuando este proceso aprovecha el vapor ya convertido en agua caliente, reconduciéndolo hasta el calderín, pasamos a denominarlo recuperador térmico.

Este agua templada que entra en el calderín, reducirá la entrada de agua fría y consecuentemente el consumo de luz.

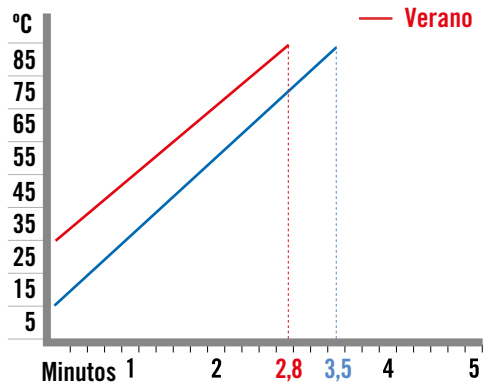
Es por lo tanto una inversión que se amortiza ya inicialmente porque evita la instalación y obra civil de una campana y posteriormente energía eléctrica.



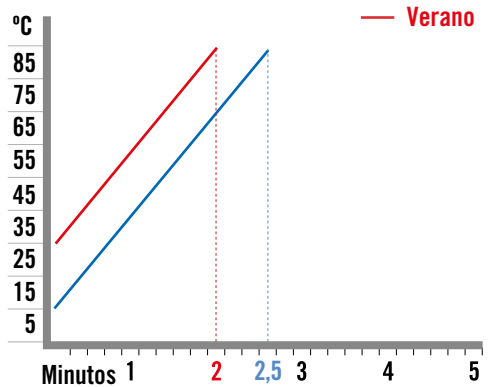
MOD E 1500 - E 2000 - E 500  
MOD MP 2000V Y CZ 360 LCD



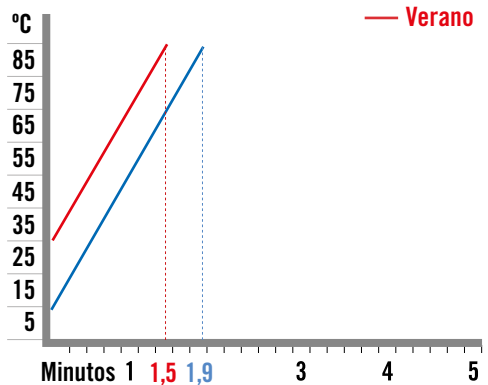
MOD MP 500V Y CZ 500 LCD



MOD MP 600V Y CZ 700 LCD



CÚPULA E6 - MP 6V - CZ 6LC



## RECUPERACIÓN TÉRMICA

La recuperación térmica es el tiempo que tarda el calderín en alcanzar la temperatura óptima para aclarar: 85°C.

Este tiempo va a depender de 4 factores: temperatura del agua de la red, consumo de agua, watos y cal.

Lejos del tiempo predefinido para los ciclos, la realidad es que esta recuperación térmica puede superar los 5´.

La producción real de una máquina depende pues del tiempo de recuperación.

Como se aprecia en estos gráficos, cada modelo necesita un tiempo. Lo importante es elegir la máquina adecuada.






# Gama Basic





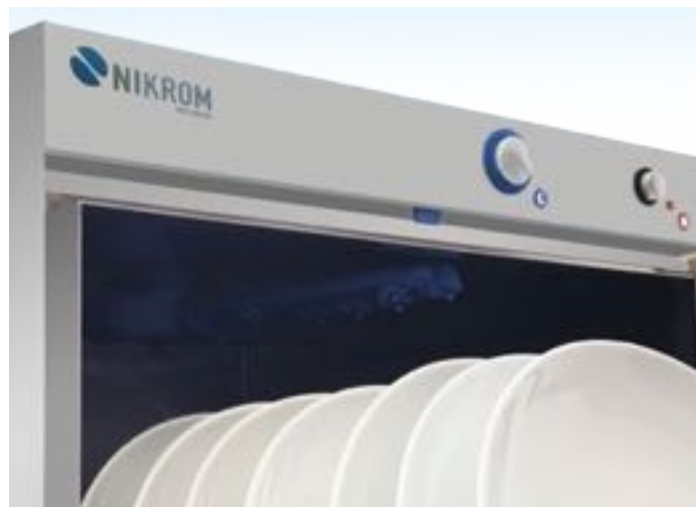
# BASIC [E]


LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES

 **La SERIE BASIC, monopared, está concebida para ofrecer el máximo rendimiento al mejor precio, sin mermar la calidad ni la eficiencia.**

Mantienen la filosofía general de todos los lavavajillas Nikrom:

- Lavado a presión.
- Aclarado garantizado.
- Bajo consumo energético.
- 1 ciclo de lavado, regulable.
- Micro puerta
- Antiparasitario
- Perforado para tomar detergente (excepto E1500).
- Doble filtro. Evita roturas de bomba y asegura mayor calidad en el lavado.
- Brazos muy resistentes en fibra de vidrio que garantizan el aclarado con solo 1 bar de presión
- Cúpula de altas prestaciones con 35 litros en cuba, 7 en calderín y termo-stop. Estos 3 factores conllevan un lavado más higiénico.



 **The BASIC SERIES, single wall, is conceived to offer the maximum performance at the best price, without diminishing quality or efficiency.**

They maintain the general philosophy of all Nikrom dishwasher:

- Pressure washing.
- Rinsing guaranteed.
- Low energy consumption.
- 1 wash cycle, adjustable.
- Micro door.
- Antiparasitic.
- Perforated to take detergent (except E1500).
- Double filter. Pump prevents breakage and ensures better quality in the wash.
- Very resistant arms in fiberglass that guarantee the rinsing with only 1 bar of pressure
- Capote model high performance with 35 liters in tank, 7 in boiler and thermo-stop. These 3 factors lead to a more hygienic wash.



 **La série BASIC, mono paroi, est conçue pour offrir la performance maximale au meilleur prix, sans diminuer la qualité ou l'efficacité.**

Ils maintiennent la philosophie générale de tous les lavevaisselle Nikrom:

- Lavage sous pression
- Rinçage garanti.
- Faible consommation d'énergie
- 1 cycle de lavage, réglable.
- Porte micro
- Antiparasitaire
- Perforé pour prendre le détergent (sauf E1500).
- Double filtre. Il évite les ruptures de pompe et assure une meilleure qualité de lavage.
- Bras très résistants en fibre de verre qui garantissent le rinçage avec seulement 1 bar de pression
- Capote haute performance de 35 litres en cuve, 7 en boiler et thermo-stop. Ces 3 facteurs conduisent à un lavage plus hygiénique



**NADA ES POR CASUALIDAD**

*Nothing is by chance*

*Rien n'est pas le resultat du hasard*

SPECIAL voltage +5%

MODEL					HP	KW			LITERS		V-Hz	PVP
						TANK	BOILER	TOTAL	TANK	BOILER		

a x b x c



<b>E 1500</b>	24-22	-	38x38	43x50x63	0,3	2,4	2,8	3,2	14	3,7	230V F+N 50Hz	<b>1.659 €</b>
---------------	-------	---	-------	----------	-----	-----	-----	-----	----	-----	------------------	----------------

Dotación: 2 cestos de vasos  
Equipped with 2 baskets for glasses | Equipement: 2 paniers de verres



<b>E 2000</b>	27-25	-	40x40	45x51x68	0,3	2,4	2,8	3,2	14	3,7	230V F+N 50Hz	<b>1.855 €</b>
---------------	-------	---	-------	----------	-----	-----	-----	-----	----	-----	------------------	----------------

Dotación: 2 cestos de vasos  
Equipped with 2 baskets for glasses | Equipement: 2 paniers de verres



<b>E 500</b>	30	32	50x50	58x60x82	0,5	2,4	2,8	3,4	25	3,7	230V F+N 50Hz	<b>2.390 €</b>
--------------	----	----	-------	----------	-----	-----	-----	-----	----	-----	------------------	----------------




Dotación: 1 cestos de vasos y 1 de platos  
Equipment: 1 baskets for glasses and 1 for dishes | Equipement: 1 panier de verres et 1 panier d'assiette



<b>E CÚPULA 6</b>	40	41	50x50	64x70x140/190	1	3,5	6	7,1	35	7,4	230V F+N 50Hz	<b>4.550 €</b>
-------------------	----	----	-------	---------------	---	-----	---	-----	----	-----	------------------	----------------

Kit higienización de serie.  
Sanitacion kit included | Kit désinfection compris  
Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Dotación: 1 cesto de vasos, 1 de platos y 1 insertador de cubiertos.  
Bivalent for angle entry. Transformable in monophase Equipment: 1 basket for glasses, 1 for plates and 1 cutlery inserter.  
Bivalent pour l'entrée en angle. Transformable en monophase. Equipement: 1 panier de verres, 1 panier assiettes et 1 petit panier pour couverts.

VERSIONES / VERSIONS

-  **V=Visor temperatura calderín** | V=Boiler temperature display | V=Afichage de la température de la chaudière. **+ 97 €**
-  **K=con bomba de desagüe instalada** | K=with drain pump | K=avec pompe de vidange. **+ 239 €**
-  **H=Kit higienización** | H=Sanitacion kit | H=Kit désinfection. **+ 60 €**

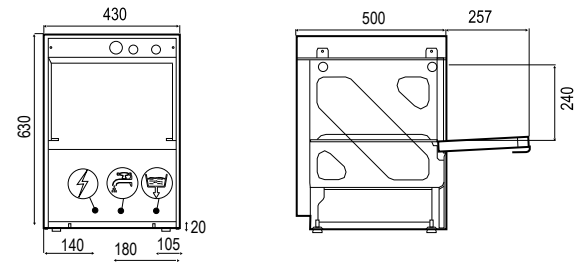
OPTIONAL

- Dosificador de jabón instalado** | Soap dispenser | Distributeur de savon. **198 €**
- Bomba aumento de presión instalada.** **370 €**
- Pump increasing pressure (price installed)** | Pompe presión (prix installé).

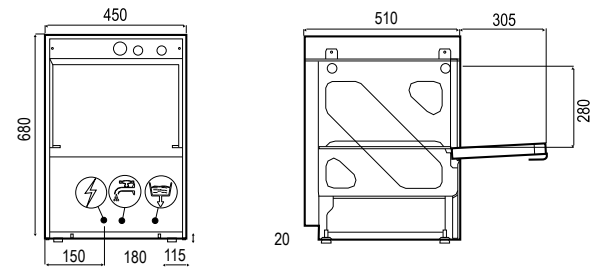


SERIE BASIC (E)		1500	2000	500	CUP 6
DIMENSIÓN CESTO-RACK SIZE-DIMENSIONS PANIER KORBGRÖSSE - DIMENSIONI BICCHIERI DIMENSAO CESTA	CM	38x38	40x40	50x50	50x50
MAX.ALTURA VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHUBHÖHE GLÄSER MAX. ALTEZZA BICCHIERI-ALTURA MAX.OCULOS	CM	21	25	30	40
MAX.ALTURA PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHUBHÖHE TELLER MAX.ALTEZZA PIATI-ALTURA MAX.PRATOS	CM	-	-	32	41
CICLO LAVADO-WASHING CYCLES-CYCLES DE LAVAGE WASCHVORGÄNGE-CICLI DI LAVAGGIO-CICLOS LAVAGEN		1	1	1	1
BOMBA DE LAVADO-WASHING PUMP-POMPE DE LAVAGE WASCHPUMPE-POMPA DI LAVAGGIO-BOMBA DE LAVAGEM	HP	0,3	0,3	0,5	1
RESISTENCIA CALDERÍN-BOILER HEATING ELEMENTRESISTANCE SURCHAUFFEUR-BOILERHEIZUNG RESISTENZA BOILER-RESISTÊNCIA CALDEIRA	W	2400	2400	2800	6000
RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENZA VASCA RESISTÊNCIA TANQUE	W	2400	2400	2400	3500
CAPACIDAD CUBA-TANK CAPACITY-CAPACITÉ CUVE TANK FASSUNGSVERMÖGEN-CAPACITÀ VASCA CAPACIDADE TANKE	LIT	14	15	25	35
CAPACIDAD CALDERÍN-BOILER CAPACITY-CAPACITÉ SURCHAUFFEUR-BOILER FASSUNGSVERMÖGEN CAPACITÀ BOILER-CAPACIDADE CALDEIRA	LIT	3,5	3,5	3,5	7,5
CONSUMO AGUA POR CICLO-WATER CONSUMPTION PER CYCLE-KLARSÜLWASSERVEBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACQUA PER CICLO-CONSUMO DA ÁGUA POR CICLO	LIT	1,5	1,5	2	2
VOLTAJE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELETTRICA-TENSÃO	V	230FN	230FN	230FN	230FN 440 3N
FRECUENCIA (60 Hz opcional)	Hz	50	50	50	50
ABSORCIÓN TOTAL-TOTAL INPUT ABSORPTION TOTALE GESAMT ELEKTRO VERBRAUCH-ABSORBIMENTO TOTALE ABSORÇÃO TOTAL	A	13	13	15	10
DOBLE PUERTA - DOUBLE DOOR - DOUBLE PORTE		Si	Si	Si	Si
DOSIFICADOR ABRILLANTADOR-RINSE AID DISPENSER DOSEUR-PRODUIT RINÇAGE-NACHSPÜLMITTEL DOSIERGERÄT-DOSATORE BRILLANTANTE- DISPENSADOR ABRILHANTADOR		Si	Si	Si	Si
MICRO PUERTA-MICRO DOOR-PORTE MICRO MICRO TÜR - PORTA SENSOR-SENSORE PORTA		Si	Si	Si	Si
DOBLE FILTRO-DOUBLE FILTER-FILTRE DOUBLE DOPPELTKTER FILTER-FILTRO DUPLIO-FILTRO DOPIO		Si	Si	Si	Si
FILTRO SUPERFICIE CUBA-SURFACE TANK FILTERS FILTRES DE SURFACE-NIVEAUSIEBE FILTRI SUPERFICIE VASCA-FILTRO SUPERFICIE TANQUE		-	-	-	Si
	□ ○ ○ □	2 - - -	2 - - -	1 1 - -	1 1 - -
VISOR °C/DISPLAY °C		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
BOMBA DESAGÜE-DRAIN PUMP-POMPE DE VIDANGE ABWASSERPUMPE-POMPA DI SCARICO-BOMBA DE DRENO		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Model K		Si	Si	Si	Si
KIT HIGIENIZACIÓN		Opcional	Opcional	Opcional	Si
DOSIFICADOR DETERGENTE-DETERGENTE DISPENSER DOSEUR DÉTERGENT-REINIGER DOSIERGERÄT DOSATORE DETERSIVO- DISPENSADOR DETERGENTE		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
BOMBA DE ACLARADO-RINSE PUMA-POMPE DE RINÇAGES-SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCIAQUO		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI-RETOUR-RÜCKKLAGVENTIL-VÁLVULA ANTI RETORNO-VALVOLA DI NON ROTORNO		-	-	-	-
PERFORADA PARA DETERGENTE		-	Si	Si	Si
DESCALCIFICADOR-WATER SOFTENER-ADOUCEISSEUR ENTALKER-ADDOLCITORE-DESCALING		-	-	-	-
DIMENSIONES-DIMENSIONS-DIMENSIONS DIMENSIONEN-DIMENSOES-DIMENSIONI	ancho fondo H	MM 430 510 630	MM 450 510 680	MM 580 610 825	MM 640 700 1930
DIMENSIONES DE EMBALADO-PACKAGED DIMENSIONS-VERPACKT DIMENSIONEN DIMENSIONS EMBALLÉS-DIMENSIONI CONFEZIONATO-DIMENSOES EMBALADO	ancho fondo H	MM 535 585 730	MM 535 585 770	MM 665 680 970	MM 770 810 1470
PESO-WEIGH-POIDS-GEWICHT-PESO	KG	35	40	60	120

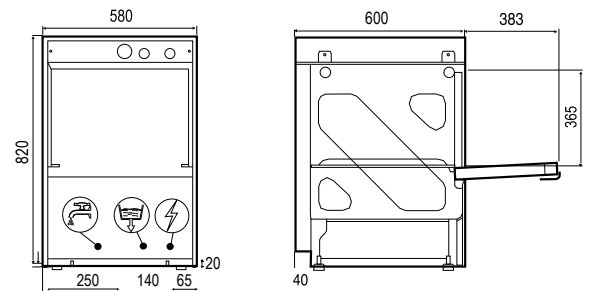
### NIKROM BASIC E-1500



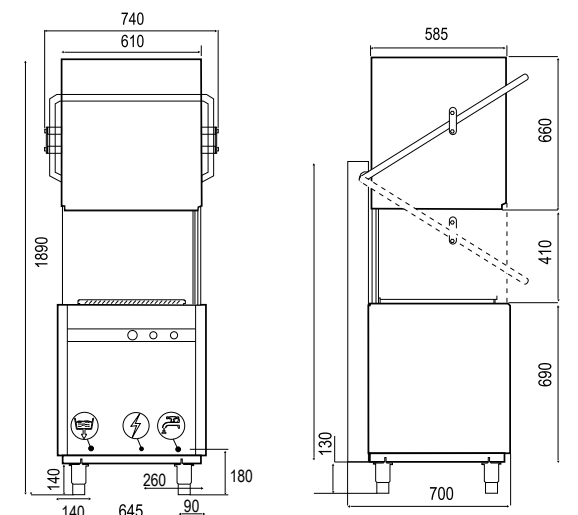
### NIKROM BASIC E 2000



### NIKROM BASIC E-500



### NIKROM BASIC CÚPULA E 6



# Gama ÚNICO





# ÚNICO (V)

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES

## Los modelos "ÚNICO", son únicos en su serie.

- Lavado a presión.
- Aclarado garantizado.
- Bajo consumo energético.
- 2 ciclos de lavado, regulables: Invierno y verano.
- Visor de temperatura.
- Micro puerta
- Antiparasitario
- Perforado para toma de detergente.
- Doble filtro.
- Válvula anti-retorno.
- Cableado preparado para bomba desagüe automático y dosificador de jabón.
- Brazos con difusores.
- Termostop en modelos trifásicos.
- Modelos con descalcificador incorporado.
- El kit de bomba de desagüe es común a todos los modelos.
- La válvula anti-retorno evita que: El calderín se vacíe y contamine el agua de la red con químicos. Se queme la resistencia.
- Los modelos "D", con descalcificador incorporado, bajan 25° la dureza del agua. Evitan averías, alargan más la vida de las máquinas y ofrecen mejor acabado. Precisan de 2,5 bares de presión.

## The UNICO models are unique in their series.

- Pressure washing
- Rinsing guaranteed.
- Low energy consumption
- 2 wash cycles, adjustable: Winter and summer.
- Temperature screen.
- Micro door
- Antiparasitic
- Perforated for taking detergent.
- Double filter.
- Anti-return valve.
- Wiring prepared for automatic drainage pump and soap dispenser.
- Arms with diffusers.
- Thermostop in three-phase models.
- Models with water softener.
- The drain pump kit is common to all models.
- The anti-return valve prevents: The boiler empties and contaminates the water of the network with chemicals. It burns the resistance.
- The "D" models, with water softener, lower the hardness of the water by 25°. They avoid breakdowns, lengthen the life of the machines and offer a better finish. They require 2.5 bars of pressure.

## Les modèles "UNICO" sont uniques dans leur série.

- Lavage sous pression.
- Rinçage garanti.
- Faible consommation d'énergie
- 2 cycles de lavage, réglables: hiver et été.
- Écran de température.
- Porte micro.
- Antiparasitaire.
- Perforé pour la prise de détergent.
- Double filtre.
- Clapet anti-retour.
- Câblage préparé pour pompe de drainage automatique et distributeur de savon.
- Bras avec des diffuseurs.
- Thermostop dans les modèles triphasés.
- Modèles avec adoucisseur intégré.
- Le kit de pompe de vidange est commun à tous les modèles.
- Le clapet anti-retour empêche que: La chaudière se vide et contamine l'eau du réseau avec des produit chimiques.
- Les modèles "D", avec adoucisseur intégré, abaissent la dureté de l'eau de 25°. Ils évitent les pannes. A llongent la durée de vie des machines et offrent une meilleure finition. Ils nécessitent 2,5 bars de pression.



**ECOLÓGICOS Y DE BAJO CONSUMO**

*Ecological and low consumption*

*Ecologique et faible consommation*



MODEL					HP	KW TANK BOILER TOTAL			LITERS TANK-BOILER		V-Hz	PVC
-------	---	---	---	---	----	-------------------------	--	--	-----------------------	--	------	-----

a x b x c



<b>MP 2000V</b>	27-25	-	40x40	45x51x68	0,3	2,4	2,8	3,2	15	3,7	230V F+N 50Hz	<b>2.095 €</b>
-----------------	-------	---	-------	----------	-----	-----	-----	-----	----	-----	------------------	----------------

Dotación: 2 cestos de vasos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos

Equipment: 2 baskets for glasses, 1 for cutlery and 1 for little plates. Equipement: 2 paniers de verres, 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.



<b>MP 500V</b>	30	32	50x50	58x60x82	1	2,4	3,2	4	25	7,4	230V F+N 50Hz	<b>2.745 €</b>
----------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	---	----	-----	------------------	----------------

Dotación: 1 cesto de vasos, 1 cesto de platos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos

Equipment: 1 basket for glasses, 1 basket for plates, 1 for cutlery and 1 for little plates.

Equipement: 1 panier pour verres, 1 panier pour assiettes et 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.



<b>MP 600V</b>	30	32	50x50	58x60x82	1	2,4	4,5	5,3	25	7,4	230V F+N 400V 3F+N 50Hz	<b>2.935 €</b>
----------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	-----	----	-----	-------------------------------	----------------

Kit higienización de serie. | Sanitacion kit included | Kit désinfection compris

Transformable en monofase. Transformable in monophase. Transformable en monophasé.

Dotación: 1 cesto de vasos, 1 cesto de platos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos

Equipment: 1 basket for glasses, 1 basket for plates, 1 for cutlery and 1 for little plates.

Equipement: 1 panier pour verres, 1 panier pour assiettes et 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.



<b>MP CÚPULA 6V</b>	40	41	50x50	64x70x140/ 189	1	3,5	6	6,8	35	10	230V F+N 400V 3F+N 50Hz	<b>5.195 €</b>
<b>MP CÚPULA 9V</b>	40	41	50x50	64x70x140/ 189	1	3,5	9	9,8	35	10	400V 3F+N 50Hz	<b>5.320 €</b>
<b>CONDENSADOR DE VAHOS</b>												<b>2.980 €</b>

Kit higienización de serie. | Sanitacion kit included | Kit desinfection

Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Termostop de serie. Paneles inferiores laterales desmontbles.

Bivalent for angle entry. Transformable in monophase. Thermostop series. Removable lateral bottom panels.

Bivalent pour l'entrée d'angle. Transformable en monophasé. Thermostop série. Panneaux inférieurs latéraux amovibles.

Dotación: 1 cesto de vasos, 1 cesto de platos, 1 insertador de platitos y 1 de cubiertos

Equipment: 1 basket for glasses, 1 basket for plates, 1 for cutlery and 1 for little plates.

Equipement: 1 panier pour verres, 1 panier pour assiettes et 1 pour couverts et 1 pour petits assiettes.

## VERSIONES / VERSIONS



**K=con bomba de desagüe instalada** | K=with drain pump | K=avec pompe de vidange.

**+ 195 €**



**H=Kit higienización** | H=Sanitacion kit | H=Kit désinfection.

**+ 90 €**



**D=con descalcificador** | D=with water softener | D=avec adoucisseur d'eau.

**+ 350 €**

(Precisan 2,5 bares de presión | Require 2.5 bar of pressure | Nécessitent une pression de 2,5 bars).

## OPTIONAL

**Dosificador de jabón instalado** | Soap dispenser | Distributeur de savon.

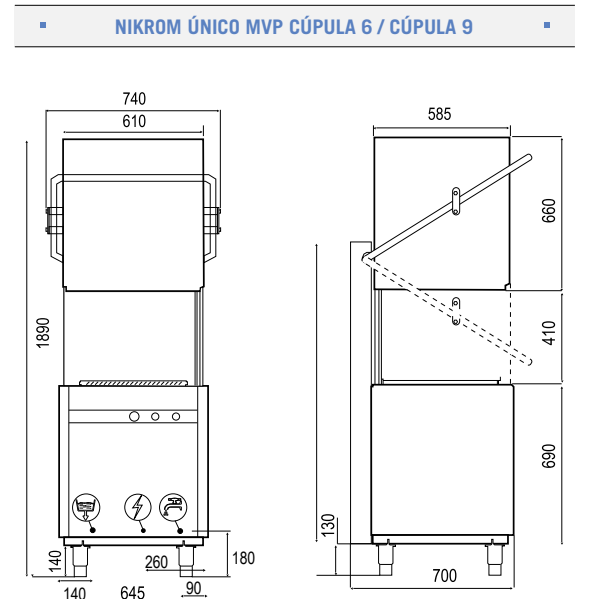
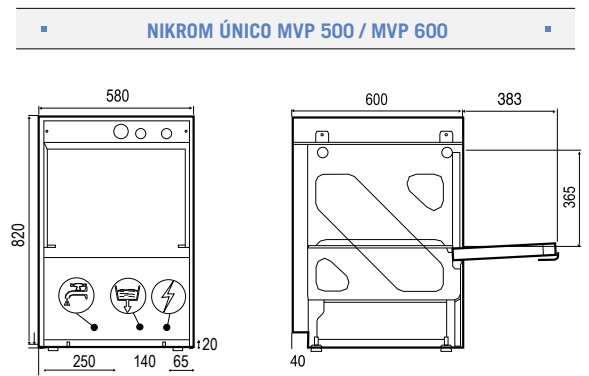
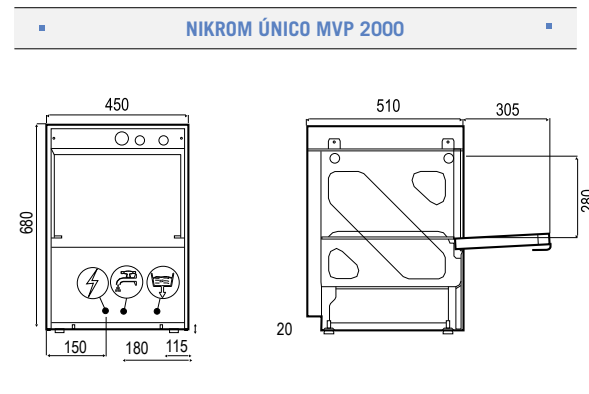
**198 €**

**Bomba aumento de presión instalada.**

**370 €**

**Pump increasing pressure (price installed) | Pompe presión (prix installé).**

SERIE ÚNICO (MPV)		2000	500	600	CUP 6	CUP 9
DIMENSIÓN CESTO-RACK SIZE-DIMENSIONS PANIER KORBGRÖSSE - DIMENSIONI BICCHIERI DIMENSÃO CESTA	CM	40x40	50x50	50x50	50x50	50x50
MAX.ALtura VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHUBHÖHE GLÄSER MAX. ALTEZZA BICCHIERI-ALTURA MAX.OCULOS	CM	25	30	30	40	40
MAX.ALtura PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHUBHÖHE TELLER MAX.ALTEZZA PIATTI-ALTURA MAX.PRATOS	CM	-	32	32	41	41
CICLO LAVADO-WASHING CYCLES-CYCLES DE LAVAGE WASCHVORGÄNGE-CICLI DI LAVAGGIO-CICLOS LAVAGEN		2	2	2	2	2
BOMBA DE LAVADO-WASHING PUMP-POMPE DE LAVAGE WASCHPUMPE-POMPA DI LAVAGGIO-BOMBA DE LAVAGEM	HP	0,3	1	1	1	1
RESISTENCIA CALDERÍN-BOILER HEATING ELEMENTRESISTANCE SURCHAUFFEUR-BOILERHEIZUNG RESISTENZA BOILER-RESISTÊNCIA CALDEIRA	W	2800	3200	4500	6000	9000
RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENZA VASCA RESISTÊNCIA TANQUE	W	2400	2400	2400	3500	3500
CAPACIDAD CUBA-TANK CAPACITY-CAPACITÉ CUVE TANK FASSUNGSVERMÖGEN-CAPACITÀ VASCA CAPACIDADE TANKE	LIT	15	25	25	35	35
CAPACIDAD CALDERÍN-BOILER CAPACITY-CAPACITÉ SURCHAUFFEUR-BOILER FASSUNGSVERMÖGEN CAPACITÀ BOILER-CAPACIDADE CALDEIRA	LIT	3,5	7,5	7,5	10	10
CONSUMO AGUA POR CICLO-WATER CONSUMPTION PER CYCLE-KLARSPIELWASSERVERBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACQUA PER CICLO-CONSUMO DA AGUA POR CICLO	LIT	1,5	2	2	2	2
VOLTAJE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELETTRICA-TENSÃO	V	230FN	230FN	230FN 440 3N	230FN 440 3N	230FN 440 3N
FRECUENCIA (60 Hz OPCIONAL)	Hz	50	50	50	50	50
ABSORCIÓN TOTAL-TOTAL INPUT ABSORPTION TOTALE GESAMT ELEKTRO VERBRAUCH-ABSORBIMENTO TOTALE ABSORÇÃO TOTAL	A	13	18	7,5	10	14
DOBLE PUERTA - DOUBLE DOOR - DOUBLE PORTE		Si	Si	Si	Si	Si
DOSIFICADOR ABRILANTADOR-RINSE AID DISPENSER DOSEUR-PRODUIT RINÇANGE-NACHSPÜLMITTEL DOSIERGERÄT-DOSATORE BRILLANTANTE- DISPENSADOR ABRILHANTADOR		Si	Si	Si	Si	Si
MICRO PUERTA-MICRO DOOR-PORTE MICRO MICRO TÜR - PORTA SENSOR-SENSORE PORTA		Si	Si	Si	Si	Si
DOBLE FILTRO-DOUBLE FILTER-FILTRE DOUBLE DOPPELTER FILTER-FILTRO DUPLIO-FILTRO DOPIO		Si	Si	Si	Si	Si
FILTRO SUPERFICIE CUBA-SURFACE TANK FILTERS FILTRÉS DE SURFACE-NIVEAUSIEBE FILTRI SUPERFICIE VASCA-FILTRO SUPERFICIE TANQUE		-	-	-	Si	Si
	□ ○ ○ ○ □	2	1	1	1	1
		-	1	1	1	1
		1	1	1	1	1
		1	1	1	1	1
		-	-	-	-	-
VISOR/DISPLAY		Si	Si	Si	Si	Si
BOMBA DESAGÜE-DRAIN PUMP-POMPE DE VIDANGE ABWASSERPUMPE-POMPA DI SCARICO-BOMBA DE DRENO	Pre- instal	Pre- instal	Pre- instal	Pre- instal	Pre- instal	Pre- instal
Model K		Si	Si	Si	Si	Si
KIT HIGIENIZACIÓN	Opcional	Opcional	Si	Si	Si	
PREINSTALACIÓN DE DETERGENTE	Si	Si	Si	Si	Si	
DOSIFICADOR DETERGENTE-DETERGENTE DISPENSER DOSEUR DÉTERGÉNT-REINIGER DOSIERGERÄT DOSATORE DETERSIVO- DISPENSADOR DETERGENTE	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
BOMBA DE ACLARADO-RINSE PUMA-POMPE DE RINÇAGES-SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCIAQUO	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
DESCALCIFICADOR-WATER SOFTENER-ADDOUCISSEUR ENTKALKER-ADDOLCITORE-DESCALING	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI-RETOUR-RÜCKHLAGVENTIL-VÁLVULA ANTI RETORNO-VALVOLA DI NON ROTORNO	Si	Si	Si	Si	Si	
DIMENSIONES-DIMENSIONS-DIMENSIONS DIMENSIONEN-DIMENSÕES-DIMENSIONI	ancho fondo H MM	450 510 680	580 610 825	580 610 825	640 700 1900	640 700 1900
DIMENSIONES DE EMBALADO-PACKAGED DIMENSIONS-VERPACKT DIMENSIONEN DIMENSIONS EMBALLÉS-DIMENSIONI CONFEZIONATO-DIMENSÕES EMBALADO	ancho fondo H MM	535 585 770	665 680 970	665 680 970	770 810 1470	770 810 1470
PESO-WEIGH-POIDS-GEWICHT-PESO	KG	40	62	62	120	120



# Gama STILE



**NIKROM**  
GRUPPOGRANITA

# STILE (LCD)

LAVAVAJILLAS | DISWASHER | LAVEVAISELLES

## **STILE: electrónico, de doble pared y muy profesional** Stile es ecológico y eficiente

Reúne todas las cualidades de la gama único:

- Lavado a presión, aclarado garantizado y bajo consumo energético.
- Seguro, higiénico y cómodo.

Pero además incorpora:

- 6 programas de lavado. Económico, rápido, medio, largo, aclarado en frío, regeneración Mod "D".
- Visor de la temperatura de la cuba y del calderín.
- Diferencial  $\Delta T$  que garantiza un aclarado higiénico.
- Función "economy".
- Autodiagnosic.
- Avisos sonoros.
- Contador de lavados.
- Termostop.

## **STILE: electronic, double-wall and very professional** Stile is ecological and efficient

With all the qualities of the UNICO:

- Pressure washing, guaranteed rinsing and low energy consumption.
- Safe, hygienic and comfortable.

Models, but also incorporates:

- 6 washing programs.
- Temperature screen of the tank and the boiler.
- Differential  $\Delta T$  that guarantees an hygienic rinse.
- Function "economy".
- Self-diagnosis.
- Sound warnings.
- Termostop.

## **STILE: électronique, à double paroi et très professionnel** Stile est écologique et efficace

Avec toutes les qualités de la gamme UNICO:

- Lavage à pression, rinçage garanti et faible consommation d'énergie.
- Sûr, hygiénique et confortable.

Mais en plus:

- 6 programmes de lavage.
- Écran de la température de la cube et de la chaudière.
- Différentiel  $\Delta T$  garantissant un rinçage hygiénique.
- Fonction "économie".
- Auto-diagnostic.
- Avertissements sonores.
- Termostop.



**PENSADO HASTA EL MÁS MÍNIMO DETALLE**

*Thought to the smallest detail*

*Pensée au plus minimum détail*



MODEL					HP	KW			LITERS		V-Hz	GENERAL PRICE
						TANK	BOILER	TOTAL	TANK-BOILER			

a x b x c



<b>CZ 360 LCD</b>	26	27	40x40	45x51x70	0,4	2,4	2,8	3,2	14	3,7	230V F+N 50HZ	<b>2.595 €</b>
-------------------	----	----	-------	----------	-----	-----	-----	-----	----	-----	------------------	----------------

*Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris*  
 Dotación: 1 cestos de vasos- 1 de platos (12 unid) -1 insertador de cubiertos-1 de platitos.  
 Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (12 units) -1 for cutlery-1 for little plates.  
 Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (12 unités) -1 de couverts-1 de petit assiettes.



<b>CZ 500 LCD</b>	30	32	50x50	58x60x84	1	2,4	3,2	4	25	7,4	230V F+N 50HZ	<b>3.265 €</b>
-------------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	---	----	-----	------------------	----------------

*Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris*  
 Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.  
 Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.  
 Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.



<b>CZ 600 LCD</b>	30	32	50x50	58x60x84	1	2,4	4,5	5,3	25	7,4	230V F+N 400V 3F+N 50HZ	<b>3.425 €</b>
-------------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	-----	----	-----	-------------------------------	----------------

*Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris*  
 Transformable en monofase. Transformable in monophase. Transformable en monophasé.  
 Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.  
 Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.  
 Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.



<b>CZ 700 LCD</b>	40	41	50x50	58x70x96	1	2,4	4,5	5,3	30	7,4	230V F+N 400V 3F+N 50HZ	<b>4.110 €</b>
-------------------	----	----	-------	----------	---	-----	-----	-----	----	-----	-------------------------------	----------------

*Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris*  
 Transformable en monofase. Transformable in monophase. Transformable en monophasé.  
 Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.  
 Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.  
 Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.



<b>CZ CÚPULA 6 LCD</b>	40	41	50x50	65x70x 150/189	1	3,5	6	6,8	35	10	230V F+N 400V 3F+N 50HZ	<b>6.100 €</b>
------------------------	----	----	-------	-------------------	---	-----	---	-----	----	----	-------------------------------	----------------

*Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris*

<b>CZ CÚPULA 9 LCD</b>	40	41	50x50	65x70x 150/189	1	3,5	9	9,8	35	10	400V 3F+N 50HZ	<b>6.185 €</b>
------------------------	----	----	-------	-------------------	---	-----	---	-----	----	----	-------------------	----------------

*Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris*

<b>CZ CÚPULA 12 LCD</b>	40	41	50x50	65x70x 150/189	1	3,5	12	12,8	35	10	400V 3F+N 50HZ	<b>6.290 €</b>
-------------------------	----	----	-------	-------------------	---	-----	----	------	----	----	-------------------	----------------

*Kit higienización de serie | Sanitacion kit included | Kit desinfection compris*  
 Bivalente para entrada en ángulo. Transformable en monofase. Paneles inferiores desmontables.  
 Bivalent for angle entry. Transformable in monophase. Removable bottom panels.  
 Bivalent pour l'entrée d'angle. Transformable en monophasé. Panneaux inférieurs amovibles.  
 Dotación: 1 cestos de vasos- 1 cesto platos (18 unid) -1 insertador de cubiertos-1 insertador de platitos.  
 Equipment: 1 basket for glasses- 1 for plates (18 units) -1 for cutlery-1 basket for little plates.  
 Equipement: 1 panier de verres- 1 à assiettes (18 unités) -1 de couverts-1 de petits assiettes.

## VERSIONES / VERSIONS



**K=con bomba de desagüe instalada** | K=with drain pump | K=avec pompe de vidange. **+ 195 €**



**D=con descalcificador** | D=with water softener | D=avec adoucisseur d'eau. **+ 350 €**  
 (Precisan 2,5 bares de presión | Require 2.5 bar of pressure | Nécessitent une pression de 2,5 bars).

## OPTIONAL

**Dosificador de jabón instalado** | Soap dispenser | Distributeur de savon. **198 €**

**Bomba aumento de presión instalada.** **370 €**

**Pump increasing pressure (price installed) | Pompe presión (prix installé).**





# Gama LAVAUTENSILIOS

# LAVAUTENSILIOS

UTENSILS WASHER | LAVE BATTERIES

## En los lavautensilios Nikrom predomina la potencia y altura de lavado.

Desde el pequeño lavabandejas de 60\*40 para panadería, hasta los grandes lava perolas con 80 cm de altura.

Son máquinas muy robustas, dirigidas a actividades donde se usen grandes recipientes y que necesiten quitar grasa o similares, por lo que son muy valorados en el sector de la panadería, pastelería y heladería.

Dotados de bomba de aclarado (excepto LU 564 que no la precisa) y visor para la temperatura del calderín.

## Nikrom utensils washer: high power and washing height

From the small baking tray washers (60\*40) , to the large pan washes with 80 cm height.

They are very robust machines, aimed at activities where large containers are used and that need to remove butter or similar, that's the reason why they are highly valued in the bakery, pastry and ice cream field.

Equipped with a rinse pump (except LU 564, which does not require it) and a display for the boiler temperature.

## Dans les lavebatteries Nikrom, le plus important c'est la puissance et l' hauteur de lavage

Des petits lave plateaux 60\*40 pour boulangeries, jusqu'aux grands pour casseroles de 80 cm.

Ce sont des machines très robustes, destinées aux activités où sont utilisés de grands récipients et qui ont besoin d'éliminer les graisses ou similaires, c'est pour ça qu'elles sont très appréciées dans le secteur de la boulangerie, de la pâtisserie et de la crème glacée.

Equipés avec pompe de rinçage (sauf LU 564 qui n'en a pas besoin).



GRUPO GRANITA

**PENSADO HASTA EL MÁS  
MÍNIMO DETALLE**

**THOUGHT TO THE SMALLEST  
DETAIL**

**PENSÉE AU PLUS MINIMUM  
DÉTAIL**



MODEL				HP	KW			LITERS		V-Hz	GENERAL PRICE
					TANK	BOILER	TOTAL	TANK	BOILER		



<b>LU 564 V</b>	41	50x50-60	58x70x96	1	2,4	4,5	5,3	30	7,4	400V 3F+N 50HZ	<b>3.980 €</b>
<b>LU 564 VK (con bomba de desagüe) (with drain pump) (avec pompe de vidange)</b>											<b>4.195 €</b>
<b>LU 564 VD (con descalcificador incorporado) (with integrated water softener) (avec adoucisseur d'eau intégré)</b>											<b>4.330 €</b>
<b>LU 564 VDK (con bomba y dosificador) (with pump and dispenser) (avec pompe et adoucisseur)</b>											<b>4.545 €</b>

*Doble pared. 2 ciclos regulables. Visor de temperatura. Transformable en monofase. Admite instalación bomba desagüe tipo Kit. Dotación: 1 cestos neutro y 1 de bandejas*

*Double wall. 2 adjustable cycles. Temperature display. Transformable in monophase. It admits installation pump type drainage. Equipment: 1 neutral basket and 1 for trays.*

*Double paroi 2 cycles réglables. Viseur de la température. Transformable en monophasé. Il admet l'installation de pompe pour drainage. Equipement: 1 panier neutre et 1 pour les plateaux.*



<b>LU 568 V</b>	80	54x65	67x80x 180/215	2,7	3,5	6	8,4	45	10	400V 3F+N 50HZ	<b>8.345 €</b>
-----------------	----	-------	-------------------	-----	-----	---	-----	----	----	-------------------	----------------

*Monopared. 2 ciclos regulables. Bomba de aclarado de serie 0,33 kw. Dotación: 1 cestos neutro inox*

*Single wall. 2 adjustable cycles. Rinsing pump 0.33 kw. Equipment: 1 stainless steel basket.*

*Mono paroi 2 cycles ajustables. Rinçage pompe 0,33 kw. Equipement: 1 panier en acier inoxydable*



<b>LU 878 V</b>	80	80x70	92x85x 199/235	2,7x2	4,5	9	14,4	70	12,5	400V 3F+N 50HZ	<b>14.195 €</b>
-----------------	----	-------	-------------------	-------	-----	---	------	----	------	-------------------	-----------------

*Monopared. 2 ciclos regulables. Bomba de aclarado 0,33 kw. Dotación: 1 cesto inox.*

*Single wall. 2 adjustable cycles. Rinsing pump 0.33 kw. Equipment: 1 inox basket.*

*Mono paroi 2 cycles ajustables. Rinçage pompe 0,33 kw. Equipement: 1 panier inox.*



<b>LU 1288 PLUS</b>	80	126x80	144x102x 206/236	3,7x2	9	9	14	100	17	400V 3F+N 50HZ	<b>22.630 €</b>
---------------------	----	--------	---------------------	-------	---	---	----	-----	----	-------------------	-----------------

**RECUPERADOR-CONDENSADOR.** Condenser-thermal recovery. Récupération thermique du condenseur.

**4.535 €**

*Doble pared. 3 ciclos: 3'-6'-9'. Bomba de aclarado 0,33 kw. Dotación: 1 cesto inox.*

*Double wall. 3 cycles: 3'-6'-9'. Rinsing pump 0.33 kw. Equipment: 1 inox basket.*

*Double paroi 3 cycles: 3'-6'-9'. Rinçage pompe 0,33 kw. Equipement: panier en acier inoxydable.*

### Todos los modelos / All models / Tous les modèles

*Doble filtro. Micro puerta. Válvula anti-retorno. Antiparasitario. Preparados para toma de detergente, incluso cableado. Lavado a presión. Bajo consumo. Rápida recuperación.*

*Double filter. Micro door. Anti-return valve. Antiparasitic Thermostop. Prepared for taking of detergent, even wiring. Pressure washing Low consumption. Quick recovery.*

*Double filtre. Micro porte. Clapet anti-retour. Antiparasitaire Thermostop. Préparé pour la prise de détergent, même câblage. Lavage sous pression Faible consommation. Récupération rapide.*

### OPTIONAL

Dosificador de detergente instalado Detergent dispenser Distributeur de détergent

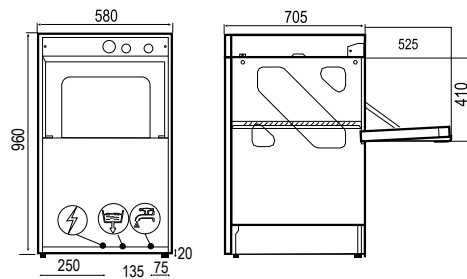
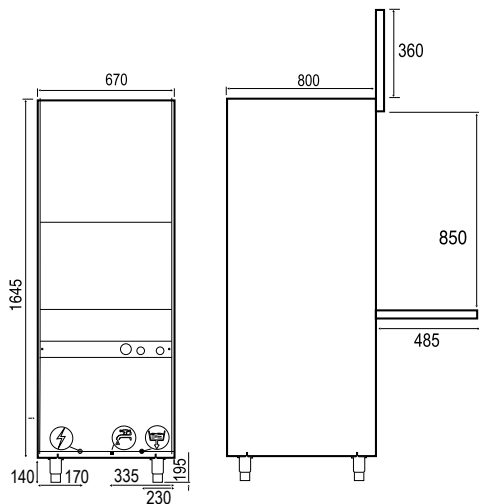
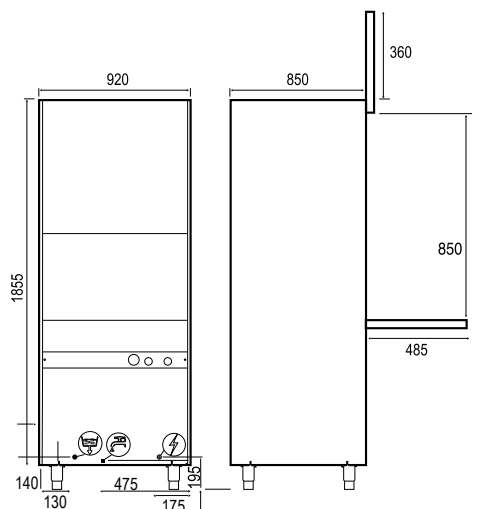
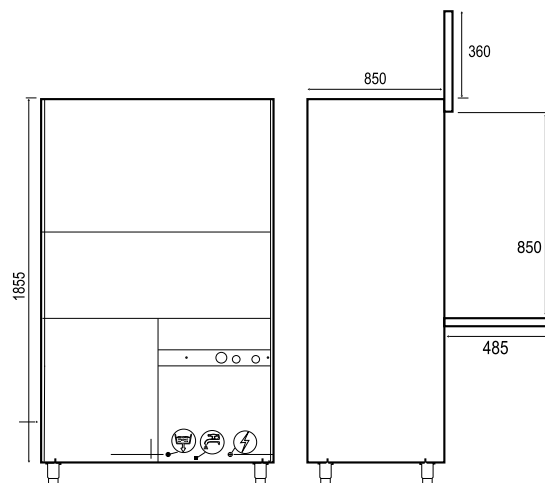
**195 €**

Ruedas instaladas / weels / Roures

**270 €**



LAVAUTENSILIOS LU		LU 564	LU 568	LU 878	LU 1288
DIMENSIÓN CESTO-RACK SIZE-DIMENSIONS PANIER KORBGRÖSSE - DIMENSIONI BICCHIERI DIMENSÃO CESTA	CM	50x50/60	54x65	80x70	126x80
MAX.ALATURA VASOS-MAX. HEIGHT OF GLASSES HAUTEUR MAX. VERRES-MAX. EINSCHUBHÖHE GLÄSER MAX. ALTEZZA BICCHIERI-ALTURA MAX.OCULOS	CM	41	80	80	80
MAX.ALATURA PLATOS-DISHES MAX. HEIGHT HAUTER MAX. ASSIETTES-MAX. EINSCHUBHÖHE TELLER MAX.ALTEZZA PIATI-ALTURA MAX.PRATOS	CM	41	80	80	80
CICLO LAVADO-WASHING CYCLES-CYCLES DE LAVAGE WASCHVORGÄNGE-CICLI DI LAVAGGIO-CYCLOS LAVAGEN		2	2	2	2
BOMBA DE LAVADO-WASHING PUMP-POMPE DE LAVAGE WASCHPUMPE-POMPA DI LAVAGGIO-BOMBA DE LAVAGEM	HP	1	2,7	2,7x2	3,7x2
RESISTENCIA CALDERÍN-BOILER HEATING ELEMENTRESISTANCE SURCHAUFFEUR-BOILERHEIZUNG RESISTENZA BOILER-RESISTÊNCIA CALDEIRA	W	4500	6000	9000	9000
RESISTENCIA CUBA-TANK HEATING ELEMENT RESISTANCE CUVE-TANKHEIZUNG-RESISTENZA VASCA RESISTÊNCIA TANQUE	W	2400	3500	4500	9000
CAPACIDAD CUBA-TANK CAPACITY-CAPACITÉ CUVE TANK FASSUNGSVERMÖGEN-CAPACITÀ VASCA CAPACIDADE TANQUE	LIT	30	45	70	100
CAPACIDAD CALDERÍN-BOILER CAPACITY-CAPACITÉ SURCHAUFFEUR-BOILER FASSUNGSVERMÖGEN CAPACITÀ BOILER-CAPACIDADE CALDEIRA	LIT	7,5	10	13	17
CONSUMO AGUA POR CICLO-WATER CONSUMPTION PER CYCLE-KLARSPIELWASSERVERBRAUCH PRO ZYKLUS CONSUMO ACQUA PER CICLO-CONSUMO DA AGUA POR CICLO	LIT	2	3	4	5
VOLTAJE-POWER SUPPLY VOLTAGE-SPANNUNG ALIMENTAZIONE ELETTRICA-TENSÃO	V	230FN 440 3N	440 3N	440 3N	440 3N
FRECUENCIA (60 Hz OPCIONAL)	Hz	50	50	50	50
ABSORCIÓN TOTAL-TOTAL INPUT ABSORPTION TOTALE GESAMT ELEKTRO VERBRAUCH-ABSORBIMENTO TOTALE ABSORÇÃO TOTAL	A	7,5	11	16	14
DOBLE PUERTA - DOUBLE DOOR - DOUBLE PORTE		Si	Si	Si	Si
DOSIFICADOR ABRILLANTADOR-RINSE AID DISPENSER DOSEUR-PRODUIT RINÇAGE-NACHSPÜLMITTEL DOSIERGERÄT-DOSATORE BRILLANTANTE- DISPENSADOR ABRILHANTADOR		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
MICRO PUERTA-MICRO DOOR-PORTE MICRO MICRO TÜR - PORTA SENSOR-SENSORE PORTA		Si	Si	Si	Si
DOBLE FILTRO-DOUBLE FILTER-FILTRE DOUBLE DOPPELTKTER FILTER-FILTRO DUPLIO-FILTRO DOPIO		Si	Si	Si	Si
FILTRO SUPERFICIE CUBA-SURFACE TANK FILTERS FILTRES DE SURFACE-NIVEAUSIEBE FILTRI SUPERFICIE VASCA-FILTRO SUPERFICIE TANQUE		-	Si	Si	Si
DOTACIÓN CESTOS-ENDOWMENT RACK- DOTATION PANIERS-AUSSTATUNG KÖRBE DOTAZIONE CESTELLI-DOTAÇÃO CESTAS	□ ○ □ ○ □	1 - - 1	- - - 1	- - - 1	- - - 1
VISOR °C/DISPLAY °C		Si	Si	Si	Si
BOMBA DESAGÜE-DRAIN PUMP-POMPE DE VIDANGE ABWASSERPUMPE-POMPA DI SCARICO-BOMBA DE DRENO		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Model K		Si	Si	Si	Si
KIT HIGIENIZACIÓN		Si	Si	Si	Si
PREINSTALACIÓN DE DETERGENTE		Si	Si	Si	Si
DOSIFICADOR DETERGENTE-DETERGENTE DISPENSER DOSEUR DÉTERGÉNT-REINIGER DOSIERGERÄT DOSATORE DETERSIVO- DISPENSADOR DETERGENTE		Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
BOMBA DE ACLARADO-RINSE PUMA-POMPE DE RINÇAGES-SPÜLPUMPE-POMPA DI RISCIAQUO		Opcional	0,33	0,33	0,33
VÁLVULA ANTI RETORNO-ANTI RETURN VALVE-CLAPET ANTI-RETOUR-RÜCKHLAĞVENTIL-VÁLVULA ANTI RETORNO-VALVOLA DI NON ROTORNO		Si	Si	Si	Si
DESCALCIFICADOR-WATER SOFTENER-ADOUCCISSEUR ENTKALKER-ADDOLCITORE-DESCALING		Opcional	-	-	-
DIMENSIONES-DIMENSIONS-DIMENSIONS DIMENSIONEN-DIMENSÕES-DIMENSIONI	ancho fondo H	MM 580 700 970	MM 670 800 2180	MM 920 850 2350	MM 1440 1020 2350
DIMENSIONES DE EMBALADO-PACKAGED DIMENSIONS-VERPACKT DIMENSIONEN DIMENSIONI EMBALLÉS-DIMENSIONI CONFEZIONATO-DIMENSÕES EMBALADO	ancho fondo H	MM 665 810 960	MM 775 910 1850	MM 950 880 1925	MM 1490 1060 2160
PESO-WEIGH-POIDS-GEWICHT-PESO	KG	70	130	150	200

**NIKROM LU 564**

**NIKROM LU 568**

**NIKROM LU 878**

**NIKROM LU 1288**


# Gama TRENES





# TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR DISHWASHERS / CONVOYEURS À PANIERS

## HIGIÉNICOS Y ROBUSTOS

- Los trenes de cestas Nikrom se caracterizan por:
    - Su altura de lavado: 46 cm
    - Robustez: estructura muy sólida, con carrocería embutida para evitar la dilatación, doble pared para el aislamiento acústico y térmico y bombas verticales autolimpiables.
    - Su seguridad: mandos a 24 v.
    - Su bajo consumo: economizador en cada fase.
  - Cada modelo cuenta con las funciones que le permiten obtener un magnífico lavado para la producción que se requiere.
  - Los modelos "C" con condensador de vapor-recuperador térmico:
    - Evitan la instalación de una campana o una aspiración conducida al exterior para eliminar los vahos.
    - Reduce el consumo energético puesto que el agua de la condensación (aprox 45°) la reconduce al calderín.
    - Imprescindible si no se puede conectar el tren al agua caliente (50°).
- \* Los problemas de espacio se pueden resolver con mesas mecanizadas o curvas motorizadas.



## HYGIENIC AND ROBUST

- The Nikrom conveyor washers are characterized by:
  - Its washing height: 46 cm
  - Robustness: very solid structure, with embedded bodywork to avoid dilation, double wall for acoustic and thermal insulation and self-cleaning vertical pumps.
  - Your security: 24v controls.
  - Its low consumption: economizer in each phase.
- Each model has the functions that allow you to obtain a magnificent wash for the production that is required.
- The "C" models with steam condenser-thermal recovery are very interesting: They avoid the installation of a hood or an aspiration driven outdoors to eliminate vapors.
  - Reduces energy consumption since water from the condensation (approx 45°) is brought back to the boiler.
  - Essential if you can not connect the conveyor washer to the water hot (50°).
- Space problems can be solved with mechanized tables or motorized curves.



## HYGIÉNIQUE ET ROBUSTE

- Les convoyeurs avec paniers Nikrom sont caractérisés par:
  - Sa hauteur de lavage: 46 cm
  - Robustesse: structure très solide, avec corps intégré pour éviter la dilatation, double paroi pour l'isolation acoustique et thermique et pompes verticales autonettoyantes.
  - Sa sécurité: les contrôles 24v.
  - Sa faible consommation: économiseur dans chaque phase.
- Chaque modèle a les fonctions qui vous permettent d'obtenir un lavage magnifique pour la production requise.
- Les modèles "C" avec condensateur vapeur-recupérateur thermique sont très intéressants:
  - Ils évitent l'installation d'une hotte ou d'une aspiration dirigée vers l'extérieur pour éliminer les vapeurs.
  - Réduisent la consommation d'énergie puisque l'eau de condensation (environ 45°) la ramène à la chaudière.
  - Essentiel si le convoyeur ne peut pas être connecté à l'eau chaude (50°).
- Les problèmes d'espace peuvent être résolus avec des tables mécanisées ou des courbes motorisées.



# TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR DISHWASHERS / CONVOYEURS À PANIERS

SPECIAL voltage +5%



**A-1800** Lavado+Aclarado *Washing + Rinse Lavage + Rinçage*  
1800-1200 platos/hora *dishes/hour plats/heure* **14.680 €**

**A-1800S** Con secado *With drying Avec séchage* **18.345 €**

**A-1800C** Con condensador-Recuperador térmico  
*With condenser- Thermal recuperator*  
*Avec condenseur-Récupérateur thermique* **18.305 €**

**A-1800SC** Con secado y condensador-Recuperador térmico  
*With drying and condenser-Thermal recuperator*  
*Avec séchage et condenseur-Récupérateur thermique* **21.965 €**

(AS) Antisalpadero/Optional Anti-splash/Anti-déversement 250x700x730 **715 €**



**A-2100** Lavado reforzado+Aclarado  
*Reinforced wash + Rinse/Lavage renforcé + Rinçage*  
2100-1600 platos/hora *dishes/hour/ plats/heure* **19.525 €**

**A-2100S** Con secado/*With drying/Avec séchage* **23.685 €**

**A-2100C** Con condensador - Recuperador térmico  
*With condenser- hermal recuperator*  
*Avec condenseur Récupérateur thermique* **23.475 €**

**A-2100SC** Con secado y condensador - Recuperador térmico  
*With drying and condenser - Thermal recuperator*  
*Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique* **27.635 €**

Antisalpadero de entrada de serie en todos los modelos

*Anti-splash entrance as standard on all models and exit on Mod "S"*

*Entrée anti-déversement standar sur tous les modèles et sortie sur Mod "S"*

MODEL	BASKET HOUR	H WASH cm	DIMENSION cm	PRE-WASHED KW PUMP	LIT TANK	WASH KW PUMP	LIT TANK	CONS KW	PRE RINSED KW PUMP	RINSING LIT CALDER	LIT HOUR	CONS KW	KW DRYING	KW COND	TOTAL KW	V/HZ
A-1800	70-90-100	46	115x77x171/211	-	-	0,9	66	9	-	9	150	9			19	400 3F+N-50HZ
A-1800S	70-90-100	46	175x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	9	150	9	4,6		24	400 3F+N-50HZ
A-1800C	70-90-100	46	140x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	9	150	12		0,18	22	400 3F+N-50HZ
A-1800SC	70-90-100	46	200x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	9	150	12	4,6	0,18	27	400 3F+N-50HZ
A-2100	90-100-120	46	155x77x172/211	-	-	2,35	105	9	-	9	165	9	6,9	0,18	20	400 3F+N-50HZ
A-2100S	90-100-120	46	215x77x196/211	-	-	2,35	105	9	-	9	165	9			27	400 3F+N-50HZ
A-2100C	90-100-120	46	155x77x196/211	-	-	2,35	105	12	-	9	165	12	6,9	0,18	26	400 3F+N-50HZ
A-2100SC	90-100-120	46	215x77x196/211	-	-	2,35	105	12	-	9	165	12			33	400 3F+N-50HZ



# TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR WASHERS / CONVOYEURS

SPECIAL voltage +5%

MODEL	PVP
-------	-----



**A-3000** Lavado reforzado+Aclarado reforzado **22.160 €**  
 Reinforced wash + Reinforced rinse Lavage renforcé + Rinçage  
 2900 -1800 / platos/hora dishes/hour plats/heure

**A-3000S** Con secado With drying /Avec séchage **22.680 €**

**A-3000C** Con condensador-Recuperador térmico **26.175 €**  
 With condenser- thermal recuperator  
 Avec condenseur-Récupérateur thermique

**A-3000SC** Con secado y condensador-Recuperador térmico **30.405 €**  
 With drying and condenser-Thermal recuperator  
 Avec séchage et condenseur-Récupérateur thermique

Antisalpicadero de entrada de serie en todos los modelos.

También el de salida en modelos sin secado.

Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.

Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.



**A-3000 PLUS** Lavado reforzado+Preaclarado+Aclarado **26.225 €**  
 Reinforced+Pre rinsed+Rinse/ Lavage renforcé+Pré ringage+Ringage  
 1800-3150 platos/hora/dishes/hour/ plats / heure

**A-3000 PLUS S** Con secado **30.860 €**  
 With drying / Avec séchage

**A-3000 PLUS C** Con condensador - Recuperador térmico **30.300 €**  
 With condenser - Thermal recuperator  
 Avec condenseur - Récupérateur thermique

**A-3000 PLUS SC** Con secado y condensador - Recuperador térmico **34.570 €**  
 With drying and condenser - Thermal recuperator  
 Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique

Antisalpicadero de entrada de serie en todos los modelos.

También el de salida en modelos sin secado.

Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.

Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.

MODEL	BASKET HOUR	H WASH cm	DIMENSION cm	PRE-WASHED KW PUMP	LIT TANK	WASH KW PUMP	LIT TANK	CONS KW	PRE RINSED KW PUMP	LIT TANK	RINSING LIT CALDER	LIT HOUR	CONS KW	KW DRYING	KW COND	TOTAL KW	V/HZ
A-3000	100-140-160	46	115x77x171/211	-	-	0,9	66	9	-	-	9	150	9			19	400 3F+N-50HZ
A-3000S	100-140-160	46	175x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	-	9	150	9	4,6	0,18	24	400 3F+N-50HZ
A-3000C	100-140-160	46	140x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	-	9	150	12			22	400 3F+N-50HZ
A-3000SC	100-140-160	46	200x77x193/211	-	-	0,9	66	9	-	-	9	150	12	4,6	0,18	27	400 3F+N-50HZ
A-3000 PLUS	100-150-175	46	200x77x172/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15			30	400 3F+N-50HZ
A-3000 PLUS S	100-150-175	46	235x77x196/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15	6,9	0,18	37	400 3F+N-50HZ
A-3000 PLUS C	100-150-175	46	200x77x196/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15	6,9	0,18	30	400 3F+N-50HZ
A-3000 PLUS SC	100-150-175	46	235x77x196/211	-	-	2,35	105	12	0,25	11	9x2	220	15			37	400 3F+N-50HZ

# TRENES DE ARRASTRE

CONVEYOR WASHERS / CONVOYEURS

SPECIAL voltage +5%



**A-3600** Prelavado+Lavado+Aclarado **28.550 €**  
*Prewas+wash+rinse/ Prélavage+Lavage+Rinçage*  
**2700-4100 platos/hora/dishes/hour/ plats / heure**

**A-3600S** Con secado / With drying / Avec séchage **32.850 €**

**A-3600C** Con condensador - Recuperador térmico **32.530 €**  
*With condenser - Thermal recuperator*  
*Avec condenseur - Récupérateur thermique*

**A-3600SC** Con secado y condensador - Recuperador térmico **36.765 €**  
*With drying and condenser - Thermal recuperator*  
*Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique*

Antisplacadero de entrada de serie en todos los modelos.

También el de salida en modelos sin secado.

*Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.*

*Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.*



**A-4500** Prelavado + Lavado + Preaclarado + Aclarado **32.290 €**  
*Prewash+Wash+Preclear+Rinse/Prélavage+Lavage+Pré-rinçage+Rinçage*  
**2700-4500 platos/hora/dishes/hour/ plats / heure**

**A-4500S** Con secado / With drying / Avec séchage **36.645 €**

**A-4500C** Con condensador - Recuperador térmico **35.985 €**  
*With condenser - Thermal recuperator*  
*Avec condenseur - Récupérateur thermique*

**A-4500SC** Con secado y condensador - Recuperador térmico **40.145 €**  
*With drying and condenser - Thermal recuperator*  
*Avec séchage et condenseur - Récupérateur thermique*

Antisplacadero de entrada de serie en todos los modelos.

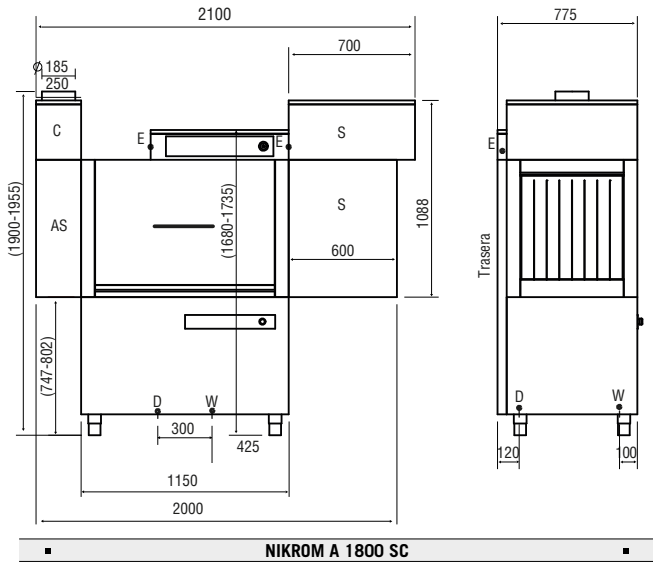
También el de salida en modelos sin secado.

*Entrance anti-splash standard in all models. Also the output in models without drying.*

*Anti déversement standard d'entrée. Également la sortie dans les modèles sans séchage.*

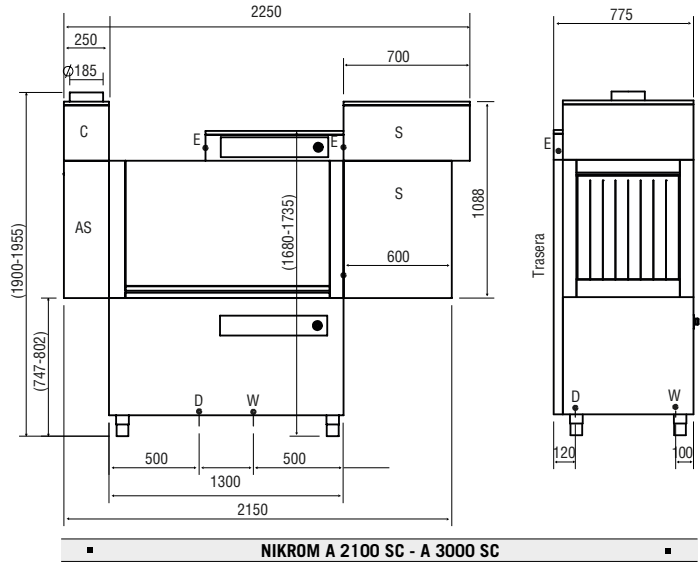
MODELO	BASKET HOUR	H WASH cm	DIMENSION cm	PRE-WASHED KW PUMP	LIT TANK	WASH KW PUMP	LIT TANK	CONS KW	PRE RINSED KW PUMP	LIT TANK	RINSED LIT CALDE	LIT HOUR	CONS KW	KW DRY-ING	KW COND	TOTAL KW	V/HZ
A-3600	150-200-230	46	240x77x172/211	1,1	65	2,35	105	12	-	-	9x2	350	18	-	-	34	400 3F+N-50HZ
A-3600S	150-200-230	46	275x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	-	-	9x2	350	21	6,9	-	41	400 3F+N-50HZ
A-3600C	150-200-230	46	240x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	-	-	9x2	350	18	-	0,18	37	400 3F+N-50HZ
A-3600SC	150-200-230	46	275x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	-	-	9x2	350	21	6,9	0,18	44	400 3F+N-50HZ
A-4500	150-220-250	46	260x77x172/211	1,1	65	2,35	105	12	0,25	11	9x2	370	18	-	-	34	400 3F+N-50HZ
A-4500S	150-220-250	46	308x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	0,25	11	9x2	370	21	6,9	-	42	400 3F+N-50HZ
A-4500C	150-220-250	46	260x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	0,25	11	9x2	370	18	-	0,18	37	400 3F+N-50HZ
A-4500SC	150-220-250	46	308x77x196/211	1,1	65	2,35	105	12	0,25	11	9x2	370	21	6,9	0,18	44	400 3F+N-50HZ

	A 1800	A 1800 S	A 1800 C	A 1800 SC	A 2100	A 2100 S	A 2100 C	A 2100 SC	A 3000	A 3000 S	A 3000 C	A 3000 SC	A 3000 PLUS	A 3000 PLUS S	A 3000 PLUS C	A 3000 PLUS SC	A 3600	A 3600 S	A 3600 C	A 3600 SC	A 4500	A 4500 S	A 4500 C	A 4500 SC		
Cestas/hora-Racks/hour-Paniers/heure-Lorbe/ Studen-Cest/ora-Cestas/hora	70 - 90 - 100		90 - 100 - 100		100 - 140 - 160		100 - 150 - 175		100 - 200 - 230		150 - 220 - 250															
Platos/hora-Dishes/hour-Plats/Studen-Geschirr/ Stunde-Piatti/ora-Pratos/hora	1200 - 1800		1600 - 2100		1800 - 2900		1800 - 2900		2700 - 4100		2700 - 4500															
Altura de lavado/Wash height/Hauteur de lavage/Was- chhöhe/Altezza di lavaggio/Altura de lavagem	46		46		46		46		46		46															
<b>Prelavado-Prewash-Prélavage-Vorwäsche-Prelavaggio-Prelavado</b>																										
Bomba/Pump/Pompe/Pumpe/Pompa/Bomba	kw															1,1		1,1								
Caudal bomba/Pump capacity/Capacité de la pompe/Pum- penkapazität/Capacità della pompa/Capacidade da bomba	lt/min															650		650								
Cuba/Tank/Cuve/Tankheizung/Vasca/Tanque	lt															65		65								
<b>Lavado-washing- lavage-hauptwaschen-lavaggio-lavagem</b>																										
Bomba/Pump/Pompe/Pumpe/Pompa/Bomba	kw	0,9	2,35		2,35		2,35		2,35		2,35		2,35		2,35		2,35		2,35							
Caudal bomba/Pump capacity/Capacité de la pompe/Pum- penkapazität/Capacità della pompa/Capacidade da bomba	lt/min	500	830		830		830		830		830		830		830		880		880							
Cuba/Tank/Cuve/Tankheizung/Vasca/Tanque	lt	65	105		105		105		105		105		105		105		105		105							
Resistencia cuba/ Tank Heating element/ Resistance cuve/ Tankheizung/ Resistenza vasca/ Resistência Tanque	kw	9	9	9	9	9	9	12	12	12	14	12	14	12	14	12	14	12	14	12	14	12	14	12	14	
<b>Preclarado-Prerinse- Prérinçage- Vorspülen- Prerisciacquo- Pré- enxaguamento</b>																										
Cuba/Tank/Cuve/Tankheizung/Vasca/Tanque	lt/s															11		11								
Bomba/Pump/Pompe/Pumpe/Pompa/Bomba	kw															0,25		0,25								
Caudal bomba/Pump capacity/Capacité de la pompe/ Pum- penkapazität/Capacità della pompa/Capacidade da bomba	lt/min															85		85								
<b>Aclarado - Rinse - Rincer - Spülen - Sciacquare - Enxaguar</b>																										
Presión red hídrica mínima/Pressure minimum water network/ Réseau d'eau minimum de pression/Druckminimum Wassernetz/ Pressione minima rete idrica/Red de água mínima de pressão		200 KPa(2 BAR)		200 KPa(2 BAR)		200 KPa(2 BAR)		200 KPa(2 BAR)		200 KPa(2 BAR)		200 KPa(2 BAR)		200 KPa(2 BAR)		200 KPa(2 BAR)		200 KPa(2 BAR)								
Dureza agua-Water hardness/Dureté del'eau/Wasserhärte/ Durezza dell'acqua/Dureza da água	°F	7÷10		7÷10		7÷10		7÷10		7÷10		7÷10		7÷10		7÷10		7÷10								
Consumo/Consumption/Consumation/Verbrauch- Consumo/Consumo	lt/h	150		270		300		300		300		300		320		320		370								
Temp. agua aliment	°C	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	~55	~15	
Resistencia calderin/Boiler heating/Elementresistance surchau- fleur/Boilerheizung/Resistenza boiler/Resistência caldeira	kw	12		14		12		9+9		9+9		9+9		12+9		12+9		12+9								
Capacidad calderin/Tank capacity/Capacité cuve/Tank fassungsvermögen/Capacità vasca/Capacidade tanque	lt	9		9		9+9		9+9		9+9		9+9		9+9		9+9		9+9								
Motor de tracción/Traction motor/ Moteur de traction/ Traktionsmotor/Motore di trazione/Motor de tração	Kw	0,18		0,18		0,18		0,18		0,18		0,18		0,18		0,18		0,18								
<b>opcionales/optional/facultatif/optional/opzionale/opcional</b>																										
<b>Secado/Drying/Séchage/Trocknen/Asciugatura/Secagem</b>																										
Ventilador/Fan/Ventilateur/Fan/Ventilatore/Fã	kw	0,55	0,55	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	
Calderin/Tank/Cuve/Tank/Vasca/Tanque	m3/h	~900	~900	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	
Resistencia/Heating/Résistance/Resistenza/Resistência	Kw	4,6	4,6	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9	9,2	9,2	9,2	9,2	9,2	
<b>Condensador vapor/Steam condensing unit/Condenseur de vapeur/Dampfkondensator/Condensatore a vapore/Condensador de vapor</b>																										
Aspirador/Aspirator/Aspirateur/Staubsauger/ Aspirapolvere/Aspirador	kw	0,18		0,18		0,18		0,18		0,18		0,18		0,18		0,18		0,18								
Caudal/Capacity/Capacité/Kapazität/ Capacità/Capacidade	m3/h	370		~370		~370		~370		~370		~500		~500		~450		~450								
TOTAL POT. POWER	kw	19	24	22	27	28,5	36,4	28,7	36,6	33	41	35	42	33	41	35	43	36	43	38,2	45,2	37	44	39	46,2	
V/Hz	400 3F+N - 50 Hz																									
Dimensiones cm/Dimensions cm/ Dimensions cm/Abmessungen cm/ Dimensioni cm/Dimensões cm	A	115	175	140	200	155	225	155	225	180	225	180	225	203	248	203	248	240	285	240	285	263	308	263	308	
	F	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	
	H	171/193/193/193/214	172/214	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	196/196/196/217	
Dimensiones embalaje cm/ Packing dimensions cm/ Dimensions d'emballage cm/Verpackungsmaße cm/ Dimensioni imballo cm/Dimensões da embalagem cm	A	130	197	130	197	171	241	171	241	196	241	196	241	196	241	196	241	256	301	256	301	281	325	281	325	
	F	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	
	H	175	224	224	224	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	
Peso neto/Net weight/Poids net/Nettogewicht/ Peso netto/Peso líquido	kg	~190	~275	~215	~300	~260	~285	~330	~350	~270	~330	~295	~355	~280	~340	~305	~365	~380	~405	~445	~470	~415	~480	~490	~555	
Peso bruto/Gross weight/Poids brut/Bruttogewicht/ Peso lordo/Peso bruto	kg	~250	~315	~273	~393	~320	~345	~410	~430	~340	~410	~365	~435	~350	~420	~375	~445	~465	~490	~540	~565	~510	~590	~585	~665	



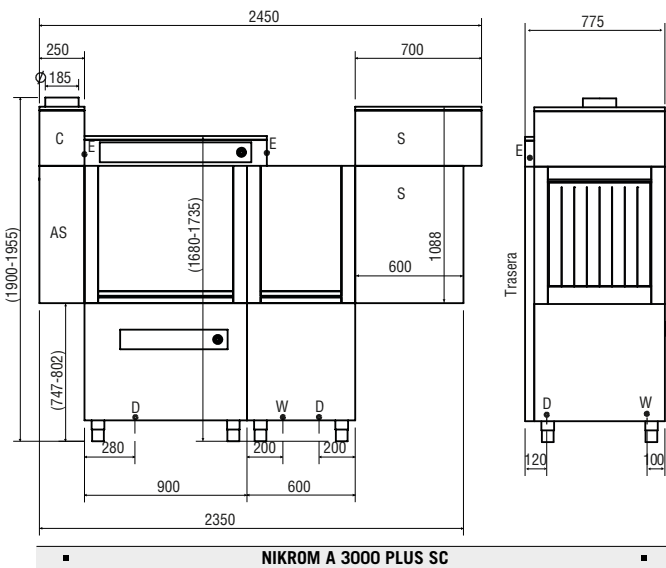
**NIKROM A 1800 SC**

2110 abierto.  
Antisalpicadero siempre opcional.



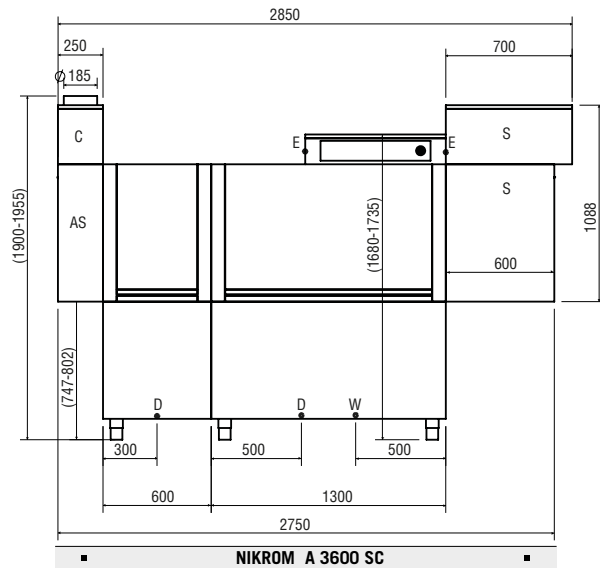
**NIKROM A 2100 SC - A 3000 SC**

2110 abierto.  
Antisalpicadero entrada de serie. Antisalpicadero salida de serie en A 3000.



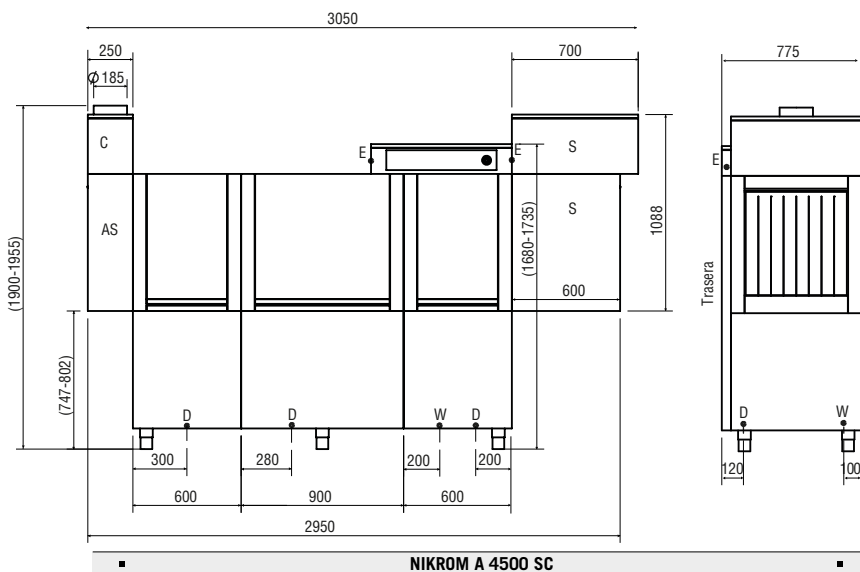
**NIKROM A 3000 PLUS SC**

2110 abierto.  
Antisalpicadero entrada de serie. Antisalpicadero salida de serie si no lleva secado.




**NIKROM A 3600 SC**


2110 abierto.  
Antisalpicadero entrada de serie. Antisalpicadero salida de serie si no lleva secado.




**NIKROM A 4500 SC**

2110 abierto.  
Antisalpicadero entrada de serie. Antisalpicadero salida de serie si no lleva secado.

D =  = Desagüe. ø35 mm

W =  = Toma de agua 3/4"  
Modelos condensador de vapor  
éste debe trabajar con agua fría

E =  = Toma conexión eléctrica. Sin cable.

AS = Antisalpicadero.  
C = Condensador de vapor.  
S = Túnel de secado.



# MESAS, FREGADEROS Y COMPLEMENTOS TRENES

TABLES, SINKS AND COMPLEMENTS CONVEYOR / TABLES, ÉVIERS ET COMPLÉMENTS CONVOYER

MODEL	DIMENSION	PVP
<b>MESA MECANIZADA DE ENTRADA EN ÁNGULO</b> MME70	77x77x88	<b>2.235 €</b>
<i>MECHANIZED TABLE OF ANGLE ENTRY / TABLE D'ENTRÉE D'ANGLE MÉCANISÉE</i>		
<b>SECADO EN ÁNGULO (en curva motorizada)</b>	87x87+11x124	<b>13.225 €</b>
<i>DRYING IN ANGLE (in motorized curve) / SÉCHAGE EN ANGLE (en courbe motorisée)</i>		
<b>CURVA 90° / 90° CURVE / 90° COURBE</b> MRC90	107x107x88	<b>2.890 €</b>
<b>CURVA 90° MECANIZADA (entrada o salida)</b> MRC90M	(86+11)x(84+11)x88	<b>4.985 €</b>
<i>90° MECHANIZED CURVE (entrance or exit) / COURBE MÉCANISÉE 90° (entrée ou sortie)</i> Si debe llevar cuadro porque el tren cuenta con más de un opcional, su PVP se incrementa en 300 €		
<b>CURVA 180° MECANIZADA</b>	145x85x88	<b>6.655 €</b>
<i>180° MECHANIZED CURVE (entrance or exit) / COURBE MÉCANISÉE 90° (entrée ou sortie)</i>		
<b>MESA INOX 4 PATAS (canalizada antidesbordamiento)</b> <i>TABLE INOX 4 LEGS (channeled anti-overflow) / TABLE INOX 4 PIEDS (anti-débordement canalisé)</i>		
<b>MS4.70 CESP</b>	70x75x85	<b>1.075 €</b>
<b>MS4.110 CESP</b>	110x75x85	<b>1.195 €</b>
<b>MS4.150 CESP</b>	150x75x85	<b>1.440 €</b>
<b>MS4.200 CESP</b>	200x75x85	<b>1.675 €</b>
<b>MESA DE RODILLOS (con estante y desagüe) + FINAL DE CARRERA</b> <i>ROLLER TABLE (with drain and microswith limit) / TABLE À ROULEAUX (avec drain et final de carrière)</i>		
<b>MR110+F</b>	110x65x88	<b>2.455 €</b>
<b>MR160+F</b>	160x65x88	<b>2.890 €</b>
<b>MR200+F</b>	210x65x88	<b>3.845 €</b>
<b>FINAL DE CARRERA Y ENGANCHE MESAS INOX Y CURVAS (aconsejado)</b>		<b>500 €</b>
<i>MICROSWITH LIMIT (advised) / FINAL DE CARRIÈRE ET ATTELAGE (conseillé)</i>		
<b>MESA PRELAVADO 6 PATAS CON PETO +1/2 ESTANTE+ZONA LIBRE</b> <i>PRE-WASHED TABLE 6 LEGS WITH 1/2 SHELF + FREE ZONE / TABLE PRELAVAGE 6 PIEDS 1/2 ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE</i>		
<b>MP6.110 MECP</b>	Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25 110x75x85	<b>1.997 €</b>
<b>MP6.160 MECP</b>	Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25 160x75x85	<b>2.115 €</b>
<b>MP6.200 MECP</b>	Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25 200x75x85	<b>2.535 €</b>
<b>ESTANTE ADICIONAL</b>		<b>245 €</b>
<b>ADICIONAL ORIFICIO DESPERDICIOS EMBUTIDO Y ANILLO DE GOMA</b>		<b>285 €</b>
<i>ADDITIONAL ORIFICE FOR WASTE AND RUBBER RING / ORIFICE POUR LES DÉCHETS ET ANNEAU EN CAOUTCHOUC</i>		
<b>GRUPO DUCHA+GRIFO MONOMANDO. Agua fría y caliente</b> GDG h=100		<b>456 €</b>
<i>SHOWER GROUP + SINGLE-LEVER GRIFO. Hot and cold water / GROUPE DOUCHE + ROBINET MÉLANGEUR. Eau chaude et froide</i>		
<b>CENTRAL DE DOSIFICACIÓN / DOSAGE CENTRAL</b> 20 w	230VF+N 50-60	<b>1.545 €</b>
<i>Dosifica hasta 3 productos químicos: detergente (hasta 10 lit/h), abrillantador (hasta 1,5 lit/h) y desinfectante. Programmable en cantidad, tiempo., con memoria de estadísticas, alarmas de dosificación y nivel. Doses up to 3 chemical products: detergent (up to 10 lit/h), rinse aid (up to 1.5 lit/h) and disinfectant. Programmable in quantity, time .., with statistics memory, dosing alarms and level. Dose jusqu'à 3 produits chimiques: détergent (jusqu'à 10 lit/h), agent de polissage (jusqu'à 1,5 lit/h) et désinfectant Programmable en quantité, temps .., avec mémoire de statistiques, alarmes de dosage et niveau</i>		
<b>BOMBA AUMENTO DE PRESIÓN / INCREASE PRESSURE PUMP / POMPE AUGMENTATION DE LA PRESSION</b>		<b>785 €</b>
<b>CALDERÍN ADICIONAL DE 9 Kw / ADDITIONAL BOILER OF 9 Kw / BOILER SUPPLÉMENTAIRE DE 9 KW</b>		<b>998 €</b>
<b>CALDERÍN ADICIONAL DE 12 Kw / ADDITIONAL BOILER OF 12 Kw / BOILER SUPPLÉMENTAIRE DE 12 KW</b>		<b>1.025 €</b>



# MESAS, FREGADEROS Y COMPLEMENTOS CÚPULAS

TABLES, SINKS AND COMPLEMENTS / TABLES, ÉVIERS ET COMPLÉMENTS

MODEL	DIMENSION					PVP
<b>GRUPO DUCHA + GRIFO MONOMANDO (AGUA FRIA Y CALIENTE)</b> <i>SHOWER GROUP + SINGLE-LEVER TAP (HOT AND COLD WATER) GROUPE DOUCHE + ROBINET MÉLANGEUR (EAU FROIDE ET CHAUDE)</i>						
GDG	h= 100					456 €
<i>Otras grifos en apartado inox (fregaderos) Other measures on request. Autres robinets en inox (évier)</i>						
<b>MESA PRELAVADO 2 PATAS PARA CÚPULA</b> <i>Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25</i> <i>PRE-WASHED TABLE 2 LEGS FOR CAPOTE / TABLE PRELAVAGE 2 PIEDS AVEC ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE</i>						
MP2.120	120x75x85					1.465 €
<b>MESA PRELAVADO 6 PATAS CON PETO +1/2 ESTANTE+ZONA LIBRE</b> <i>PRE-WASHED TABLE 6 LEGS WITH 1/2 SHELF + FREE ZONE / TABLE PRELAVAGE 6 PIEDS 1/2 ÉTAGÈRE + ZONE LIBRE</i>						
MP6.110 MECP	110x75x85					1.997 €
MP6.160 MECP	<i>Cuba de / Tank of / Cuve de: 40x40x25</i> 160x75x85					2.115 €
MP6.200 MECP	200x75x85					2.535 €
ESTANTE ADICIONAL						245 €
<b>ADICIONAL ORIFICIO DESPERDICIOS EMBUTIDO Y ANILLO DE GOMA</b>						285 €
<i>ADDITIONAL ORIFICE FOR WASTE AND RUBBER RING / ORIFICE POUR LES DÉCHETS ET ANNEAU EN CAOUTCHOUC</i>						
<b>MENSOLA PARA CÚPULA / SHELF FOR CAPOTE / ÉTAGÈRE POR CAPOTE</b>						
MS0.60	60x51x40					340 €
<b>MESA 2 PATAS PARA CUPULA / TABLE 2 LEGS FOR CAPOTE / TABLEAU 2 PIEDS POUR LE CAPOTE</b>						
MS2.65	65x51x85					835 €
MS2.120	120x51x85					1.045 €
<b>MESA 4 PATAS PARA CUPULA / TABLE 4 LEGS FOR CAPOTE / TABLEAU 4 PIEDS POUR LE CAPOTE</b>						
MS4.70 CESP	70x75x85					1.075 €
MS4.110 CESP	110x75x85					1.195 €
PETO OPCIONAL						155 €
<b>PEANA LAVAPLATOS 500/600/700</b>						495 €
<i>DISHWASHER BASE 500/600/700 / SUPPORT</i>						
<b>CUBO BASURA INOX CON RUEDAS Y PEDAL 100 LIT</b>						399 €
<i>45x68,5 h</i>						
<b>DESCALCIFICADOR LT-8 AUTOMÁTICO</b>						925 €
<i>1500 20 Kg-8 Kg 1 Kg 25x48x56 230V F+N 50Hz</i> <i>AUTOMÁTIC / AUTOMATIQUE</i>						
<b>DESCALCIFICADOR LT-12 AUTOMÁTICO</b>						999 €
<i>2000 30 Kg-9 Kg 1,5 Kg 31x44x66 230V F+N 50Hz</i> <i>AUTOMÁTIC / AUTOMATIQUE</i> <i>Temporizados / Timed / Chronométré</i>						





**200124**  
**CESTILLO CUBIERTOS**  
 CUTLERY BASKET  
 PANIER COUVERTS  
 11x11x13

PVP **4,6 €**



**200191**  
**CESTA CUBIERTOS**  
 CUTLERY BASKET  
 PANIER COUILLERIE  
 50x50x15

PVP **43 €**



**SUPLEMENTO CON SEPARADOR 3x3 PVP 19 €**  
**SUPPLEMENT WITH SEPARATOR 4x4 PVP 19 €**  
**SUPLÉMENT AVEC SÉPARATEUR 5x5 PVP 19 €**  
**6x6 PVP 20 €**  
**7x7 PVP 20 €**  
 Para cesta 50x50  
 Exterior 6 cm.  
 Útil 4.8 cm



**200518**  
**CESTILLO MÚLTIPLE**  
 MULTIPLE BASKET  
 PANIER MULTIPLE  
 48x23x14

PVP PVP **35 €**



**CESTA COPAS GLASSES BASKET**  
**PANIER COUPES 9 u** **200562**  
 50x50x11  
 De 11,1 hasta  
 15 cm Ø h útil 8cm  
 (Con supl 7)

PVP **48 €**



**200334**  
**TAPA CESTA 50**  
 BASKET COVER 50  
 COUVERCLE  
 50x50

PVP **42€**



**200125**  
**INSERTADOR DE PLATITOS**  
 PLATES BASKET  
 PANIER POUR PETITES ASSIETTES  
 29x9x7

PVP **8,7 €**



**CESTA COPAS GLASSES BASKET**  
**PANIER COUPES 16 u** **200563**  
 50x50x11  
 De 9 hasta 11 cm Ø h  
 útil 8cm  
 (Con supl 7)

PVP **48 €**



**200192**  
**CESTAS BANDEJAS**  
 TRAYS BASKET  
 PANIER PLATEAUX  
 50x50/70 h 9 unidades (45 ancho)

PVP **43 €**



**200489**  
**CESTA VASOS**  
 GLASSES BASKET  
 PANIER VERRES  
 38x38x15

PVP **31 €**



**CESTA COPAS GLASSES BASKET**  
**PANIER COUPES 25 u**  
 50x50x11  
 De 7,4 hasta 8,9 cm Ø h  
 útil 8cm  
 (Con supl 7)

PVP **48 €**



**200420**  
**CESTA INOX**  
 INOX BASKET  
 PANIER INOX  
 LU 568  
 54x65x7

PVP **395 €**



**200395**  
**CESTA PLATOS (9-11)**  
 DISH BASKET  
 PANIER ASSIETTES  
 40x40x11

PVP **36 €**



**CESTA COPAS GLASSES BASKET PANIER COUPES**  
**36 u** **200421**  
 50x50x11  
 De 6,3 hasta 7,3 cm Ø  
 h útil 8cm  
 (Con supl 7)

PVP **48 €**



**200421**  
**CESTA INOX**  
 INOX BASKET  
 PANIER INOX  
 LU 878  
 80x70x15

PVP **449 €**



**200490**  
**CESTA VASOS**  
 DISH BASKET  
 PANIER PASSIETTES  
 40x40x15

Plástico PVP **32 €**



**CESTA COPAS GLASSES BASKET PANIER COUPES**  
**49 u**  
 50x50x11  
 hasta 6,2 cm Ø  
 h útil 8cm  
 (Con supl 7)

PVP **48 €**




**INSERTADOR INOX DE BANDEJAS INOX INSERTER OF TRAYS PANIER INOX POUR PLATEAUX**  
**200190**  
 30x50x19  
 8 unidades  
 (Hasta, 4,4 cm)

PVP **215 €**



**200174**  
**CESTO PLATOS**  
 DISH BASKET  
 PANIER POUR ASSIETTES  
 50x50x11

PVP **38 €**



**SUPLEMENTO ALTURA SUPPLEMENT HEIGHT SUPPLÉMENT DE HAUTEUR** **200335**  
 A) H= 6cm.  
 Útil, 4,8 cm  
 H=4 cm.  
 B) Útil, 2,8 cm

PVP **15 €**




**CARRO PORTACESTAS GPCP PLÁSTICO CON ASA**

PVP **370 €**



**200173**  
**CESTO VASOS**  
 GLASSES BASKET  
 PANIER DE VERRES  
 50x50x11  
 altura útil useful height  
 Hauteur utile 8 cm

PVP **38 €**



**SEPARADOR DE COPAS GLASSES SEPARATOR SÉPARATEUR DE VERRES**  
**3x3 PVP 14 €**  
**4x4 PVP 14 €**  
**5x5 PVP 14 €**  
**6x6 PVP 14 €**  
**7x7 PVP 14 €**



**CARRO PORTACESTAS MPC1 INOX CON ASA**

PVP **520 €**

Otros cestos: 45\*45 o redondos, consultar precios  
 Other baskets: 45 \* 45 or round, check prices



CÓDIGO	DESCRIPTION	MODELOS EN LOS QUE SE USA	PVP
288 200375	Bomba lavado 0,1+condens 5 mf	Todos los modelos de vasos + 501 antiguo	217,0€
288 200315	Bomba lavado 0,4 + condens 10 mf	E 500. También los anteriores que llevaban de 1 HP	271,0€
288 200586	Bomba lavado 0,73 + condens 12,5 mf	MPV y LCD 500-600-700, Cúpulas E, MPV, LU 574	369,0€
288 200184	Bomba lavado vertical 0,75 + condens 16 mf	Cúpulas LCD, pero se puede acoplar la de 0,73	434,0€
288 200412	Bomba lavado 2,7 Kw, Trifase (230/400V-50Hz)	Sólo LU 568 y 878	945,0€
288 200415	Bomba aclarado (aumento de presión)	Sólo LU 568 y 878	397,0€
288 200325	Bomba desagüe sin Kit	Para vasos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564	132,0€
288 209090	Bomba desagüe automático lavaplatos (kit completo)	Para platos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564	195,0€
288 209114	Bomba desagüe autom. lavavasos (con rebosadero para sustituir)	Para vasos MP, MPV, CZ, LCD y LU 564	195,0€
288 200098.05	Boton pequeño (bolsa 5 unid)	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	7,5€
288 200101	Boton Start	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	5,5€
288 200102	Pulsador boton Start	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	9,0€
288 200157	Interruptor sencillo 2 cables	Todos los MP sin visor	4,5€
288 200099	Interruptor doble boton pequeño 4 cables	Sólo mod E	16,5€
288 200100.05	Soporte boton pequeño (bolsa 5 unid)	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	11,0€
288 200103	Soporte boton Start	Todos los mod E y los MP y CZ antiguos	8,0€
288 200574	Botón pulsador completo start inox	Todos MP visor	39,0€
288 200572	Botón interruptor completo on/off inox	Todos MP visor	39,0€
288 200573	Botón tiempos interruptor compelto inox	Todos MP visor	39,0€
288 200577	Visor temperatura	Todos MP visor	55,0€
288 200591	Display botonera LCD	Todos los LCD	112,0€
288 200604	Conector 6 pins	Todos los LCD	10,5€
288 200603	Conector 12 pins	Todos los LCD	13,8€
288 200596	Sonda 280 mm (x2)	Todos los LCD	41,2€
288 200597	Prolongación doble sonda 420 mm	360 LCD	29,0€
288 200593	Cable flat 1900 mm (x2)	360 LCD	40,0€
288 200598	Prolongación doble sonda 620 mm	500-600-700 y Cúpula LCD	32,0€
288 200594	Cable flat 2500 mm (x2)	500-600-700 y Cúpula LCD	45,0€
288 200595	Cable flat 1020 mm (x2)	Cúpulas LCD	27,0€
288 209137	Brazo completo aclarado pequeño sin difusores (Kit)	Todos mod vasos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD	72,0€
288 209136	Brazo completo aclarado+ lavado pequeño sin difusores (Kit)	Todos mod vasos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD	127,0€
288 209134	Brazo completo aclarado+ lavado largo sin difusores	Todos mod platos E.. Bivalente para MP, MPV, CZ y LCD	140,0€
288 209001	Brazo completo aclarado pequeño con difusores (Kit)	Todos mod vasos MP, MPV, CZ y LCD	79,0€
288 209005	Brazo completo aclarado+ lavado pequeño con difusores	Todos los mod vasos MP, MPV, CZ y LCD	169,0€
288 209011	Brazo completo aclarado+ lavado largo con difusores	Todos los mod platos MP, MPV, CZ y LCD	178,0€
288 200011	Calderín 368x11 (3,5 L)	Todos los lavavasos + E500	183,0€
288 200136	Calderín 370x16 (7 L)	Cúpulas E6 y MP500-600-LCD500-600-700, LU564	213,0€
288 200288	Calderín 500x15 (10L)	Cúpulas MP y LCD	270,0€
288 209091	Campana presost. Salida inox completa	Todos los modelos	33,0€
288 200183	Casquillo grafito	Todos los modelos	7,7€
288 200019	Cierre puerta teflón	Todos los modelos salvo cúpulas y Lu	5,5€
288 200260	Condensador 12.5mF para bomba (288200161-377)		24,0€
288 200162	Condensador 16mF para bomba (288200184)		24,0€
288 200398	Condensador 5mF para bomba (288200375-216)		24,0€
288 200185	Dosificador abrillantador por bomba	Todos los mod. En 501 y 360. se aconseja el de red	98,0€
288 200043	Dosificador abrillantador red	Mod 360 y 501. También acoplable a los demás	98,0€
288 200042	Electroválvula + reductor de caudal	Todos los mod (exc D).	12,0€
288 200186	Filtro aspiración inox cúpula	Todos los cúpulas	92,0€
288 200082	Filtro aspiración pequeño	Todos los modelos vasos + 501 y 360	35,0€
288 200167	Filtro aspiración 500	Todos los modelos platos exc 501 y 360	39,0€
288 200274	Imán cierre puerta	Todos los modelos	8,5€
288 200154.05	Junta para resistencia 2800kw	Todos los calderines pequeños (3,7 lit)	8,0€
288 200321.05	Junta para resistencia 3200 w.	Todos los calderines grandes (7,4 lit)	8,0€
288 200321.05	Junta para resistencia 4500 w.	Todos los calderines grandes (7,4 lit)	8,0€
288 200321.05	Junta para resistencia 6000 w.	Todos los calderines grandes (7,4 y 10 lit)	8,0€
288 200081.10	Junta surtidor aclarado (bolsa 10 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	4,5€
288 200079.10	Junta surtidor lavado (bolsa de 10 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	4,5€
288 200062	Junta goma de la torreta	Todos los modelos	4,5€
288 200212	Junta rebosadero cúpula	Todos los cúpulas y LU	36,0€
288 200503	Led naranja 220v	Todos los modelos E	8,0€
288 200158	Led naranja	Sólo modelos MP y CZ antiguos	11,0€
288 200104	Led verde	Sólo modelos MP y CZ antiguos	11,0€
288 200036	Micro puerta	Todos los modelos	17,5€
288 200052	Presostato 35/17	Todos los modelos	23,0€
288 200169	Rebosadero azul grande 23,5 cm	Todos los mod platos E (exc 501), MP, MPV, CZ y LCD	11,0€
288 200084	Rebosadero azul pequeño 19,5 cm	Todos los mod vasos, incluso CZ 360	11,0€
288 200314	Rebosadero corto para kit desagüe 18,5 cm	Sólo lavavasos con bomba desagüe automática	17,5€
288 200222	Rebosadero inox cúpulas y LU568 32,5 cm	Todos los cúpulas y perolas 568	115,6€
288 200560	Resistencia calderín 2800 w. boca pequeña	Todos los calderines pequeños (3,7 lit). Sustituye a 2400w	65,0€
288 200561	Resistencia calderín 3200 w. boca grande	Todos los calderines grandes (7,4 it). Sustituye a 2800	67,0€
288 200153	Resistencia calderín 4500 w. mod 600	Todos los calderines grandes (7,4 lit) y cuba LU 878	116,8€
288 200235	Resistencia calderín 6000 w. cúpula 6 y LU568	Todos los calderines grandes (7,4 y 10 lit)	196,0€
288 200236	Resistencia calderín 9000 w. cúpula 9, plus y LU 878	Todos los calderines grandes (10 lit)	198,0€
288 200249	Resistencia cuba 2400w	Todos excepto cúpulas.	60,0€
288 200558	Resistencia cuba 3500w	Cúpulas y LU 568.	98,0€
288 200448.10	Surtidor aclarado (bolsa 10 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	25,0€
288 200254.05	Surtidor de lavado ciego (bolsa de 5 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	16,5€
288 200078.10	Surtidor lavado (bolsa de 10 unid)	Todos los modelos MP, MPV, CZ y LCD	33,8€
288 200311	Termostato clixon cuba 58°C	Todos los modelos E	12,0€
288 200272	Termostato fijo bulbo cuba 58°C	Mod MP, MPV, CZ y LU	28,5€
288 200047	Termostato Regulable calderín	Todos los modelos excepto LCD	29,5€
288 200328	Mando regulación termostato 0/90°	Todos los modelos excepto LCD	6,8€
288 200251	Termostato seguridad clixon	Todos los modelos actuales	19,8€
288 200159	Termostato seguridad III	Sólo para III antiguos.	116,0€
288 200501	Timer electrónico 1 tiempo	Todos los modelos E	109,0€
288 200051	Timer electrónico 2 tiempos	Modelos MP, MPV y CZ anteriores	190,5€
288 200001	Chip para start al bajar la puerta	Cúpulas MP y MPV	11,0€
288 200628	Timer digital serie CZ LCD 8 relés	Todos los LCD	286,5€
288 200297	Electroválvula 2 vías	Sólo para máquinas con descalcificador incorporado	17,5€





COCCIÓN

COCCIÓN

**ZINCO**

# ÍNDICE

Index / Sommaire



## ASADORES Y HORNOS BRASA-LEÑA

- Parrillas y robotas
- Hornos brasas
- Asadores
- Churrasqueros y kebab

PAG.

C 49-51  
C 52  
C 53-55  
C 56



## HORNOS PIZZA-PASTELERÍA Y GASTRONORM

- Hornos pizza y pan
- Fermentadoras
- Hornos convección pastelería
- Hornos mixtos gastronomía

C 57-60  
C 60  
C 61-62  
C 63-65



## EQUIPOS GRANDES COLECTIVIDADES

- Sartenes y marmitas gran capacidad
- Equipos multifunción
- Horno vapor a presión

C 66-67  
C 68-69  
C 69



## FREIDORA CABEZAL ELEVANTE

C 71



## COCINAS PROFESIONALES GAMA MI 600

- MI 600

C 72-74



## COCINAS PROFESIONALES GAMA 700

- 707 Magic
- 700 Space

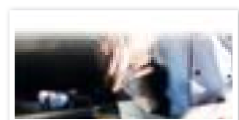
C 75-78  
C 79-85



## COCINAS PROFESIONALES GAMA 900

- 900 Magic
- 900 Space

C 86-90  
C 91-99



## COCINAS DROP IN

C 100-101



## COCINAS ASIÁTICAS Y EUROASIÁTICAS

C 102-104



## FREIDORAS, PLANCHAS, MICROONDAS Y AUXILIARES

- Freidoras gastronomía
- Freidoras pastelería/churros
- Microondas
- Planchas
- Barbacoas
- Salamandras
- Hornillos y paellers

C 106  
C 107  
C 107  
C 108  
C 109  
C 109  
C 109

# PARRILLAS, ROBATAS Y BARBACOAS



La parrilla de carbón va dirigida al chef que desea cocinar con carbón y que el cliente pueda disfrutar del espectáculo.

La Robata permite asar a distintas alturas, con temperaturas distintas. Los soportes están preparados para asar pinchos.





# BARBACOAS DE CARBÓN



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		PESO	PVP
		MÁQUINA	PARRILLA		
PARRILLA 120 DROP IN	P120RD	120x90x177	94x61	200	10.800€
PARRILLA DOBLE 160 DROP IN	P160RD	160x90x177	(55x73)x2	250	16.350€
PARRILLA DOBLE 180 DROP IN	P180RD	180x90x177	(65x73)x2	300	17.600€
PARRILLA 120 MUEBLE	P1201R	120x90x197	94x61	230	12.595€
PARRILLA DOBLE 160 MUEBLE	P1602R	160x90x197	(55x73)x2	270	18.900€
<i>La rueda permite subir o bajar. Palanca para inclinar de 6 posiciones. Estante superior 37 cm de ancho. Foso de ladrillos refractarios. Encendido manual.</i>					
PARRILLA DOBLE 180 MUEBLE	P1802R	180x90x177	(65x73)x2	350	20.400€
ROBATA DROP IN	R90D	90x59x69	67x35	192	5.525€
ROBATA DROP IN	R120D	120x59x69	(56x35)x2	221	6.525€
ROBATA SOBREMESA	R90T	98x69x70	67x35	232	6.145€
ROBATA SOBREMESA	R120T	144x69x70	(56x35)x2	252	7.250€
ROBATA SOBREMESA Y LATERALES	R90TT	134x83x70	67x35	245	7.410€
ROBATA SOBREMESA Y LATERALES	R120TT	180x83x70	(56x35)x2	268	8.700€
ROBATA CON MESA	R90S	98x69x125	67x35	276	7.990€
ROBATA CON MESA	R120S	144x69x125	(56x35)x2	307	9.440€
ROBATA CON MESA Y LATERALES	R90ST	134x83x125	67x35	289	9.265€
ROBATA CON MESA Y LATERALES	R120ST	180x83x125	(56x35)x2	323	10.895€
<i>Varios niveles de trabajo para distintas temperaturas. Niveles altos para mantener la comida caliente. Encendido manual.</i>					
HIBACHI	HB	40x25x25		26	1.140€
YAKITORI	YT	69x26x25		43	1.710€
<i>Barbacoa de sobremesa para poder asar junto al cliente.</i>					



#### COLORES DE SERIE



#### HORNO + ARMARIO SUPERIOR CALIENTE + CORTA VIENTOS + CHIMENEA

Es la combinación perfecta entre un horno y una parrilla. El sistema de aislamiento térmico es de muy alta calidad y le permitirá preparar rápidamente platos succulentos con el aroma único del carbón y un considerable ahorro.

Si usted utiliza, una barbacoa abierta, utilizará 50% más de carbón y 30% más de tiempo. modo de ejemplo, la cocción de un entrecot de 4cm de espesor (350gr) le llevará sólo 4 minutos de preparación, y un pollo "mariposa" unos 20 minutos..

Además, comparado con otros hornos de la misma capacidad, nuestro horno, tiene una ventaja importante - ahorra 20% energía y por ende costos de operación.

Impide el recalentamiento del área alrededor del horno.

El cocinero trabajara en una ambiente más fresco evitándole el calor insoportable que genera una parrilla tradicional

Obtiene una magnífica combustión, absorbiendo la mayor parte del hollín que se genera.

Es Multifuncional: combina un horno con una parrilla a alta temperatura, haciendo posible cocinar en poco tiempo carnes,

pescados, verduras, pizzas, panes y preparados en sartenes. Fácil de usar, con un sistema especial que le permite abrir y cerrar la puerta, de una manera segura, con un solo dedo.

No requiere una chimenea especial. Simplemente colóquelo bajo la campana de extracción de la cocina, ya que posee un accesorio anti-chispas.

Exterior hecho de acero inoxidable y puerta inox esmaltada.
















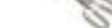
En dotación:

- Bandeja colectora de grasa desmontable.
- Termómetro analógico de 600 °C.
- Colector de cenizas.
- Conductos de ventilación regulables.
- Parrilla [1].



# HORNOS BRASA



MÁQUINA	MODELO	PRODUCC KG/H	°C	CAPACID	CONSUMO DIARIO	KW	DIMENSIONES	PESO	PVP	
	<b>HORNO 90 CUBIERTOS</b>	<b>B-300</b>	20	250-350 C	4	3-6	3	71x55x50+39	110	<b>7.845€</b>
	<b>HORNO 120 CUBIERTOS</b>	<b>B-400</b>	30	250-350 C	5	5-8	4,5	71x70x64+47	160	<b>9.530€</b>
	<b>HORNO 160 CUBIERTOS</b>	<b>B-500</b>	40	250-350 C	7	8-12	7,5	91x70x60+47	210	<b>11.995€</b>
	<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>									
	<b>Horno+estante mod 300</b>			<b>OC-300</b>				71x55x23	14	<b>8.995€</b>
	<b>Horno+estante mod 400</b>			<b>OC-400</b>				71x70x33	17	<b>11.130€</b>
	<b>Horno+estante mod 500</b>			<b>OC-500</b>				91x70x33	20	<b>13.815€</b>
	<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>									
	<b>Horno+armario caliente superior mod 300</b>			<b>C-300</b>				71x55x23	27	<b>10.905€</b>
	<b>Horno+armario caliente superior mod 400</b>			<b>C-400</b>				71x70x33	38	<b>12.990€</b>
	<b>Horno+armario caliente superior mod 500</b>			<b>C-500</b>				91x70x33	45	<b>15.980€</b>
	<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>									
	<b>Horno+mesa neutra mod 300</b>			<b>S-300</b>				71x55x97	48	<b>10.975€</b>
	<b>Horno+mesa neutra mod 400</b>			<b>S-400</b>				71x70x83	52	<b>13.230€</b>
	<b>Horno+mesa neutra mod 500</b>			<b>S-500</b>				91x70x75	55	<b>16.090€</b>
	<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>									
<b>OPCIONALES</b>										
	<b>Cortavientos + chimenea mod B-300</b>								40 h	<b>630€</b>
	<b>Cortavientos + chimenea mod B-400 y 500</b>								46 h	<b>700€</b>
	<b>Acabado Inox</b>									<b>(+) 7%</b>
	<b>Mesa patas de apoyo 300</b>			<b>M-300</b>				62x42x92	40	<b>999€</b>
	<b>Mesa patas de apoyo 400</b>			<b>M-400</b>				60x55x82	45	<b>1.070€</b>
	<b>Mesa patas de apoyo 500</b>			<b>M-500</b>				80x55x82	54	<b>1.095€</b>
	<b>Parrilla 300 (380 x 570)</b>			<b>h = 5mm</b>						<b>385€</b>
	<b>Parrilla 400 (530 x 570)</b>			<b>h = 5mm</b>						<b>415€</b>
	<b>Parrilla 500 (530 x 764)</b>			<b>h = 5mm</b>						<b>455€</b>
	<b>Rejilla para carbón 300 (5 piezas)</b>			<b>h = 5mm</b>						<b>345€</b>
	<b>Rejilla para carbón 400 (5 piezas)</b>			<b>h = 5mm</b>						<b>430€</b>
	<b>Rejilla para carbón 500 (5 piezas)</b>			<b>h = 5mm</b>						<b>645€</b>
	<b>Plancha hierro fundido 42x31</b>			<b>h = 5mm</b>						<b>110€</b>
	<b>Plancha hierro fundido estriada 32x26</b>			<b>h = 5mm</b>						<b>75€</b>
	<b>Sartén de hierro fundido redonda ø 18</b>			<b>h = 5mm</b>						<b>55€</b>
	<b>Sartén de hierro fundido redonda ø 20</b>			<b>h = 5mm</b>						<b>55€</b>
	<b>Sartén de hierro fundido estriada redonda ø 26</b>			<b>h = 5mm</b>						<b>65€</b>
	<b>Ruedas</b>									<b>375€</b>
	<b>Pinzas</b>									<b>95€</b>



# CHURRASQUEROS Y ASADORES

*Una manera saludable de cocinar*



## Asadores Planetarios

Los planetarios cuecen y asan a la vez, quedando el producto más jugoso, con menor pérdida de peso, desprenden menos calor y ofrecen un ahorro energético. Consumen aprox 1 kg de gas x 42 pollos = 2/3 de ahorro.

Tiempo de cocción 90´.



## Churrasqueros

Los churrasqueros cuentan con un motor reductor independiente para cada espada, iluminación interna, quemadores radiantes, [excepto mod 29 que lleva quemador multigas para grandes producciones], válvula de seguridad y piezo eléctrico.

Las espadas grandes se usan para piezas grandes y se deben ubicar en el nivel superior.

Las medianas y pequeñas en el nivel intermedio. Estas últimas sólo son para salchichas o piezas de poco peso. Las horquillas se sitúan en la parte baja, se usan para verdura y no giran.



# ASADORES Y CHURRASQUEROS

MÁQUINA	MODELO		DIMENSIONES	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	--	-------------	----	---------	-----

## ASADORES MURALES GAS



ASADOR GAS 6 POLLOS	6PG	1 espada x 96	112x39x 39	6,5		2.490€
---------------------	-----	---------------	------------	-----	--	--------



ASADOR GAS 12 POLLOS	12PG	3 espada x 76	92x39x65	12		2.995€
ASADOR GAS 18 POLLOS	18PG	3 espada x 96	112x39x65	14		3.265€
ASADOR GAS 24 POLLOS	24PG	6 espada x 76	92x39x122	24		5.525€
ASADOR GAS 36 POLLOS	36PG	6 espada x 96	112x39x122	28		5.940€

1 motor y 2 quemadores tubulares con válvula para cada espada. Bandeja recoge grasas, luz y puertas de cristal templado de baja emisión.



ASADOR TOP GAS 36 POLLOS	36 PTG	6 espad de 96	112x50x139	28		6.700€
ASADOR TOP GAS 48 POLLOS	48 PTG	8 espad de 96	112x50x175	28		7.700€
Armario con ruedas (mod 36)						1.480€
Soporte con ruedas (MOD 48)						1.390€
Campana						1.870€

MOD 36 + ARMARIO +  
CAMPANA

## ASADORES MURALES ELÉCTRICOS



ASADOR ELECT 6 POLLOS	6PE	1 espada x 96	112x39x 39	1x2,5	230 F+N	2.495€
-----------------------	-----	---------------	------------	-------	---------	--------



ASADOR ELECT 12 POLLOS	12PE	3 espada x 76	92x39x65	3x1,8	400 3F+N	2.995€
ASADOR ELECT 18 POLLOS	18PE	3 espada x 96	112x39x65	2,5x3	400 3F+N	3.265€
ASADOR ELECT 24 POLLOS	24PE	6 espada x 76	92x39x122	6x1,8	400 3F+N	5.430€
ASADOR ELECT 36 POLLOS	36PE	6 espada x 96	112x39x122	6x2,5	400 3F+N	5.930€

1 motor y 1 resistencia con regulador para cada espada. Bandeja extraíble para recoger la grasa. Luz interna. Puerta de cristal templado en todos los modelos excepto 4PE.



ASADOR TOP ELECT 36 POLLOS	36 PTG	6 espad de 96	112x50x139	15		6.800€
ASADOR TOP ELECT 48 POLLOS	48 PTG	8 espad de 96	112x50x175	23		7.800€
Armario con ruedas (mod 36)						1.480€
SSoporte con ruedas (MOD 48)						1.390€
Campana						1.870€

MOD 36 + ARMARIO +  
CAMPANA

## ASADORES Y CHURRASQUEROS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	----	---------	-----

### ASADORES PLANETARIOS GAS



ASADOR GAS 42 POLLOS	42P	6 espad x 111	142x68x75	13,8	<b>10.560€</b>
ASADOR GAS 45+27 POLLOS	72P	8+4 espad x 91	122x80x85	26,5	<b>11.670€</b>
ASADOR GAS 56+28 POLLOS	84P	8+4 espad x 111	142x80x85	26,5	<b>12.180€</b>
ASADOR GAS 70+35 POLLOS	105P	10+5 espad x 111	142x93x93	32	<b>15.150€</b>
ASADOR GAS 76+32 POLLOS	108P	12+6 espad x 91	122x98x98	32	<b>16.850€</b>
ASADOR GAS 84+42 POLLOS	126P	12+6 espad x 111	142x98x98	32	<b>17.530€</b>

Ahorro del 30% de energía y tiempo.

Un motor para cada espada + un motor para el disco. En los modelos con espadas interiores, las piezas interiores deben ser más pequeñas.

Modelos carbón por encargo

### ASADOR DOBLE TAMBOR GAS



ASADOR GAS 42+42 POLLOS	DOUBLE GR	6+6 espad x 111	145x68x123	26,5	<b>17.250€</b>
-------------------------	-----------	-----------------	------------	------	----------------

Un motor para cada disco. Sólo espadas exteriores. Quemador tubular de 42 cm ø en la parte inferior con placa refractaria.

Carro soporte: Opcional

### ASADORES PLANETARIOS ELÉCTRICOS



ASADOR ELEC 6 ESP	PE6	6 espadas x 83	110x72x86	11,8	400 3F+N	<b>9.900€</b>
ASADOR ELEC 8 ESP	PE8	8 espadas x 83	110x85x94	13,3	400 3F+N	<b>11.430€</b>
ASADOR ELEC 10 ESP	PE10	10 espadas x 83	110x93x105	17,5	400 3F+N	<b>14.330€</b>
ASADOR ELEC 12 ESP	PE12	12 espadas x 83	110x99x113	19,8	400 3F+N	<b>15.780€</b>

### ASADORES PLANETARIOS EXPOSITORES ELÉCTRICOS (ISLA)



ASADOR ELEC 42 POLLOS	EX42 E	6 espadas x 111	145x68x75	10	400V 3F+N	<b>10.950€</b>
ASADOR ELEC 56+28 POLLOS	EX84 E	8+4 espadas x 111	145x80x85	15	400V 3F+N	<b>12.590€</b>
ASADOR ELEC 70+35 POLLOS	EX105 E	10+5 espadas x 111	145x93x95	22,5	400V 3F+N	<b>15.590€</b>
ASADOR ELEC 84+42 POLLOS	EX126 E	12+6 espadas x 111	145x93x98	22,5	400V 3F+N	<b>17.980€</b>

Carro soporte opcional. Puerta de cristal a ambos lados.



### ASADORES PLANETARIOS DE LEÑA



ASADOR LEÑA 30	30 L	6 espadas x 111	130x110x100		<b>18.590€</b>
ASADOR LEÑA 84	84 L	8+4 espadas x 111	159x110x110		<b>20.850€</b>
ASADOR LEÑA 126	126 L	12+6 espadas x 111	159x135x130		<b>22.980€</b>

Disponibles Estructuras + motor interior para asadores de obra


## CHURRASQUERO

MÁQUINA	MODELO	TIPO ESPADAS DOTACIÓN	DIMENSIONES	Kw	PVP	
	CHURRASQUERO 8	CHG8	2P+4M+1G+1H	46x58x78	6,8	2.970€
	CHURRASQUERO 9	CHG9	2P+5M+1G+1H	90x57x72	12	4.390€
	CHURRASQUERO 13	CHG13	3P+7M+3G+1H	110x57x72	14	5.520€
	CHURRASQUERO 20	CHG20	6P+10M+3G+1H	110x57x90	13	6.530€
	CHURRASQUERO 29	CHG29	8P+15M+4G+2H	140x57x90	18,5	9.580€

Disponible modelos eléctricos. Mismo precio. Modelos carbón por encargo.


Motor reductor independiente por cada espada. Espadas en dotación de 50 cm + mango extraíble \*(medianas, pequeñas, grandes y horquilla). Distancia entre nivel aprox. 17 cm y entre ganchos 12 cm.

## KEBAB GAS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KG PIEZAS	KW	T	PVP	
	KEBAB 2 QUEMADORES	EKG2	45x58x77	5/10	3x2	6	2.770€
	KEBAB 3 QUEMADORES	EKG3	51x58x93	15/20	3x3	9	3.300€
	KEBAB 4 QUEMADORES	EKG4	51x65x110	20/50	4x3	12	3.570€
	KEBAB 5 QUEMADORES	EKG5	59x75x129	50/70	5x3	15	3.900€

Producto italiano de máxima calidad. Construido en acero inoxidable. Quemadores infrarrojos. Motor y espada regulable.

## KEBAB ELÉCTRICOS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KG PIEZAS	KW	T	VOLTAJE	PVP	
	KEBAB ELÉCTRICO 6 RESISTENCIAS	EKE6	45x58x77	5/20	6x1	6	400 3F+N	2.730€
	KEBAB ELÉCTRICO 9 RESISTENCIAS	EKE9	55x65x110	20/50	9x1	9	400 3F+N	3.360€

Producto italiano de máxima calidad. Construido en acero inoxidable. Motor y espada regulable.

### OPCIONALES ASADORES

Carro con ruedas para modelo 42 -84	1.330€
Carro con ruedas para modelo 105-126	1.490€
Carro con ruedas para Double grill	1.080€
Armario caliente para 42-84	3.440€
Armario caliente para 105-126	4.120€
Parrillas para chuletas	290€
Rulo para patatas	290€
Espada	94€
Gancho	13€
Bolsa de gomas	

### OPCIONALES CHURRASQUEROS

Carro con ruedas para modelo 14-20	930€
Carro con ruedas para modelo 29	1.040€
Armario neutro para 14-20	1.790€
Armario neutro para 29	1.920€
Espada de 50 cm	39€
Gancho	13€



# HORNOS PIZZA





# HORNOS PIZZA



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES INTERNAS	DIMENSIONES EXTERNAS	DIMENSIONES EMBALAJE	PESO	PVP
LEÑA 4 PIZZAS DE 35 CM	4 - L	72x72x17,5	110x108x260	120x120x94	160	5.290€
LEÑA 6 PIZZAS DE 35 CM	6 - L	72x108x17,5	110x144x260	120x154x94	225	6.820€









Horno de leña profesional para cocinar a llama viva las pizzas, tanto en interiores como en exteriores.

Temperatura de hasta 500°C. Superficie de cocción de piedra refractaria de 2,5 cm con hormigón celular de 8 cm de grosor debajo de la base de cocción. Aislamiento de fibra cerámica de 4 cm de grosor. Chimenea con sistema a prueba de viento y lluvia integrada.

Equipado con termómetro.



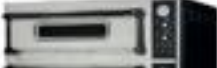
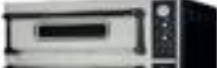


# HORNOS PIZZA









MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
 4 PIZZAS DE 18 CM	B-1/40	56x50x28	0,8+0,8	1,6	230 F+N	855€
OPCIONAL CRISTAL+LUZ						(+) 105€
 4 + 4 PIZZAS DE 18 CM	B-2/40	56x50x43	(0,8+0,8)+0,8	2,4	230 F+N	1.035€
OPCIONAL CRISTAL+LUZ						(+) 225€
<i>Hasta 320°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 41x36x9. Disponible versión con puerta cristal y luz.</i>						
 4 PIZZAS DE 25 CM	B-1/50	92x70x36	2,5+2,5	5	230/400*	1.150€
OPCIONAL CRISTAL+LUZ						(+) 120€
 4 + 4 PIZZAS DE 25 CM	B-2/50	92x70x53	(2,5+2,5)+2,5	7,5	400 3F+N	1.770€
OPCIONAL CRISTAL+LUZ						(+) 225€
<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 62x50x12 Disponible versión con puerta cristal y luz</i>						
 4 PIZZAS DE 33 CM	B-4	98x92x42	2,4+2,4	4,8	230/400*	1.610€
 4 + 4 PIZZAS DE 33 CM	B-44	98x92x75	2X(2,4+2,4)	9,6	400 3F+N	2.820€
<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x66x14 Opcional: Techo refractario</i>						
 6 PIZZAS DE 33 CM	B-6	98x122x42	3,6+3,6	7,2	400 3F+N	2.050€
 6 + 6 PIZZAS DE 33 CM	B-66	98x122x75	2X(3,6+3,6)	14,4	400 3F+N	3.460€
<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x99x14 Opcional: Techo refractario</i>						

Cada cámara posee termostato independiente, suelo refractario y resistencia blindada superior e inferior, alcanzando altas temperaturas para obtener una pizza crujiente en 3/5 minutos. Puerta con doble cristal. Techo y laterales refractarios opcional.

## HORNOS PIZZA DIMENSIONES ESPECIALES



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
 3 PIZZAS DE 36 CM (10 DE 21)	B-XL3L	136x60x42	2,2+2,2	4,4	230/400*	1.810€
 3+3 PIZZAS DE 36 CM (10+10 DE 21)	B-XL33L	136x60x75	2x(2,2+2,2)	8,8	400 3F+N	2.940€
<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x43x14</i>						
 6 PIZZAS DE 36 CM	B-XL6L	136x96x42	4,5+4,5	9	400 3F+N	2.730€
 6+6 PIZZAS DE 36 CM	B-XL66L	136x96x75	2x(4,5+4,5)	18	400 3F+N	4.540€
<i>ANCHO ESPECIAL. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x72x14.</i>						
 9 PIZZAS DE 36 CM	B-XL9	136x132x42	6,6+6,6	13,2	400 3F+N	2.940€
 9+9 PIZZAS DE 36 CM	B-XL99	136x132x75	2x(6,6+6,6)	26,4	400 3F+N	5.240€
<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x108x14. Versión Digital</i>						

## HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40








 2 B 60X40/ 4 PIZZAS DE 36 CM	T-4	110x107x42	3,5+3,5	7	400 3F+N	2.180€
 4 B 60X40/ 8 PIZZAS DE 36 CM	T-44	110x107x75	2x(3,5+3,5)	14	400 3F+N	3.470€
<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 82x84x17. Bivalente para pan</i>						
 4 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM	T-6L	150x107x42	5+5	10,2	400 3F+N	2.995€
 8 B 60X40/ 12 PIZZAS DE 36 CM	T-66L	150x107x75	2x(5+5)	20,4	400 3F+N	4.990€
<i>Ancho especial. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x84x17. Bivalente para pan.</i>						
 5 B 60X40/ 9 PIZZAS DE 36 CM	T-9	150x131x42	7,5+7,5	15	400 3F+N	3.240€
 10 B 60X40/ 18 PIZZAS DE 36 CM	T-99	150x131x75	2x(7,5+7,5)	30	400 3F+N	5.810€
<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x108x17,5. Bivalente para pan.</i>						

\*Disponibles en versión 230V o 400V 3F + N. Todos los modelos son superponibles (máximo un bicámara + 1 monocámara)

## HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40 ALTOS

 2 B 60X40/ 4 PIZZAS DE 36 CM	T-4H	110x108x51	3,5+3,5	7	400 3F+N	2.395€
 3 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM	T-6H	150x131x51	5+5	10	400 3F+N	2.900€
<i>*Disponibles en versión 230V o 400V 3F + N. Todos los modelos son superponibles (máximo un bicámara + 1 monocámara)</i>						
<i>Hasta 500°. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Cámara de 82x84x27 en modelo 4y 82x108x27 en modelo 6.</i>						
<i>Superponible hasta 3 unidades. Disponible en versión digital y/o cristal panorámico.</i>						
<b>Opcional vapor: añadir por cada cámara.</b>						<b>1.990€</b>

## HORNOS PIZZA GAS





MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	CÁMARA	T	CONSUMO KG/GAS/HORA	PVP
 4 PIZZAS DE 30 CM	G-4	100x106x56	62x62x15	16,1	1,2	5.230€
 6 PIZZAS DE 30 CM	G-6	100x136x56	62x92x15	21,5	1,5	6.090€
 9 PIZZAS DE 30 CM	G-9	130x136x56	92x92x15	27	2,2	7.340€
 4 PIZZAS DE 35 CM	GXL4	111x118x54	72x72x15	18	1,5	5.590€
 6 PIZZAS DE 35 CM	GXL6	111x154x54	72x108x15	23	2	6.480€
 6 PIZZAS DE 35 CM	GXL6L	147x118x54	108x72x15	23	2	7.130€
 9 PIZZAS DE 35 CM	GXL9	147x154x154	108x108x15	31	2,5	8.210€
<i>Hasta 450°C. Se pueden superponer hasta 2 unidades. Complemento junta de unión = 440 € PVP. Chimenea opcional: 450 € PVP</i>						

# HORNOS PIZZA CINTA

MÁQUINA	MODELO	PRODUCCIÓN UDS		DIMENSIONES		POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
		Ø25	Ø32	CÁMARA	MÁQUINA					
	<b>HORNO CINTA 120</b>	<b>HPPC120</b>	30	15	124x63x30	2+2	4	230 F+N	<b>2.990€</b>	
	<b>HORNO CINTA 160</b>	<b>HPPC160</b>	40	25	169x63x30	3+3	6	400 3F+N	<b>3.325€</b>	
<i>Hasta 320°C. Resistencia superior e inferior. Regulador de velocidad y de potencia superior o inferior. Ancho de cámara: 37 cm (diámetro pizza máximo 35 cm).</i>										
	<b>HORNO CINTA 4054</b>	<b>C-40-54</b>	40	20	40x54x10	143x99x45	3+4,4	7,4	400 3F+N	<b>9.980€</b>
	<b>HORNO CINTA 5075 + soporte</b>	<b>C-50-75</b>	80	30	50x75x10	186x121x103	5,6+8,2	13,8	400 3F+N	<b>17.410€</b>
	<b>HORNO CINTA 65100 + soporte</b>	<b>C-65-100</b>	120	80	65x100x10	207x132x109	7,2+10,8	18	400 3F+N	<b>22.670€</b>
	<b>HORNO CINTA 80100 + soporte</b>	<b>C-80-110</b>	150	90	80x110x10	225x156x113	12+12	24	400 3F+N	<b>26.860€</b>
<b>Versión gas (+) 5%</b>										
<i>Hasta 320°C. Permite programar velocidad y temperatura así como hora de encendido y apagado. Resistencia superior e inferior. Superponibles hasta 3 unidades. Construidos en acero inox incluso la cinta transportadora. Puerta de serie para control de la coción y fácil limpieza.</i>										


Ejemplo: Hornos superpuestos

# FERMENTADORAS

	<b>FB x L3L y 33L</b>	6 (60x40)	136x49x90	2	230V F+N	<b>3.235€</b>
	<b>FB x L6L y 66L</b>	18 (60x40)	136x85x90	2	230V F+N	<b>3.655€</b>
	<b>FB x L9L y 99L</b>	18 (60x40)	136x120x90	2	230V F+N	<b>3.893€</b>
	<b>FT4 y 44</b>	12 (60x40)	110x97x90	2	230V F+N	<b>2.730€</b>
	<b>FT4 x 3</b>	6 (60x40)	110x97x55	2	230V F+N	<b>2.490€</b>
	<b>FT6 y 66</b>	12 (60x40)	110x120x90	2	230V F+N	<b>3.075€</b>
	<b>FT6 x 3</b>	6 (60x40)	110x120x55	2	230V F+N	<b>3.085€</b>
	<b>FT9 y 99</b>	18 (60x40)	150x120x90	2	230V F+N	<b>4.230€</b>
	<b>FT9 x 3</b>	9 (60x40)	150x120x55	2	230V F+N	<b>4.830€</b>

Hasta 60°C. Con cubeta para agua.

# SOPORTES

MODELO	DIMENSIONES	PVP	MODELO	DIMENSIONES	PVP	
	<b>B-4</b>	98x82x96	<b>485€</b>	<b>T-4</b>	111x85x96	<b>535€</b>
	<b>B-44</b>	98x82x86	<b>485€</b>	<b>T-44</b>	111x85x86	<b>535€</b>
	<b>B-6</b>	98x111x96	<b>510€</b>	<b>T-6</b>	151x82x96	<b>635€</b>
	<b>B-66</b>	98x111x86	<b>510€</b>	<b>T-66</b>	151x82x86	<b>635€</b>
	<b>B-XL3L</b>	135x49x96	<b>485€</b>	<b>T-9</b>	151x121x96	<b>670€</b>
	<b>B-XL33L</b>	135x49x86	<b>485€</b>	<b>T-99</b>	151x121x86	<b>670€</b>
	<b>B-XL6L</b>	131x85x96	<b>570€</b>	<b>G-4</b>	101x84x96	<b>490€</b>
	<b>B-XL66L</b>	131x85x86	<b>570€</b>	<b>G-6</b>	101x114x96	<b>570€</b>
	<b>B-XL9</b>	131x124x96	<b>640€</b>	<b>G-9</b>	131x114x96	<b>650€</b>
	<b>B-XL9</b>	131x124x86	<b>640€</b>	<b>L-4 con ruedas</b>		<b>1.870 €</b>
	<b>Ruedas</b>		<b>210€</b>	<b>L-4 con ruedas</b>		<b>2.160€</b>



# HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

GRACIAS A SU SISTEMA DE VENTILACIÓN, LA COCCIÓN ES RÁPIDA Y UNIFORME CON UN IMPORTANTE AHORRO DE ENERGÍA.



COCCIÓN





# HORNOS PASTELERIA-PANADERÍA

## HORNOS CONVECCIÓN ELECTRICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
<b>HORNO 4 (429x345)</b>	<b>EP443</b>	59x70x59	2,8	1	4	220V F+N	<b>1.095€</b>
<b>Opcional "G": Grill y funciones adicionales estático y descongelación:</b>							<b>285€</b>
<i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores.</i>							
<b>HORNO 4 60x40 CON HUMIDIFICADOR</b>	<b>EP464</b>	79x76x64	3,4	1 IC	-	220V F+N	<b>2.495€</b>
<i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores. Humidificador mediante pulsador.</i>							
<b>HORNO 6 60x40</b>	<b>EP664</b>	85x104x85	10,4	2 IC	-	400V 3F+N	<b>4.190€</b>
<b>HORNO 6 60x40 + VAPOR</b>	<b>EP664V</b>	85x104x85	10,4	2 IC	-	400V 3F+N	<b>5.510€</b>
<b>HORNO 10 60x40 + VAPOR</b>	<b>EP1064V</b>	85x104x113	16	3 IC	-	400V 3F+N	<b>7.645€</b>
<i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Doble cristal.</i>							
<b>HORNO 16 60x40 + VAPOR</b>	<b>EP1664V</b>	93x104x190	31	4 IC	-	400V 3F+N	<b>15.520€</b>
<i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.</i>							
<b>Opcional: 2º carro extraíble</b>							<b>2.700€</b>

## HORNOS CONVECCIÓN GAS



<b>HORNO GAS 4 60x40 + VAPOR</b>	<b>GP464V</b>	85x104x80	9	1 IC	-	220V F+N	<b>5.995€</b>
<b>HORNO GAS 6 60x40 + VAPOR</b>	<b>GP664V</b>	85x104x95	13	2 IC	-	220V F+N	<b>7.265€</b>
<b>HORNO GAS 10 60x40 + VAPOR</b>	<b>GP1064V</b>	85x104x123	18	3 IC	-	220V F+N	<b>8.750€</b>
<i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimenea de serie.</i>							
<b>HORNO GAS 16 60*40 TOUCH + VAPOR</b>	<b>GP1664TVT</b>	93x116x206	30	4 IC	-	220V F+N	<b>21.300€</b>
<i>Programable. 100 programas con 10 fases. Vapor directo (10 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.</i>							
<b>Opcional: 2º carro extraíble</b>							<b>2.700€</b>
<i>Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavado.</i>							

## BANDEJAS-REJILLAS

	DIM.	PVP		DIM.	PVP
<b>REJILLAS</b>			<b>BANDEJAS</b>		
CROMADA	43,5x31,5	<b>20€</b>	ALUMINIZADA	43,5x31,5	<b>23€</b>
CROMADA	60x40	<b>33€</b>	HIERRO ALUMINIZADO	60x40	<b>23€</b>
			HIERRO PAVONADO	60x40	<b>23€</b>
			PERFORADA	60x40	<b>33€</b>
			4 CANALES PERFORADO	60x40	<b>55€</b>
			5 CANALES PERFORADO	60x40	<b>55€</b>
			ACANAL + CAUCHO	60x40	<b>77€</b>



CARROS VER APARTADO INOX

# HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS



## HORNOS CONVECCION Y MIXTOS ELÉCTRICOS [GN]



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
<b>HORNO 4 GN 1/1 HUMIDIFICADOR + GRILL</b>	<b>EG411HG</b>	79x75x64	5,2	2		400 F+N	<b>2.570€</b>

*Electromecánico. Paso de las guías 73 mm. Doble cristal. Superponible(ver kit). Humidificador mediante pulsador. Mandos inferiores.*



<b>HORNO 5 GN 1/1+VAPOR</b>	<b>EG511V</b>	73x86x70	7,8	2 IC		400 3F+N	<b>4.585€</b>
-----------------------------	---------------	----------	-----	------	--	----------	---------------

<b>HORNO 7 GN 1/1+VAPOR</b>	<b>EG711V</b>	73x86x85	10,4	2 IC		400 3F+N	<b>5.495€</b>
-----------------------------	---------------	----------	------	------	--	----------	---------------

<b>HORNO 11 GN 1/1+VAPOR</b>	<b>EG1111V</b>	73x86x113	16	2 IC		400 3F+N	<b>7.720€</b>
------------------------------	----------------	-----------	----	------	--	----------	---------------

*Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (5 niveles). Paso de guías 68 cm.*



<b>HORNO 6 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR</b>	<b>EG611CTV</b>	50x93x70	7,8	1 IC		400 3F+N	<b>6.800€</b>
--	-----------------	----------	-----	------	--	----------	---------------

<b>HORNO 10 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR</b>	<b>EG1011CTV</b>	50x93x97	15,4	2 IC		400 3F+N	<b>9.285€</b>
---	------------------	----------	------	------	--	----------	---------------

*Especialmente indicado para espacio reducido. Programable (100 programas con 10 fases por programa) y lavado automático. Sonda de serie. Vapor directo (10 niveles). Paso de guías 68 cm.*



<b>HORNO 20 GN 1/1+AUTOLAVADO</b>	<b>EG2011VL</b>	99x103x192	31	4 IC		400V 3F+N	<b>19.410€</b>
-----------------------------------	-----------------	------------	----	------	--	-----------	----------------

*Carro extraible en dotación. Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo. 5 posiciones de vapor. Paso de guías 66 cm.*

**Opcional: 2º carro extraible**

**2.745€**

## HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS [GN]



<b>HORNO 5 1/1+VAPOR</b>	<b>GG511V</b>	73x86x80	9	1 IC		220V F+N	<b>5.995€</b>
--------------------------	---------------	----------	---	------	--	----------	---------------

<b>HORNO 7 1/1+ VAPOR</b>	<b>GG711V</b>	73x86x95	13	2 IC		220V F+N	<b>7.315€</b>
---------------------------	---------------	----------	----	------	--	----------	---------------

<b>HORNO 11 1/1+VAPOR</b>	<b>GG1111V</b>	73x86x123	18	3 IC		220V F+N	<b>8.750€</b>
---------------------------	----------------	-----------	----	------	--	----------	---------------

<b>KIT LAVADO AUTOMÁTICO</b>							<b>+3.000€</b>
------------------------------	--	--	--	--	--	--	----------------

*Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (5 niveles). Paso de guías 68 cm.*



<b>HORNO 20 1/1 TOUCH + AUTOLAVADO</b>	<b>GG2011TVL</b>	93x116x206	30	4 IC		220V F+N	<b>20.895€</b>
--	------------------	------------	----	------	--	----------	----------------

*Carro extraible en dotación. Programable (100 programas con 10 fases por programa). Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (10 niveles). Paso de guías 66 cm.*

*Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavable.*

**Opcional: 2º carro extraible**

**2.745€**

## SOPORTES







<b>SOPORTE HORNO 4-7 y 11 CON PORTABANDEJAS</b>	73x60x77	<b>1.250€</b>
---	----------	---------------

**Carros y bandejas panadería ver apartado Inox**

## HORNOS GASTRONOMÍA SERIE STILE

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	-------------	---------	-----

## HORNOS MIXTOS DIRECTOS CON LAVADO AUTOMÁTICO

	MÁQUINA	MODELO	HORNO		POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP	
			HORNO	CÁMARA				
		HORNO CHEF ELEC 4 1/1 60	GCME4 60	89x80x60	63x44x33	6,0	400 3F+N	<b>8.720€</b>
		HORNO CHEF ELEC 6 1/1 60	GCME6 60	89x80x72	63x44x49	9,5	400 3F+N	<b>9.815€</b>
		HORNO CHEF ELEC 10 1/1 60	GCME10 60	89x80x98	63x44x71	18,5	400 3F+N	<b>12.205€</b>
		HORNO CHEF ELEC 10 2/1 60	GCME102 60	89x122x98	63x74x71	25,5	400 3F+N	<b>18.355€</b>
		HORNO CHEF GAS 6 1/1 60	GCMG6 60	89x80x72	63x44x49	12,5	230 F+N	<b>12.560€</b>
		HORNO CHEF GAS 10 1/1 60	GCMG10 60	89x80x98	63x44x71	19,5	230 F+N	<b>15.600€</b>

Horno mixto, con vapor directo. Digital. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento-cocción a baja temperatura. Construido en acero inoxidable 304. Techo y fondo estampados antideformables, con esquinas redondeadas y doble cristal. Capacidad para 60 recetas con 5 fases. Incluye de serie la función de lavado automático, control de humedad, sonda y autodiagnos. Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Enfriamiento y calentamiento automático. Admite cambio apertura de puerta y sustitución de guías para convertir en panadería 60x40.

## HORNOS MIXTOS DIRECTOS TOUCH FULL EQUIP

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	-------------	---------	-----

	MÁQUINA	MODELO	HORNO		POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP	
			HORNO	CÁMARA				
		HORNO CHEF ELEC 6 1/1 FULL TOUCH 100	GCME6 FT100	89x80x72	63x44x49	9,5	400 3F+N	<b>10.515€</b>
		HORNO CHEF ELEC 10 1/1 FULL TOUCH 100	GCME10 FT100	89x80x98	63x44x71	18,5	400 3F+N	<b>12.970€</b>
		HORNO CHEF ELEC 10 2/1 FULL TOUCH 100	GCME102 FT100	89x122x98	63x74x71	25,5	400 3F+N	<b>19.240€</b>
		HORNO CHEF GAS 6 1/1 FULL TOUCH 100	GCMG6 FT100	89x80x72	63x44x49	12,5	230 F+N	<b>13.440€</b>
		HORNO CHEF GAS 10 1/1 FULL TOUCH 100	GCMG10 FT100	89x80x98	63x44x71	19,5	230 F+N	<b>16.045€</b>

Horno mixto, con vapor directo. Touch. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento-cocción a baja temperatura. Construido en acero inoxidable 304. Techo y fondo estampados antideformables, con esquinas redondeadas y doble cristal. Capacidad para 100 recetas con 5 fases. Incluye de serie conexión USB, Multicooking, lavado automático, control de humedad, sonda y autodiagnos. Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Enfriamiento y calentamiento automático. Admite cambio apertura de puerta y sustitución de guías para convertir en panadería 60x40.

## SOPORTES Y COMPLEMENTOS

	MODELO	PVP		MODELO	PVP
--	--------	-----	--	--------	-----



SOPORTE HORNO 4-6-10	SFCH	1.040€
SOPORTE HORNO 10 (2/1)	SFCH20	1.145€
PORTABANDEJAS 4-6-10	PTCM	560€
PORTABANDEJAS 10 (2/1)	PTCM20	625€
BISAGRA DERECHA		535€



KIT GUIAS 6 (60x40)	RPG6	240€
KIT GUIAS 10 (60x40)	RPG10	320€
KIT GUIAS 6 (60x40)	RPG20	490€
REJILLA INOX GN 2/1 (650x530)		130€
REJILLA INOX GN 1/1 (325x530)		95€

# HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
HORNO MAXI 20 1/1	GMC201E	99x86x195	27,7	400 3F+N	35.630€
HORNO MAXI 40 1/1	GMC202E	99x119x195	54,7	400 3F+N	49.815€

Horno mixto directo, eléctrico. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento-cocción a baja temperatura.  
 Panel touch. Fácil de programar. 100 recetas con 5 fases.  
 Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación.  
 Sonda, lavado automático, conexión USB y carro de serie.  
 Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guía para convertirse en panadería.

## COMPLEMENTOS

CARRO (2º) 20 1/1	4.525€	CARRO PLATOS 60X285Ø	7.155€
CARRO (2º) 20 2/1	5.145€	CARRO PLATOS 102X285Ø	7.630€
FUNDA TÉRMICA 20 1/1	2.990€	FUNDA TÉRMICA 40 1/1	3.100€

# HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS GAS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
HORNO MAXI 20 1/1	GMC201G	99x86x195	45,5			230V F+N	43.400€
HORNO MAXI 40 1/1	GMC202G	99x119x195	45,5			230V F+N	53.895€

Horno mixto directo, gas. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento-cocción a baja temperatura.  
 Panel touch. Fácil de programar. 100 recetas con 5 fases.  
 Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación.  
 Sonda, lavado automático, conexión USB y carro de serie.  
 Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guía para convertirse en panadería.

## COMPLEMENTOS

CARRO (2º) 20 1/1	4.525€	CARRO PLATOS 60X285Ø	7.155€
CARRO (2º) 20 2/1	5.145€	CARRO PLATOS 102X285Ø	7.630€
FUNDA TÉRMICA 20 1/1	2.990€	FUNDA TÉRMICA 40 1/1	3.100€



# EQUIPOS GRANDES COLECTIVIDADES



GRAN CAPACIDAD PRODUCTIVA Y COMODIDAD OPERATIVA





\*\*\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION ELECTRICA\*\*\*

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	CAPACIDAD
---------	--------	-------------	-------------	-----------



<b>SARTEN BASCULANTE</b>	<b>90BRG20I</b>	160x90x95	42	200 Lt
--------------------------	-----------------	-----------	----	--------

*Tapa con bisagra equilibrada. Basculación manual. Cuba inox 304 con fondo termodifusor. Disponible en versión eléctrica.  
Disponible también en versión eléctrica y con elevación manual o automática.*



<b>MARMITA DIRECTA 300 LIT</b>	<b>PQG300D</b>	115x130x90	48	300 Lt
<b>MARMITA DIRECTA 500 LIT</b>	<b>PQG500D</b>	115x130x105	58	500 Lt
<b>MARMITA INDIRECTA 300 LIT</b>	<b>PQG300I</b>	115x130x90	48	300 Lt
<b>MARMITA INDIRECTA 500 LIT</b>	<b>PQG500I</b>	115x130x105	58	500 Lt

**Opcional: Tapa autoclave (especificar modelo), carga automática y encendido eléctrico**

*Cuba aislada con fibra de vidrio y fondo en AISI 316. Tapa con bisagra equilibrada. Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto.*

**OPCIONALES**

2 1/2 Cestos marmita 200 lit (68x40)	2 1/2 Cestos marmita 500 lit (86x62)	3 1/3 Cestos marmita 300 lit
2 1/2 Cestos marmita 300 lit (86x44)	3 1/3 Cestos marmita 200 lit	3 1/3 Cestos marmita 500 lit



<b>MARMITA DIRECTA GN 2+2</b>	<b>PRG917DGN</b>	100x90x90	30	30	170 Lt
<b>MARMITA DIRECTA GN 3+3</b>	<b>PRG927DGN</b>	140x90x90	44	44	270 Lt
<b>MARMITA DIRECTA GN 4+4</b>	<b>PRG937DGN</b>	180x90x90	61	61	370 Lt



<b>MARMITA INDIRECTA GN 2+2</b>	<b>PRG917IGN</b>	100x90x90	30	30	170 Lt
<b>MARMITA INDIRECTA GN 3+3</b>	<b>PRG927IGN</b>	140x90x90	44	44	270 Lt
<b>MARMITA INDIRECTA GN 4+4</b>	<b>PRG937IGN</b>	180x90x90	61	61	370 Lt

**Opcional; Carga automática con autonivel**

*Cestos no incluidos*

*Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto*



<b>MARMITA ABATIBLE 200 DIRECTA</b>	<b>PMG200D</b>	160x131x109	34,5	200 Lt
<b>MARMITA ABATIBLE 300 DIRECTA</b>	<b>PMG300D</b>	173x138x109	48	325 Lt
<b>MARMITA ABATIBLE 200 INDIRECTA</b>	<b>PMG200I</b>	160x131x109	34,5	200 Lt
<b>MARMITA ABATIBLE 300 INDIRECTA</b>	<b>PMG300I</b>	173x138x109	48	325 Lt
<b>MARMITA ABATIBLE 500 INDIRECTA</b>	<b>PMG500I</b>	173x146x114	48	500 Lt

**Opcional: Carga automática con autonivel**

*Cuba aislada con fibra de vidrio y fondo en AISI 316. Tapa con bisagra equilibrada. Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto.  
También en versión eléctrica indirecta.*

# EQUIPO MULTIFUNCIÓN

- 9 modelos de cocción diferente por cuba, 3 zonas de temperatura.
- Aconsejado para producciones variadas, puede garantizar hasta 100 cubiertos.
- Rápida y de fácil uso.







MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	CAPACIDAD	POTENCIA KW	VOLTAJE	PESO	PVP
---------	--------	-------------	-----------	-------------	---------	------	-----



<b>MULTIFUNCIÓN 2*18</b>	<b>MBMUE218</b>	100x92x90	2x25	2x9	400 3F+N	155	<b>19.950€</b>
--------------------------	-----------------	-----------	------	-----	----------	-----	----------------

*Equipo multifunción electrónico programable, con pantalla intuitiva, que puede funcionar de forma manual o automática. 2 cubas independientes de 25 L cada una. Carga aconsejada 18 Lit (8 de aceite)*

*Cada cuba puede funcionar de forma independiente a la otra y permiten: asar, saltear, freír, guisar, cocer pasta, hervir a baja temperatura y cocer al vapor.*

*Cuando funciona como plancha para asar, puede tener hasta 6 zonas a distinta temperatura, gracias a su sistema de calefacción inteligente que desarrolla distinta potencia en función de la carga.*

*Cocción automática donde puedes ajustar el grado de dorado y cocción.*

*Aumento rápido de temperatura ( 1°C/lit por segundo). 18 litros de agua en aproximadamente 15 minutos.*

*Drenaje conectado a 3 salidas (contenedor GN, recuperación/drenaje de aceite).*

*Agua fría suministrada mediante un doble botón de control en el frontal.*

*Encimera en acero de 3mm y cuba de 15 mm de grosor.*

*Contador de agua volumétrico.*

*En dotación 2 cubetas GN 1/1, tapas, pala, espátula, filtro, gancho para cesta y salida desahúe.*

*Sonda central extraíble y USB opcionales.*



<b>MULTIFUNCIÓN 100</b>	<b>MBMUE100</b>	110x102x100	100	22-28	400 3F+N	230	<b>21.790€</b>
<b>MULTIFUNCIÓN 150</b>	<b>MBMUE150</b>	140x102x100	150	33-42	400 3F+N	280	<b>28.670€</b>

*Equipo multifunción electrónico programable, con pantalla intuitiva, que puede funcionar de forma manual o automática Dirigido a grandes colectividades. Una sola cuba que permite: asar, saltear, freír, guisar, cocer pasta, hervir a baja temperatura y cocer al vapor.*

*Cuando funciona como plancha para asar, tiene 2 zonas de temperatura independientes en el mod 100 y 3 en el de 150.*

*Drenaje conectado a 3 salidas (contenedor GN, recuperación/drenaje de aceite).*

*Agua fría suministrada mediante un doble botón de control en el frontal.*

*Encimera en acero de 3mm y cuba de 8 mm de grosor.*

*Contador de agua volumétrico.*

*Sonda central extraíble y USB opcionales.*



<b>H VAPOR ALTA PRESION 3 GN 1/1</b>	<b>BHV31/1</b>	60x81x98	3 GN 1/1 100mm	27	400 3F+N	75	<b>23.870€</b>
<b>H VAPOR ALTA PRESION HORIZ 3 GN 1/1</b>	<b>BHV31/1H</b>	90x85x67	3 GN 1/1 100mm	27	400 3F+N	90	<b>26.270€</b>

*Disponible en 3 versiones de presión: 0 bares, 0,5 bares y 1 bar*

*Panel de control táctil.*

*Las cubetas pueden ser de hasta 10 cm de altura. No incluidas en dotación.*

*Temporizador ajustable de 1 min a 1h30.*

*Visualización del tiempo de cocción restante\*.*

*Indicador sonoro y visual de fin del ciclo de cocción.*

*Caldera de alto rendimiento con sistema de precalentamiento automático.*

*Cámara de cocción de acero inoxidable de alta calidad, cilíndrica para una mejor distribución del calor.*

*Sistema de seguridad de puerta patentado.*

*Fabricado en acero inoxidable muy resistente.*

*Se suministra sin soporte ni utensilios para horno.*

*Sistema de autollenado y drenaje de la caldera.*

*Sistema de autodiagnóstico con visualización de fallos.*

**OPCIONAL: Soporte**



# FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO CON AUTOLIMPIEZA

Rendimiento superior al 92% [65% habituales].

Panel touch con 12 programas y recetario.

Fácil uso, incluso por personal no cualificado.

Cubas limpias, embutidas, sin soldaduras.

Su sistema de calentamiento alarga la vida del aceite: ahorre en aceite y en energía.

Conexión wi-fi.

Versión especial con elevación automática del cesto y filtraje del aceite.



# FREIDORAS ELECTRÓNICAS



COCCIÓN



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	LIT	KW CUBA	TOTAL	VOLTAJE	PVP
<b>FREIDORA AUT ELEV CESTO 15E</b>	<b>N7FRE15HPA</b>	40x73x90	15	14	14	400 3F+N	<b>12.390€</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>							

<b>FREIDORA AUTOMÁTICA 15E</b>	<b>N7FRE15HP</b>	40x73x90	15	14	14	400 3F+N	<b>8.690€</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>							

<b>FREIDORA AUT ELEV CESTO 30E</b>	<b>N7FRE30HPA</b>	80x73x90	15+15	14x2	28	400 3F+N	<b>23.290€ (*)</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>							

<b>FREIDORA AUTOMÁTICA 30E</b>	<b>N7FRE30HP</b>	80x73x90	15+15	14x2	28	400 3F+N	<b>15.990€ (*)</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>							



<b>FREIDORA AUT ELEV CESTO 20E</b>	<b>N9FRE20HP</b>	40x90x90	20	19	19	400 3F+N	<b>13.010€</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>							

<b>FREIDORA AUTOMÁTICA 20E</b>	<b>N9FRE20HPA</b>	40x90x90	20	19	19	400 3F+N	<b>9.350€</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>							

<b>FREIDORA AUT ELEV CESTO 40E</b>	<b>N9FRE40HPA</b>	80x90x90	20+20	19x2	38	400 3F+N	<b>24.460€ (*)</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>							

<b>FREIDORA AUTOMÁTICA 40E</b>	<b>N9FRE40HP</b>	80x90x90	20+20	19x2	38	400 3F+N	<b>17.590€ (*)</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>							



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	LIT	KW CUBA	TOTAL	VOLTAJE	PVP
<b>FREIDORA AUT ELEV CESTO 15G</b>	<b>N7FRG15HPA</b>	40x73x90	15	16	16	230 F+N	<b>13.380€</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>							

<b>FREIDORA AUTOMÁTICA 15G</b>	<b>N7FRG15HP</b>	40x73x90	15	16	16	230 F+N	<b>9.390€</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>							

<b>FREIDORA AUT ELEV CESTO 30G</b>	<b>N7FRG30HPA</b>	80x73x90	15+15	16x2	32	230 F+N	<b>25.170€ (*)</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>							

<b>FREIDORA AUTOMÁTICA 30G</b>	<b>N7FRG30HP</b>	80x73x90	15+15	16x2	32	230 F+N	<b>17.290€ (*)</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>							

<b>FREIDORA AUT ELEV CESTO 20G</b>	<b>N9FRG20HPA</b>	40x90x90	20	21	21	230 F+N	<b>14.590€</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>							

<b>FREIDORA AUTOMÁTICA 20G</b>	<b>N9FRG20HP</b>	40x90x90	20	21	21	230 F+N	<b>10.480€</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>							

<b>FREIDORA AUT ELEV CESTO 40G</b>	<b>N9FRG40HPA</b>	80x90x90	20+20	21x2	42	230 F+N	<b>27.350€ (*)</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.</i>							

<b>FREIDORA AUTOMÁTICA 40G</b>	<b>N9FRG40HP</b>	80x90x90	20+20	21x2	42	230 F+N	<b>19.670€ (*)</b>
<i>Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.</i>							

\* DISPONIBLES A PARTIR DE 2025

# MI-600: LA PEQUEÑA-GRAN COCINA



ALTA PRESTACIÓN  
EN ESPACIO REDUCIDO

La gama MI-600 está proyectada para garantizar máxima producción en pequeños espacios.

Es modular, de fácil transporte, instalación y limpieza  
Está construida en acero inoxidable 304, con ángulos redondeados  
Uniformidad en su estética, con chimeneas en todos sus módulos  
Encimera de trabajo estampada y hermética  
Quemadores extraíbles. Pilotos protegidos.



<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 40</b>	<b>NSA46</b>	40x60x27	<b>505€</b>
<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 60</b>	<b>NSA66</b>	60x60x27	<b>520€</b>
<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 80</b>	<b>NSA86</b>	80x60x27	<b>625€</b>
<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 100</b>	<b>NSA106</b>	100x60x27	<b>715€</b>
<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 120</b>	<b>NSA126</b>	120x60x27	<b>805€</b>

*Estructura en acero inox 304. Pies regulables en altura. Puertas y cajones opcionales.*





MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
<b>COCINA 4F + HORNO GAS Y GRILL ELÉCT</b>	<b>MG4SF6</b>	60x60x85 46x42x32 horno	2,7x2+3,1x2	15,5	230V F+N	<b>2.995€</b>
<i>Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51</i>						
<b>COCINA 6F + HORNO GAS Y GRIL ELÉCT</b>	<b>MG6SFA6</b>	100x60x85 46x42x32 horno	2,7x3+3,1x3	21,3	230V F+N	<b>3.765€</b>
<i>Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51.</i>						
<b>COCINA 2F TOP</b>	<b>MG2S6</b>	40x60x27	2,7+3,1	5,8		<b>1.100€</b>
<i>Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51</i>						
<b>COCINA 4F TOP</b>	<b>MG4S6</b>	60x60x27	2,7x2+3,1x2	11,7		<b>1.695€</b>
<i>Piloto protegido. Grifos "M" con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51.</i>						
<b>FRY TOP GAS 40 LISO</b>	<b>MGFT46L</b>	40x60x27	5,1	5,1		<b>1.990€</b>
<b>FRY TOP GAS 40 LISO CROMADO</b>	<b>MGFT46LC</b>	40x60x27	5,1	5,1		<b>2.475€</b>
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 40x51 cm</i>						
<b>FRY TOP GAS 60 LISO</b>	<b>MGFT66L</b>	60x60x27	5,1x2	10,2		<b>2.620€</b>
<b>FRY TOP GAS 60 LISO CROMADO</b>	<b>MGFT66LC</b>	60x60x27	5,1x2	10,2		<b>3.385€</b>
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 60x51 cm</i>						
<b>FRY TOP GAS 100 LISO</b>	<b>MGFT106L</b>	100x60x27	5,1x3	15,3		<b>3.938€</b>
<b>FRY TOP GAS 100 LISO CROMADO</b>	<b>MGFT106LC</b>	100x60x27	5,1x3	15,3		<b>4.995€</b>
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 100x51 cm.</i>						
<b>FREIDORA GAS 8 LIT TOP</b>	<b>MGF46</b>	40x60x27	7,4	7,4		<b>2.110€</b>
<b>FREIDORA GAS 8 +8 LIT TOP</b>	<b>MGF66</b>	60x60x27	7,4x2	14,8		<b>3.655€</b>
<i>Quemadores en el interior de la cuba de hierro fundido, con alto rendimiento. Cuba prensada con soldadura continua. Termostato de seguridad. Amplia zona fría. Cesto de 22,5x28x11,5. Disponible cestos de 11,5x29x12.</i>						
<b>GRILL PIEDRA LÁVICA 40</b>	<b>MGPL 46</b>	40x60x27	7	7		<b>2.310€</b>
<b>GRILL PIEDRA LÁVICA 80</b>	<b>MGPL 86</b>	80x60x27	7x2	14		<b>3.375€</b>
<i>Parrilla de 35,5x46x2 en acero inoxidable 304. 2 unidades en mod 80. Regulable en alturas mediante palancas frontales. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes.</i>						
<b>CUECEPASTAS 25 LIT GAS</b>	<b>MGC66/SC</b>	60x60x27	11	11		<b>3.140€</b>
<i>Cuba en inox AISI 316 anticorrosivo con la sal. Quemador en acero inoxidable. Cestas no incluidas. Estampación perimetral para evitar desbordamientos. Descarga de almidones. Escurridor de cestas</i>						
<b>NEUTRO 40 CON CAJON</b>	<b>MN46C</b>	40x60x27				<b>785€</b>
<b>NEUTRO 80 CON CAJON</b>	<b>MN66C</b>	60x60x27				<b>960€</b>
<i>Estructura en acero inox 304.</i>						





MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
<b>COCINA 4 CON HORNO Y GRILL ELÉCTRICOS</b>	<b>ME4F6</b>	60x60x85 46x42x32 horno	1,5x2+2,6x2 2,5 H + 1,8	12,5	400V F+N	<b>3.650€</b>
<i>Placas de hierro fundido de 14,5 cm y 22 cm de diámetro. Horno ventilado y grill</i>						
<b>COCINA TOP ELÉCTRICA DE 2 PLACAS</b>	<b>ME26</b>	40x60x27	1,5+2,6	4,1	400V F+N	<b>940€</b>
<i>Placas de hierro fundido de 14,5 cm y 22 cm de diámetro.</i>						
<b>COCINA TOP ELÉCTRICA DE 4 PLACAS</b>	<b>ME46</b>	60x60x27	1,5x2+2,6x2	8,2	400V F+N	<b>1.560€</b>
<i>Placas de hierro fundido de 14,5 cm y 22 cm de diámetro.</i>						
<b>VITRO 2 TOP</b>	<b>MEVC26</b>	40x60x27	1,8+2,5	4,3	400V F+N	<b>2.410€</b>
<i>Calentamiento infrarrojo con regulación independiente de cada zona. Cristal altamente resistente.</i>						
<b>VITRO 4 TOP</b>	<b>MEVC46</b>	60x60x27	1,8x2+2,5x2	8,6	400V F+N	<b>3.460€</b>
<i>Calentamiento infrarrojo con regulación independiente de cada zona. Cristal altamente resistente.</i>						
<b>FRY TOP ELÉCTRICO 40 LISO</b>	<b>MEFT46L</b>	40x60x27	2,5x2	5	400V F+N	<b>1.685€</b>
<b>FRY TOP ELÉCTRICO 40 CROMADO</b>	<b>MEFT46LC</b>	40x60x27	2,5x2	5	400V F+N	<b>2.185€</b>
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 40x51 cm</i>						
<b>FRY TOP ELÉCTRICO 60 LISO</b>	<b>MEFT66L</b>	60x60x27	2,5x3	7,5	400V F+N	<b>2.180€</b>
<b>FRY TOP ELÉCTRICO 60 CROMADO</b>	<b>MEFT66LC</b>	60x60x27	2,5x3	7,5	400V F+N	<b>2.935€</b>
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 60*51 cm</i>						
<b>FRY TOP ELÉCTRICO 100 LISO</b>	<b>MEFT106L</b>	100x60x27	2,5x5	12,5	400V F+N	<b>3.200€</b>
<b>FRY TOP ELÉCTRICO 100 CROMADO</b>	<b>MEFT106LC</b>	100x60x27	2,5x5	12,5	400V F+N	<b>4.475€</b>
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento endependientes. Plancha de 100x51 cm.</i>						
<b>FREIDORA ELÉCTRICA 10 LIT TOP</b>	<b>MEF46</b>	40x60x27	9	9	400V F+N	<b>1.995€</b>
<i>Resistencia abatible para facilitar la limpieza. Cuba prensada con soldadura continua. Cestas de 22,5x28x11,5. Termostato de seguridad. Amplia zona fría. Disponible cestos de 11,5x29x12</i>						
<b>FREIDORA ELÉCTRICA 10 + 10 LIT TOP</b>	<b>MEF66</b>	60x60x27	9x2	18	400V F+N	<b>3.350€</b>
<i>Resistencia abatible para facilitar la limpieza. Cuba prensada con soldadura continua. Cestas de 22,5x28x11,5. Termostato de seguridad. Amplia zona fría. Disponible cestos de 11,5x29x12</i>						
<b>MANTENEDOR DE FRITOS</b>	<b>MECC46</b>	40x60x27	1	1	230V F+N	<b>1.630€</b>
<i>Resistencias de cerámica. Dotada de escurrir aceite.</i>						
<b>CUECEPASTAS ELÉCTRICO 25 LIT TOP</b>	<b>MECC66/SC</b>	60x60x27	9	9	400V F+N	<b>2.785€</b>
<i>Cuba en inox AISI 316 anticorrosivo con la sal. Resistencias blindadas en acero inoxidable. Cestas no incluidas. Estampación perimetral para evitar desbordamientos. Descarga de almidones. Escurridor de cestas</i>						
<b>BAÑO Mº 40 ELÉCTRICO</b>	<b>MEBM46</b>	40x60x27	1,5	1,5	230V F+N	<b>1.420€</b>
<i>Resistencias blindadas. Control termostático. Capacidad GN 1/2+1/3. Cubetas no incluidas. Disponible versión gas por encargo</i>						
<b>BAÑO Mº 60 ELÉCTRICO</b>	<b>MEBM66</b>	60x60x27	1,5x2	3	230V F+N	<b>1.630€</b>
<i>Resistencias blindadas. Control termostático. 1 Cuba. Capacidad GN 1/1+1/4+1/4. Cubetas no incluidas. Disponible versión gas por encargo.</i>						

# 707 MAGIC

COCCIÓN



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP

**ENCIMERA 2 FUEGOS****GMFB74TXL**

40x72x25

7x2

14

**1.395€**

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.

**ENCIMERA 4 FUEGOS****GMFB77TXL**

70x72x25

7x4

28

**2.310€**

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.

**ENCIMERA 6 FUEGOS****GMFB711TXL**

110x72x25

7x6

42

**3.270€**

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.

**COCINA 4 F BAJO LIBRE****GMFB77AXL**

70x72x85

7x4

28

**2.885€**

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.

33

**COCINA 6 F BAJO LIBRE****GMFB711AXL**

110x72x85

7x6

42

**3.780€**

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.

28

**COCINA 4 F CON HORNO****GMFB77FGXL**

70x72x85

7x4+6

34

**4.260€**

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.

Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termóstática de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.

**COCINA 6 F CON HORNO Y ARMARIO****GMFB711AFGXIL**

110x72x85

7x6+6

39

**5.630€**

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termóstática de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



<b>FRY-TOP GAS SOBREMESA 40 LISO</b>	<b>GMFTG74TL</b>	40x72x25	5,5	5,5		<b>1.995€</b>
--------------------------------------	------------------	----------	-----	-----	--	---------------

Plancha de 35x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.



<b>FRY-TOP GAS SOBREMESA 40 LISO CROMADO</b>	<b>GMFTG74TLC</b>	40x72x25	5,5	5,5		<b>2.650€</b>
--	-------------------	----------	-----	-----	--	---------------

Plancha de 35x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.  
El cromo ahorra enegía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.



<b>FRY-TOP GAS SOBREMESA 70 LISO</b>	<b>GMFTG77TL</b>	70x72x25	5,5x2	11		<b>3.250€</b>
--------------------------------------	------------------	----------	-------	----	--	---------------

Plancha de 65x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.



<b>FRY-TOP GAS SOBREMESA 70 LISO CROMADO</b>	<b>GMFTG77TLC</b>	70x72x25	5,5x2	11		<b>3.985€</b>
--	-------------------	----------	-------	----	--	---------------

Plancha de 65x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.  
El cromo ahorra enegía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.



<b>BARBACOA TOP 40 PIEDRA LÁVICA</b>	<b>GMPLG74T</b>	40x72x25	7,5	7,5		<b>2.450€</b>
--------------------------------------	-----------------	----------	-----	-----	--	---------------

Parrilla de hierro fundido de 35,5x47,5. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.



<b>BARBACOA TOP 80 PIEDRA LÁVICA</b>	<b>GMPLG78T</b>	80x72x25	7,5x2	7,5	15	<b>3.475€</b>
--------------------------------------	-----------------	----------	-------	-----	----	---------------

Parrilla de hierro fundido de (35,5x47,5)x2. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.



<b>FREIDORA A GAS TOP 9 LIT</b>	<b>GMFRG74T</b>	40x73x58	7,5	7,5		<b>2.865€</b>
---------------------------------	-----------------	----------	-----	-----	--	---------------

Cesto de 22,5x28x11,5. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.



<b>FREIDORA A GAS TOP 9+9 LIT</b>	<b>GMFRG77T</b>	70x73x58	7,5x2	15		<b>4.295€</b>
-----------------------------------	-----------------	----------	-------	----	--	---------------

Cesto de 22,5x28x11,5. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.  
Disponible versión mueble gas y eléctrico de 14 Lit. Cesta de 26x29,5x12.



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



<b>FREIDORA ELÉCTRICA TOP 13 LIT</b>	<b>GMFRE74T</b>	40x72x25	9	9	400 3F+N	<b>2.595€</b>
--------------------------------------	-----------------	----------	---	---	----------	---------------

Cuba de 26x29,5x12. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Resistencias abatibles en acero inoxidable.




<b>FREIDORA ELÉCTRICA TOP 12+12LIT</b>	<b>GMFRE77T</b>	70x72x25	9x2	18	400 3F+N	<b>4.570€</b>
--	-----------------	----------	-----	----	----------	---------------

Cuba de 26x29,5x12. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Resistencias abatibles en acero inoxidable.



# 707 MAGIC

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	<b>CUECEPASTAS GAS 26 LIT</b>	<b>GMCPG74A</b>	40x72x85	8,5	8,5		<b>3.745€</b>
	<i>Cuba de 31x34x30 en acero especial AISI 316 anticorrosivo. Grifo de carga para el agua. Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad.</i>						
	<b>CUECEPASTAS GAS 40 LIT</b>	<b>GMCPG77A</b>	70x72x85	13,6	13,6		<b>4.795€</b>
	<i>Cuba de 51x34x30 en acero especial AISI 316 anticorrosivo. Grifo de carga para el agua. Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad.</i>						
	<b>SARTÉN BASCULANTE 50 L</b>	<b>GMBRG78A</b>	80x72x85	13,5	13,5		<b>6.950€</b>
	<i>Cuba de 71x48x15 en acero Aisi 316 "anticorrosión", de basculación manual. Grifo de carga para el agua. Quemador inoxidable múltiple para mayor uniformidad del calor. Válvula con termopar. Regulación de temperatura de hasta 300°C.</i>						
	<b>MARMITA A GAS INDIRECTA DE 50 LIT</b>	<b>GMPEG7750I</b>	70x72x85	12,5	12,5		<b>8.300€</b>
	<i>Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosivo. Grifo para carga del agua, fría y caliente. Calentamiento por vapor a presión en la doble cámara. Visor para controlar el nivel del agua del ciclo de cámara.</i>						
	<b>ELEMENTO NEUTRO TOP 40</b>	<b>GMN74T</b>	40x72x25				<b>600€</b>
	<b>ELEMENTO NEUTRO TOP 40 CON CAJÓN</b>	<b>GMN74TC</b>	40x72x25				<b>835€</b>
	<b>ELEMENTO NEUTRO TOP 70</b>	<b>GMN77T</b>	70x72x25				<b>775€</b>
	<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 40</b>	<b>GNSA74</b>	40x60x60				<b>545€</b>
	<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 70</b>	<b>GNSA77</b>	70x60x60				<b>670€</b>
	<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 80</b>	<b>GNSA78</b>	80x60x60				<b>735€</b>

## OPCIONALES

Plancha lisa 1 fuego		<b>365€</b>
Puerta 40		<b>215€</b>
Puerta 70 (2)		<b>405€</b>
Cesto freidora 1/2 cuba		<b>100€</b>
Cesto freidora grande		<b>115€</b>
Cesto cuecepastas	145x160x215	<b>120€</b>
Cesto cuecepastas	490x295x215	<b>260€</b>
Cesto cuecepastas	145x290x215	<b>100€</b>
Cesto marmita 1 sector 50 Lit		<b>1.715€</b>
Cesto marmita 2 sector Solit (25+25 Lit)		<b>2.275€</b>

# 700 SPACE

CONSTRUIDA CON EL CORAZÓN Y LA PASIÓN POR LAS COSAS BIEN HECHAS




**DESTACA POR:**

Elevadas prestaciones y altamente funcional.  
Gama muy amplia Top y Mueble.  
Construida en acero inox 304 18/10.  
Encimera de 2 mm.  
Trasera retranqueada para una instalación cómoda.

Líneas limpias y modernas.  
Muy robustas.  
Paneles demontables, sin herramientas.  
Mandos intuitivos.  
Pies regulables en altura.





MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
 COCINA 2 F TOP	S70TCG2	40x73x27	7+4,5	11,5		<b>1.815€</b>
 COCINA 4 F TOP	S70TCG4	80x73x27	2x7+2x4,5	23		<b>2.945€</b>
 COCINA 6 F TOP	S70TCG6	120x73x27	3x7+3x4,5	34,5		<b>4.115€</b>
 COCINA 2 F BAJO LIBRE	S70CBG02	40x73x90	7+4,5	11,5		<b>2.075€</b>
 COCINA 4 F BAJO LIBRE	S70CBG04	80x73x90	2x7+2x4,5	23		<b>3.220€</b>
 COCINA 6 F BAJO LIBRE	S70CBG06	120x73x90	3x7+3x4,5	34,5		<b>4.425€</b>

*Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo.*

*Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto, protegida. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.*

 COCINA 2 F - 80 BAJO LIBRE	S70/6PFBG02	80x73x95	2x4,5	9		<b>2.355€</b>
--	-------------	----------	-------	---	--	---------------

*Quemadores en horizontal, de fundición y doble corona. Parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.*

*Encimera de cubeta extraíble. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.*

 COCINA 4 F + HORNO	S70CBG14	80x73x90	2x6,7+2x4,5+7,7	30,7		<b>4.805€</b>
--	----------	----------	-----------------	------	--	---------------

*Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.*

 COCINA 6 F + HORNO CENTRO	S70CBG16	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2		<b>6.065€</b>
---	----------	-----------	-----------------	------	--	---------------

 COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO	S70CBG26	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2		<b>6.785€</b>
--	----------	-----------	-----------------	------	--	---------------

*Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.*

 COCINA 6 F POTENCIADA + HORNO MAXI	S70CBG16XL	120x73x90	6x10+9,2	69,2		<b>6.540€</b>
--	------------	-----------	----------	------	--	---------------

*Cocina potenciada con 10 Kw en cada quemador. Horno 975x650x365 (3/1). Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.*

 PALASTRO TOP	S70TTG80	80x73x27	11,7	11,7		<b>3.150€</b>
--	----------	----------	------	------	--	---------------

*Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.*

 PALASTRO BAJO LIBRE	S70TPG00	80x73x90	11,7	11,7		<b>3.410€</b>
---	----------	----------	------	------	--	---------------

*Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.*

 PALASTRO CON HORNO	S70TPG10	80x73x90	11,7+7,7	19,4		<b>5.155€</b>
--	----------	----------	----------	------	--	---------------

*Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.*

 PALASTRO +2F Y HORNO	S70TPG22	120x73x90	5,5+3,5+11,7+7,7	27,4		<b>6.890€</b>
--	----------	-----------	------------------	------	--	---------------

*Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.*



# 700 SPACE








MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
 COCINA WOK TOP	S70TCB01W	40x73x27	12	12		2.565€
<i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
 COCINA WOK	S70CBG01W	40x73x90	12	12		2.770€
<i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
 CUECEPASTAS 30 L MUEBLE	S70CPG30	40x73x90	10	10		3.700€
 CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	S70CPG60	80x73x90	10+10	20		6.255€
<i>Cuba estampada sin soldaduras Cestos nos incluidos en dotación. Quemadores externos a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.</i>						
 ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS	S70ACE20AP					4.305€
 FREIDORA 45 L MUEBLE	S70FPG45	80x73x90	28	28		4.785€
<i>Cámara de combustión con doble aislamiento. Especial para "cachopos", pastelería y cualquier alimento que precisa de más superficie y menos profundidad.</i>						
 FREIDORA 17 LIT MUEBLE	S70FRG17	40x73x90	17	17		3.895€
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + tubo salida de aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad. Cuba de 25 Lit.</i>						
 FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE (2 CUBAS)	S70FRG16	40x73x90	6+6	12		5.120€
<i>Alto rendimiento: Cámara de combustión con doble aislamiento. Especial para espacios reducidos. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i>						
 FREIDORA 17+17 LIT MUEBLE	S70FRG34	80x73x90	17+17	34		6.920€
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad. Cuba de 25 Lit.</i>						
 FREIDORA CUBA LIMPIA 15 LIT	S70FRG15VP	40x73x90	15	15	230V F+N	4.295€
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. No aconsejada para productos con harina. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.</i>						
 FREIDORA CUBA LIMPIA 15+15 LIT	S70FRG30VP	80x73x90	15+15	30	230V F+N	7.260€
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. No aconsejada para productos con harina. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.</i>						
 FREIDORA RAPIDA CUBA LIMPIA 15 LIT	S70FRG15R	40x73x90	15	15		5.665€
 FREIDORA RAPIDA CUBA LIMPIA 15+15 LIT	S70FRG30R	80x73x90	15+15	30		9.595€
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Selección digital de la temperatura y del tiempo. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.</i>						






MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	FRY 40 L TOP CROMO SATINADO	S70TFGLCS	40x73x27	7	7	2.755€
	FRY 40 L TOP CROMO BRILLANTE	S70TFGLC	40x73x27	7	7	2.830€
	FRY 80 L TOP CROMO SATINADO	S70TFGLCS	80x73x27	7+7	14	4.125€
	FRY 80 L CROMO TOP CROMO BRILLANTE	S70TFLLC	80x73x27	7+7	14	4.225€
	FRY 120 L TOP CROMO SATINADO	S70FTG12CS	120x73x27	7+7+7	21	5.770€
	FRY 120 L TOP CROMO BRILLANTE	S70FTG12LC	120x73x27	7+7+7	21	5.945€
	FRY 40 L CROMO SATINADO MUEBLE	S70FTG40LCS	40x73x90	7	7	2.995€
	FRY 40 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S70FTG40LC	40x73x90	7	7	3.090€
	FRY 80 L CROMO SATINADO MUEBLE	S70FTG80LCS	80x73x90	7+7	14	4.310€
	FRY 80 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S70FTG80LC	80x73x90	7+7	14	4.455€
	FRY 120 L CROMO SATINADO MUEBLE	S70FTG12LCS	120x73x90	7+7+7	21	6.195€
	FRY 120 L CROMO BRILLANTE MUEBLE	S70FTG12LC	120x73x90	7+7+7	21	6.380€
	OPCIONAL RIZADO 40	150€	OPCIONAL RIZADO 80			300€
	<i>Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo. Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza. Cubeta recoge grasa con 8 Lit. de capacidad.</i>					
	BARBACOA 40 TOP PIEDRA L	S70TGG40	40x73x27	9,3	9,3	2.890€
	BARBACOA 80 TOP PIEDRA L	S70TGG80	80x73x27	9,3+9,3	18,6	4.260€
	BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE	S70GLG40	40x73x90	9,3	9,3	3.170€
	BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE	S70GLG80	80x73x90	18,6	18,6	4.630€
	<i>Quemadores en acero inoxidable. Dotación de serie parrilla de carne.</i>					
	SARTEN BASCULANTE 55 L	S70BRG50I	80x73x90	12	12	7.430€
	SARTEN BASCULANTE 55 L ABATIMIENTO AUTOMÁTICO	S70BRG50IM	80x73x90	12	12	8.920€
	<i>Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para la carga del agua. Cuba acero inoxidable.</i>					
	MARMITA INDIRECTA 60 L	S70PQG50I	80x73x90	15,5	15,5	8.595€
	<i>Cuba: ø 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.</i>					



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
	<b>COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE</b>	<b>S70CTE02</b>	40x73x90	2,6x2	5,2	400V 3F+N	<b>1.815€</b>
	<b>COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE</b>	<b>S70CTE04</b>	80x73x90	2,6x4	10,4	400V 3F+N	<b>2.505€</b>
	<b>COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE</b>	<b>S70CTE06</b>	120x73x90	2,6x6	15,6	400V 3F+N	<b>3.240€</b>
	<b>COCINA 4 PLACAS+ HORNO</b>	<b>S70CTE14</b>	80x73x90	2,6x4+5,5	15,9	400V 3F+N	<b>4.670€</b>
	<b>COCINA 6 PLACAS+ HORNO</b>	<b>S70CTE16</b>	120x73x90	2,6x6+5,5	21,1	400V 3F+N	<b>6.480€</b>
<i>Placas de fundición de 22 cm de diámetro controladas por conmutador de 6 posiciones. Horno GN 2/1 con temperatura de 100°C a 300° C controlada por 2 termostatos que gestionan independientemente la resistencia superior e inferior.</i>							
	<b>COCINA VITRO 2 PLACAS TOP</b>	<b>S70TCE2V</b>	40x73x27	1,8+2,5	4,3	400V 3F+N	<b>2.690€</b>
	<b>COCINA VITRO 4 PLACAS TOP</b>	<b>S70TCE4V</b>	80x73x27	2x1,8+2x2,5	8,6	400V 3F+N	<b>3.910€</b>
<i>Cristal de 6mm. La placa pequeña (ø20) es de potencia fija 1,8 kw. La grande: ø 15 potencia 1 Kw y ø 25 potencia 2,5 Kw. Disponible también en versión potenciada y horno eléctrico. Cuenta con sistema de detención de ollas y sartenes.</i>							
	<b>COCINA INDUCCIÓN 2</b>	<b>S70TCE2I</b>	40x73x27	2x3,5	7	400V 3F+N	<b>9.070€</b>
	<b>COCINA INDUCCIÓN 4</b>	<b>S70TCE4I</b>	80x73x27	4x3,5	14	400V 3F+N	<b>15.766€</b>
<i>Cristal de 6 mm. Campo inductivo de 22 cm ø con un mínimo de 14 cm ø. Placa de altísima calidad con sistema de ventilación adicional.</i>							
	<b>COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 8</b>	<b>S70CIE011WT</b>	40x90x27	8	8	400V 3F+N	<b>7.760€</b>
<i>Zona cóncava de vidrio de 6 mm y diámetro 30 cm. Campo inductor altamente conductivo que produce calor sin que la sartén esté en contacto.</i>							
	<b>FREIDORA 15 LIT ELEC MUEBLE</b>	<b>S70FRE15</b>	40x73x90	14	14	400V 3F+N	<b>3.826€</b>
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias en todos los modelos</i>							
	<b>FREIDORA 8+8 LIT ELEC MUEBLE</b>	<b>S70FRE16</b>	40x73x90	7x2	14	400V 3F+N	<b>4.433€</b>
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Especial para espacios reducidos. Resistencias giratorias.</i>							
	<b>FREIDORA 15+15 LIT ELEC MUEBLE</b>	<b>S70FRE30</b>	80x73x90	14x2	28	400V 3F+N	<b>6.458€</b>
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + tubo recogida de aceite. Resistencias giratorias.</i>							
	<b>FREIDORA RAPIDA 15 LIT*</b>	<b>S70FRE15R</b>	40x73x90	14	14	400V 3F+N	<b>4.845€</b>
	<b>FREIDORA RAPIDA 15+15 LIT*</b>	<b>S70FRE30R</b>	80x73x90	14x2	28	400V 3F+N	<b>8.271€</b>
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. Regulación del tiempo y de la temperatura. Resistencias giratorias en el interior de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C. Aconsejada para los que precisan de mucha producción. Sistema "MELTING" que alarga la vida del aceite. En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños.</i>							



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
	FRY 40 L BAJO LIBRE CROMO SATINADO	S70FTE40L	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	<b>3.110€</b>
	FRY 40 LC BAJO LIBRE CROMO BRILLANTE	S70FTE40LC	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	<b>3.240€</b>
	FRY 80 L BAJO LIBRE CROMO SATINADO	S70FTE80L	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	<b>4.525€</b>
	FRY 80 LC BAJO LIBRE CROMO BRILLANTE	S70FTE80LC	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	<b>4.700€</b>
	FRY 120 L BAJO LIBRE CROMO SATINADO	S70FTE12L	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	<b>5.975€</b>
	FRY 120 LC BAJO LIBRE CROMO BRILLANTE	S70FTE12LC	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	<b>6.155€</b>
	FRY 40 L TOP CROMO SATINADO	S70TFEL	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	<b>2.865€</b>
	FRY 40 C TOP CROMO SATINADO BRILLANTE	S70TFELC	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	<b>2.970€</b>
	FRY 80 L TOP CROMO SATINADO	S70TFELL	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	<b>4.255€</b>
	FRY 80 LC TOP CROMO SATINADO BRILLANTE	S70TFELLC	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	<b>4.410€</b>
	FRY 120 L TOP CROMO SATINADO	S70TFE12L	120x73x27	15	15	400V 3F+N	<b>5.555€</b>
	FRY 120 LC TOP CROMO SATINADO BRILLANTE	S70TFE12LC	120x73x27	15	15	400V 3F+N	<b>5.740€</b>

OPCIONAL RIZADO 40

150€


OPCIONAL RIZADO 80

300€

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.


Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.

Cubeta recoge grasa con 8 Lit. de capacidad

	CUECEPASTAS 30 L MUEBLE	S70CPE30A	40x73x90	7	7	400V 3F+N	<b>3.680€</b>
	CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	S70CPE60A	80x73x90	14	14	400V 3F+N	<b>6.475€</b>
	ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS	S70ACE20A					<b>3.865€</b>

Cestos no incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba. Cubas GN 1/1 en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.

Cuba estampada sin soldaduras. Gran zona para drenaje del almidón.

	BAÑO M 40 BAJO LIBRE GN 1/1	S70BME40	40x73x90	1	1	230V F+N	<b>2.395€</b>
	BAÑO M 80 BAJO LIBRE GN 2/1	S70BME80	80x73x90	2	2	230V F+N	<b>3.020€</b>
	BAÑO M 40 TOP GN 1/1	S70TBE40	40x73x27	1	1	230V F+N	<b>2.000€</b>
	BAÑO M 80 TOP GN 2/1	S70TBE80	80x73x27	2	2	230V F+N	<b>2.595€</b>

Cubetas no incluidas en precio.

Cuba estanqueidad sin soldaduras.

	MANTENEDOR PATATA TOP GN 1/1	S70TSPE40	40x73x27	0,8	0,8	230V F+N	<b>2.115€</b>
	MANTENEDOR PATATA GN 1/1 MUEBLES	S70SPE40	40x73x90	0,8	0,8	230V F+N	<b>2.475€</b>

Resistencia exterior cuba.

	SARTÉN BASCULANTE 50 L	S70BRE50I	80x73x90	8,7	8,7	400V 3F+N	<b>7.400€</b>
	SARTÉN BASCULANTE 50 L ABATIMIENTO AUTOMÁTICO	S70BRE50I	80x73x90	8,7	8,7	400V 3F+N	<b>8.995€</b>

Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para la carga de agua. Cuba acero inoxidable.

	MARMITA INDIRECTA 60 L	S70PQE50I	80x73x90	9	9	400V 3F+N	<b>7.990€</b>
---	------------------------	-----------	----------	---	---	-----------	---------------

Cuba: ø 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.

Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.

# 700 SPACE

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	PVP	
	<b>FREGADERO</b>	<b>S70EN/50V</b>	<b>50x73x90</b>	<b>1.745€</b>
	<i>Dimensiones cuba 40x40x251</i>			
	<b>NEUTRO 20 BAJO LIBRE</b>	<b>S70EN/20</b>	<b>20x73x90</b>	<b>1.080€</b>
	<b>NEUTRO 30 CON CAJON Y BAJO LIBRE</b>	<b>S70EN/30C</b>	<b>30x73x90</b>	<b>1.090€</b>
	<b>NEUTRO 40 BAJO LIBRE</b>	<b>S70EN/40</b>	<b>40x73x90</b>	<b>1.095€</b>
	<b>NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE</b>	<b>S70EN/40C</b>	<b>40x73x90</b>	<b>1.410€</b>
	<b>NEUTRO 60 BAJO LIBRE</b>	<b>S70EN/60C</b>	<b>60x73x90</b>	<b>1.250€</b>
	<b>NEUTRO 80 BAJO LIBRE</b>	<b>S70EN/80</b>	<b>80x73x90</b>	<b>1.425€</b>
	<b>NEUTRO 80 CON CAJON Y BAJO LIBRE</b>	<b>S70EN/80C</b>	<b>80x73x90</b>	<b>1.815€</b>
	<b>NEUTRO 20 TOP</b>	<b>S70TEN/20</b>	<b>20x73x27</b>	<b>825€</b>
	<b>NEUTRO 40 TOP</b>	<b>S70TEN/40</b>	<b>40x73x27</b>	<b>850€</b>
	<b>NEUTRO 40 TOP CON CAJON</b>	<b>S70TEN/40C</b>	<b>40x73x27</b>	<b>1.160€</b>
	<b>NEUTRO 80 TOP 7</b>	<b>S70TEN/80</b>	<b>80x73x27</b>	<b>1.105€</b>
	<b>NEUTRO 80 TOP 7 CON CAJON</b>	<b>S70TEN/80C</b>	<b>80x73x27</b>	<b>1.485€</b>
	<b>SOPORTE 40</b>	<b>S70MT40</b>	<b>40x69x64</b>	<b>590€</b>
	<b>SOPORTE 80</b>	<b>S70MT80</b>	<b>80x69x64</b>	<b>690€</b>

## OPCIONALES

## OPCIONALES

Plancha 1 fuego lisa	SPAL7IF	245€	Cesta freidora 8 LIT	CF 8	(120x300x120)	85€
Plancha 1 fuego rizada	SPAR71F	285€	Cesta media freidoras 17 LIT	CMF17	(140x300x120)	95€
Rasqueta Fry top (especific liso o ranurado)	SRAS L	65€	Cesta grande freidoras 17 LIT	CF17	(290x300x120)	125€
Rejilla reductora inox	SRID 9/7	65€	Cubeta recoge-aceite	BROU 7		235€
Parrilla "V" para carne 380x 435 (grill) 1/2 módulo		195€				
Parrilla "O" para pescado 380x 435 (grill) 1/2 módulo		245€				
Parrilla horno 2/1	SGCF9/7	75€	Cestos cuecepastas 2/3 h=215			190€
Parrilla horno maxi (974x645)	SGCFM9/7	95€	Cestos cuecepastas 1/2 h=215			178€
Puerta 40	SPR 40	250€	Cestos cuecepastas 1/3 h=215			150€
KIT Puerta 80	SPR 80	515€	Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq) h=215			125€
KIT Puerta 120	SPR 120	590€				
Cesto marmita 60 lit (diam 360 x 405 h)	SCP 051	505€	Posición quemadores			

4,5	7	4,5	4,5	7	4,5
7	4,5	7	7	4,5	7

Bandejas para horno, cubetas B<sup>o</sup>M<sup>o</sup> y tapas... Ver apartado Alimentación



# GAMA 900









MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



**COCINA 2 F BAJO LIBRE**

**M9CGBL02**

40x90x85

2x5,5

11

**2.645€**

**COCINA 4 F BAJO LIBRE**

**M9CGBL04**

80x90x85

4x5,5

22

**3.750€**

*Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.  
Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.*



**COCINA 6 F BAJO LIBRE**

**M9CGBL06**

120x90x85

6x5,5

33

**5.220€**

*Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.  
Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.*



**COCINA 4 F CON HORNO**

**M9CGH14**

80x90x85

4x5,5+7

29

**4.850€**

*Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.  
Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.  
Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termóstática de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.*



**COCINA 6 F CON HORNO Y ARMARIO**

**M9CGH16**

120x90x85

3x7+3x11+7

61

**7.090€**

*Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.  
Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termóstática de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.*



**COCINA 6 F CON HORNO MAXI**

**M9GH16X**

120x90x85

3x7+3x11+10

64

**7.505€**

*Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.  
Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación termóstática de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.*



**FREIDORA A GAS 18 LIT**

**M9FRGM18**

40x90x118

18

18

**3.665€**

*Cesto de 27x36x14. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.*



**FREIDORA A GAS 18+18 LIT**

**M9FRGM36**

80x90x118

18x2

36

**6.295€**

*1 cesto de 27x36x14 + 2 de 13x36x14. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.*



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
 <p><b>FRY-TOP GAS 40 LISO</b></p> <p>Plancha de 38x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.</p>	<b>M9FTGM40L</b>	40x90x85	8	8		<b>3.325€</b>
 <p><b>FRY-TOP GAS 40 LISO CROMADO</b></p> <p>Plancha de 38x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado. El cromo ahorra energía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.</p>	<b>M9FTGM40LC</b>	40x90x85	8	8		<b>3.910€</b>
 <p><b>FRY-TOP GAS 80 LISO</b></p> <p>Plancha de 78x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.</p>	<b>M9FTGM80L</b>	80x90x85	8x2	16		<b>4.660€</b>
 <p><b>FRY-TOP GAS 80 LISO CROMADO</b></p> <p>Plancha de 78x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado. El cromo ahorra energía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.</p>	<b>M9FTGM80LC</b>	80x90x85	8x2	16		<b>5.665€</b>
 <p><b>BARBACOA 40 PIEDRA LÁVICA</b></p> <p>Plancha de 37x64. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.</p>	<b>M9BGM40</b>	40x90x85	10	10		<b>3.875€</b>
 <p><b>BARBACOA 80 PIEDRA LÁVICA</b></p> <p>Plancha de (37x64)x2. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.</p>	<b>M9BGM80</b>	80x90x85	10x2	20		<b>5.915€</b>
 <p><b>CUECE PASTAS GAS 40 LIT</b></p> <p>Cuba de 31x51x27 en acero especial AISI 316 anticorrosivo. Grifo de carga para el agua. Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad. Cuba estampada sin soldaduras.</p>	<b>M9CPGM40</b>	40x90x85	13,3	13,3		<b>4.030€</b>
 <p><b>CUECE PASTAS GAS 40+40 LIT</b></p> <p>2 Cubas de 31x51x27 en acero especial AISI 316 anticorrosivo. Grifo de carga para el agua. Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad. Cestos no incluidos en dotación.</p>	<b>M9CPGM80</b>	80x90x85	13,3X2	26,6		<b>6.375€</b>
 <p><b>SARTÉN BASCULANTE GAS 80</b></p> <p>Cuba de 79x69x20. en acero especial AISI 316 anticorrosivo. Grifo de carga para el agua. Quemador inoxidable multiple. Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad. Regulación de la temperatura hasta 300°.</p>	<b>M9SBG80</b>	80x90x85	20	20		<b>7.995€</b>
<p><b>MARMITA A GAS DIRECTA 100 LIT</b></p> <p>Cuba de 600x42. Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosivo. Grifo para carga del agua, fría y caliente.</p>	<b>M9MG100D</b>	80x90x85	21	21		<b>6.865€</b>
<p><b>MARMITA A GAS DIRECTA 150 LIT</b></p> <p>Cuba de 600x54. Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosivo. Grifo para carga del agua, fría y caliente. Calentamiento por vapor a presión en la doble cámara. Visor para controlar el nivel del agua del ciclo de cámara.</p>	<b>M9MG150D</b>	80x90x85	21	21		<b>7.280€</b>





MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



**FREIDORA ELÉCTRICA 8+8 LIT**

**M9FREM88**

40x90x85

8+8

16

**4.995€**

*Cuba de 14x34x24. Cesto de 12x29x12. Amplia zona de playa. Resistencia abatible en acero inoxidable.*



**FREIDORA ELÉCTRICA 18 LIT**

**M9FREM18**

40x90x85

16

16

**3.855€**

*Cuba de 30x40x24. Cesto de 27x36x14. Disponible de 13x36x14. Amplia zona de playa. Resistencia abatible en acero inoxidable.*



**FREIDORA ELÉCTRICA 18+18 LIT**

**M9FREM36**

80x90x85

16x2

32

**6.650€**

*Cuba de 30x40x24. Cesto de 27x36x14. Disponible de 13x36x14. Amplia zona de playa. Resistencia abatible en acero inoxidable.*



**BAÑO MARÍA ELÉCTRICO EN GN 4/3**

**M9BMEM40**

40x90x85

2,5

**3.020€**

**BAÑO MARÍA ELÉCTRICO EN GN 8/3**

**M9BMEM80**

80x90x85

6

**3.960€**

**ELEMENTO NEUTRO 40**

**M9NM40**

40x90x85

**1.470€**

**ELEMENTO NEUTRO 40 CON CAJÓN**

**M9NM40C**

40x90x85

**1.725€**

**ELEMENTO NEUTRO 80**

**M9NM80**

80x90x85

**1.825€**

## OPCIONALES

Plancha lisa 1 F 37x37	440€
Columna de agua	550€
Rasqueta Fry	55€
Cesto 18 Lit (27x36x14)	155€
1/2 Cesto Freidora 18 Lit (13x36x14)	135€
Cesto 8 Lit (18x29,5x12)	105€
Cesto Cuecepastas ø 14,5x20 H	160€
Cesto Marmita 100 Lit (ø50x41)	1.830€
Cesto Marmita 150 Lit (ø50x48)	2.025€
Kit 2x1/2 Cestos Marmita 100 Lit (ø50x41)	2.285€
Kit 2x1/2 Cestos Marmita 150 Lit (ø50x41)	2.520€
Kit 3x1/3 Cestos Marmita 100 Lit (ø50x41)	2.865€
Kit 3x1/3 Cestos Marmita 150 Lit (ø50x48)	3.165€

# 900 SPACE



COCCIÓN



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP	
	<b>COCINA 2 F TOP</b>	<b>S80TCG2</b>	40x90x27	10+4,5	14,5	<b>2.220€</b>
	<b>COCINA 4 F TOP</b>	<b>S80TCG4</b>	80x90x27	2x10+2x4,5	29	<b>3.540€</b>
	<b>COCINA 6 F TOP</b>	<b>S80TCG6</b>	120x90x27	3x10+3x4,5	43,5	<b>4.956€</b>
	<b>COCINA 2 F BAJO LIBRE</b>	<b>S80CBG02</b>	40x90x90	10+4,5	14,5	<b>2.540€</b>
	<b>COCINA 4 F BAJO LIBRE</b>	<b>S80CBG04</b>	80x90x90	2x10+2x4,5	29	<b>3.895€</b>
	<b>COCINA 6 F BAJO LIBRE</b>	<b>S80CBG06</b>	120x90x90	3x10+3x4,5	43,5	<b>5.310€</b>
<i>Quemadores de 90 mm y 130 mm Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Disponible versión potenciada 10 Kw por quemador, por encargo, sin sobrecoste. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>						
	<b>COCINA 4 F + HORNO</b>	<b>S80CBG14</b>	80x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7	<b>5.595€</b>
<i>Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>						
	<b>COCINA 6 F + HORNO</b>	<b>S80CBG16</b>	120x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2	<b>7.255€</b>
<i>Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>						
	<b>COCINA 8 F + 2 HORNOS</b>	<b>S90CBG28</b>	180x90x90	4x10+4x4,5+7,7x2	73,4	<b>10.995€</b>
<i>Quemadores de 90 mm y 130 mm Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>						
	<b>COCINA 6 F + HORNO MAXI</b>	<b>S80CBG16XL</b>	120x90x90	3x10+3x4,5+9,2	52,7	<b>7.595€</b>
<i>Horno 975x650x365 (3/1). Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 mm y 130 mm Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>						
	<b>PASANTE 4F BAJO LIBRE</b>	<b>S90CBG04P</b>	90x90x90	2x10+2x4,5	29	<b>4.975€</b>
	<b>PASANTE 6F BAJO LIBRE</b>	<b>S90CBG06P</b>	135x90x90	3x10+3x4,5	43,5	<b>6.600€</b>
	<b>PASANTE 8F BAJO LIBRE</b>	<b>S90CBG08P</b>	180x90x90	4x10+4x4,5	58	<b>8.560€</b>
<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados. Quemadores de 90 mm y 130 mm Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Disponible versión potenciada 10 Kw por quemador, por encargo, sin sobrecoste. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>						
	<b>PASANTE 4F + HORNO</b>	<b>S90CBG24P</b>	90x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7	<b>7.155€</b>
	<b>PASANTE 6F + HORNO</b>	<b>S90CBG26P</b>	135x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2	<b>8.625€</b>
	<b>PASANTE 8F + 2 HORNOS</b>	<b>S90CBG28P</b>	180x90x90	4x10+4x4,5+2x7,7	73,4	<b>12.520€</b>
<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados. Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>						
	<b>WOK GAS BL</b>	<b>S80CBG01W</b>	40x90x90	12	12	<b>3.125€</b>
<i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP	
	<b>PALASTRO TOP</b>	<b>S80TTG80</b>	80x90x27	13,9	13,9	<b>3.655€</b>
	<i>Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.</i>					
	<b>PALASTRO BAJO LIBRE</b>	<b>S80TPG00</b>	80x90x90	13,9	13,9	<b>3.995€</b>
	<i>Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.</i>					
	<b>PALASTRO CON HORNO</b>	<b>S80TPG10</b>	80x90x90	13,9 + 7,7	21,6	<b>5.980€</b>
	<i>Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.</i>					
	<b>PALASTRO +2F Y HORNO</b>	<b>S80TPG22</b>	120x90x90	10+4,5+13,9+7,7	35,6	<b>8.164€</b>
	<i>Quemadores de fundición de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto.</i>					
	<b>CUECEPASTAS 45 L MUEBLE</b>	<b>S80CPG45</b>	40x90x90	13,9	13,9	<b>4.245€</b>
	<b>CUECEPASTAS 90 L MUEBLE</b>	<b>S80CPG90</b>	80x90x90	13,9x2	27,8	<b>7.120€</b>
	<b>Carga automática del agua (cada cuba)</b>					<b>750€</b>
	<i>Cestos no incluidos en dotación. Tubulares externas a la cuba. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Cuba estampada sin soldaduras.</i>					
	<b>MODULO ELEVACIÓN CESTAS AUTOM (1 lado) S90ACE 20 A</b>	<b>S90ACE 20 A</b>	20x90x90	0,8	230 F+N	<b>4.875€</b>
	<i>Sólo para cuecepastas 45. Se puede colocar una en cada lado para cestas de 1/6. 3 pinzas temporizadas</i>					
	<b>BARBACOA 40 TOP PIEDRA LAVICA</b>	<b>S80TGG40</b>	40x90x27	12	12	<b>3.245€</b>
	<b>BARBACOA 80 TOP PIEDRA LAVICA</b>	<b>S80TGG80</b>	80x90x27	12+12	24	<b>4.795€</b>
	<b>BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE</b>	<b>S80GLG40</b>	40x90x90	12	12	<b>3.475€</b>
	<b>BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE</b>	<b>S80GLG80</b>	80x90x90	12+12	24	<b>5.200€</b>
	<i>Quemadores de acero inoxidable. Dotación de serie parrilla de carne.</i>					





MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



**FREIDORA 17 L MUEBLE**

**S80FRG17**

40x90x90

18

18

**3.990€**

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + tubo salida de aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad. Cuba de 25 Lit.*



**FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE**

**S80FRG16**

40x90x90

6+6

12

**5.170€**

*Alto rendimiento: Cámara de combustión con doble aislamiento. Especial para espacios reducidos. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.*



**FREIDORA 17+17 L MUEBLE**

**S80FRG34**

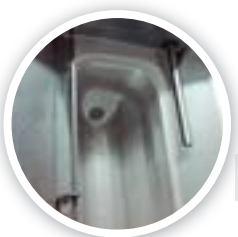
80x90x90

18+18

36

**7.125€**

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad. Cuba de 25 Lit.*



**FREIDORA CUBA LIMPIA 21 LIT**

**S80FRG21VP**

40x90x90

20

20

**4.630€**

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. No aconsejada para productos con harina. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.*

**FREIDORA CUBA LIMPIA 21+21 LIT**

**S80FRG42VP**

80x90x90

20+20

40

**8.245€**

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. No aconsejada para productos con harina. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.*



**FREIDORA RAPIDA CUBA LIMPIA 22 L MUEBLE**

**S80FRG22R**

40x90x90

21

21

**5.975€**

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Selección digital de la temperatura y del tiempo. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.*

**FREIDORA RAPIDA CUBA LIMPIA 22+22 L MUEBLE**

**S80FRG44R**

80x90x90

21+21

42

**10.845€**

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Selección digital de la temperatura y del tiempo. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.*










**FREIDORA CON ELEVACION DEL CESTO AUTOMATICO**

**VER EN GRANDES COLECTIVIDADES**




*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + tubo salida de aceite.*






MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP	
	FRY 40 L TOP CROMO SATINADO	S80TFGLCS	40x90x27	2x4	8	3.310€
	FRY 40 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TFGLC	40x90x27	2x4	8	3.430€
	FRY 80 L TOP CROMO SATINADO	S80TFGLLCS	80x90x27	2x(2x4)	16	5.060€
	FRY 80 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TFGLLC	80x90x27	2x(2x4)	16	5.170€
	FRY 120 L TOP CROMO SATINADO	S80TFG12LCS	120x90x27	3x(2x4)	24	6.495€
	FRY 120 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TFG12LC	120x90x27	3x(2x4)	24	6.690€
<i>Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo. Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza. Cubeta recoge grasa con 8 Lit. de capacidad</i>						
	FRY 40 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTG40LCS	40x90x90	2x4	8	3.575€
	FRY 40 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTG40LC	40x90x90	2x4	8	3.695€
	OPCIONAL: Plancha rizada 40					160€
	FRY 80 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTG80LCS	80x90x90	2x(2x4)	16	5.240€
	FRY 80 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTG80LC	80x90x90	2x(2x4)	16	5.395€
	OPCIONAL: Plancha rizada 80					320€
	FRY 120 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTG12LCS	120x90x90	3x(2*4)	24	6.765€
	FRY 120 L CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTG12LC	120x90x90	3x(2*4)	24	6.985€
	OPCIONAL: Plancha lisa rizada 80					320€
<i>Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo. Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza. Cubeta recoge grasa con 8Lit. de capacidad</i>						
	SARTEN BASCULANTE 80L	S80BRG80I	80x90x90	22	22	8.095€
	SARTEN BASCULANTE 120 L	S90BRG12I	120x90x90	30	30	11.940€
	SARTEN BASCULANTE 150 L	S90BRG15I	120x90x90	30	30	12.810€
	Abatimiento automático.					2.100€
<i>Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua. Cuba acero inoxidable.</i>						
	MARMITA DIRECTA 100 L	S80PQG10D	80x90x90	21	21	7.635€
	MARMITA DIRECTA 150 L	S80PQG15D	80x90x90	21	21	7.720€
	MARMITA DIRECTA 200 L	S80PQG20D	80x90x95	32	32	9.150€
	Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm ø. Grifo de carga y vaciado.					
MARMITA INDIRECTA 100 L	S80PQG10I	80x90x90	21	21	9.970€	
MARMITA INDIRECTA 150 L	S80PQG15I	80x90x90	21	21	10.495€	
<i>Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm ø. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara en inox.</i>						
Llenado automático de la cámara (indirecta)					2.100€	
Autoclave 100-150-200					CONSULTAR	

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	<b>COCINA 2 PLACAS TOP</b>	<b>S80TCE2Q</b>	40x90x27	2x4	8	400V 3F+N	<b>2.970€</b>
	<b>COCINA 4 PLACAS TOP</b>	<b>S80TCE4Q</b>	80x90x27	4x4	16	400V 3F+N	<b>4.880€</b>
	<b>COCINA 6 PLACAS TOP</b> <i>Placa 30x30</i>	<b>S80TCE6Q</b>	120x90x27	6x4	24	400V 3F+N	<b>6.870€</b>
	<b>COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE</b>	<b>S80CQE02</b>	40x90x90	2x4	8	400V 3F+N	<b>3.280€</b>
	<b>COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE</b>	<b>S80CQE04</b>	80x90x90	4x4	16	400V 3F+N	<b>5.245€</b>
	<b>COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE</b> <i>Placa 30x30</i>	<b>S80CQE06</b>	120x90x90	6x4	24	400V 3F+N	<b>7.395€</b>
	<b>COCINA 4 PLACAS+ HORNO</b>	<b>S80CQE14</b>	80x90x90	4x4+5,5	21,5	400V 3F+N	<b>7.445€</b>
	<b>COCINA 6 PLACAS+ HORNO</b>	<b>S80CQE26</b>	120x90x90	6x4+5,5	29,5	400V 3F+N	<b>9.485€</b>
<i>Placas de fundición de 30x30 cm controladas por conmutador de 6 posiciones. Horno GN 2/1 con temperatura de 100°C a 300° C controlada por 2 termostatos que gestionan independientemente la resistencia superior e inferior.</i>							
	<b>COCINA VITRO 2 PLACAS TOP</b>	<b>S80TCE2V</b>	40x90x27	3,4x2	6,8	400V 3F+N	<b>3.465€</b>
	<b>COCINA VITRO 4 PLACAS TOP</b>	<b>S80TCE4V</b>	80x90x27	3,4x4	13,6	400V 3F+N	<b>5.240€</b>
	<b>COCINA VITRO 2 BAJO LIBRE</b>	<b>S80CVE02</b>	40x90x90	3,4x2	6,8	400V 3F+N	<b>3.680€</b>
	<b>COCINA VITRO 4 BAJO LIBRE</b>	<b>S80CVE04</b>	80x90x90	3,4x4	13,6	400V 3F+N	<b>5.545€</b>
<i>Cristal de 6 mm. Placa grande de 28 mm ø y placa pequeña de 16 mm ø.</i>							
	<b>COCINA INDUCCION TOP 2 PLACAS</b>	<b>S80TCE2I</b>	40x90x27	5x2	10	400V 3F+N	<b>10.207€</b>
	<b>COCINA INDUCCION TOP 4 PLACAS</b>	<b>S80TCE4I</b>	80x90x27	5x4	20	400V 3F+N	<b>18.670€</b>
	<b>COCINA INDUCCION 2 BAJO LIBRE</b>	<b>S80CIE02</b>	40x90x90	5x2	10	400V 3F+N	<b>10.415€</b>
	<b>COCINA INDUCCION 4 BAJO LIBRE</b>	<b>S80CIE04</b>	80x90x90	5x4	20	400V 3F+N	<b>18.945€</b>
<i>Cristal de 6 mm. Zona de inducción de 26 mm ø.</i>							
	<b>WOK ELEC TOP 8</b>	<b>S80TCE01WI</b>	40x90x27	8	8	400V 3F+N	<b>7.660€</b>
	<b>WOK ELEC MUEBLE 8</b>	<b>S80CIE01W</b>	40x90x90	8	8	400V 3F+N	<b>7.920€</b>
<i>Zona cóncava de vidrio de 6 mm y diámetro 30 cm. Campo inductor altamente conductivo que produce calor sin que la sartén esté en contacto.</i>							



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
 FRY 40 L TOP CROMO SATINADO	S80TFELCS	40x90x27	6	6	400V 3F+N	<b>3.440€</b>
FRY 40 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TFELC	40x90x27	6	6	400V 3F+N	<b>3.555€</b>
 FRY 80 L TOP CROMO SATINADO	S80TFELLCS	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N	<b>5.130€</b>
FRY 80 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TFELLC	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N	<b>5.310€</b>
 FRY 120 L TOP CROMO SATINADO	S80TF12LCS	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N	<b>6.350€</b>
FRY 120 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TF12LC	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N	<b>6.570€</b>

 FRY 40 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTE40LCS	40x90x90	6	6	400V 3F+N	<b>3.695€</b>
FRY 40 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTE40LC	40x90x90	6	6	400V 3F+N	<b>3.785€</b>
 FRY 80 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTE80LCS	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N	<b>5.465€</b>
FRY 80 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTE80LC	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N	<b>5.620€</b>
 FRY 120 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTE12LCS	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N	<b>6.600€</b>
FRY 120 L CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTE12LC	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N	<b>6.790€</b>

Plancha rizada 40

160€


Plancha rizada 80

120€

*Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.*

*Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.*

*Cubeta recoge grasa con ( 8 Lit. de capacidad*

 MANTENEDOR PATATA TOP GN/1/1	S80TSPE40	40x90x27	0,8	0,8	230V F+N	<b>2.295€</b>
MANTENEDOR PATATA MUEBLE GN/1/1	S80SPE40	40x90x90	0,8	0,8	230V F+N	<b>2.680€</b>

*Resistencia giratoria. 1 cesto en dotación.*

 FREIDORA 21 LIT	S80FRE21	40x90x90	20	20	400V 3F+N	<b>4.175€</b>
---	----------	----------	----	----	-----------	---------------

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento.*

*En dotación 1 cesto. Resistencia giratoria.*

 FREIDORA 8+8 LIT (2 cubas)	S80FRE16	40x90x90	7+7	14	400V 3F+N	<b>4.730€</b>
--	----------	----------	-----	----	-----------	---------------

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento.*

*Especial para espacios reducidos. Resistencia giratoria. En dotación 2 cestos.*

 FREIDORA 21+21 LIT	S80FRE42	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N	<b>7.080€</b>
--	----------	----------	-------	----	-----------	---------------

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento.*

*Control eléctrico. Precisión ± 5°C. . Resistencia giratoria.*

*1 cesto grande, 2 pequeños.*

 FREIDORA RÁPIDA 21 LIT	S80FRE 21R	40x90x90	20	20	400V 3F+N	<b>5.300€</b>
--	------------	----------	----	----	-----------	---------------











FREIDORA RÁPIDA 21+21 LIT	S80FRE42-R	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N	<b>9.075€</b>
---------------------------	------------	----------	-------	----	-----------	---------------

*Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento . Regulación del tiempo y de la temperatura.*








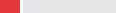
*Resistencias giratorias en el interior de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C. Aconsejada para los que precisan de mucha producción. Sistema "MELTING" que alarga la vida del aceite. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños.*



# 900 SPACE

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
	<b>BAÑO M 40 TOP</b>	<b>S80TBE40</b>	40x90x27	1,5	1,5	230V F+N	<b>2.430€</b>
<i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i>							
	<b>BAÑO M 80 TOP</b>	<b>S80TBE80</b>	80x90x27	3	3	230V F+N	<b>2.895€</b>
<i>Cuba 2 x (GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i>							
	<b>BAÑO M 40 BAJO LIBRE</b>	<b>S80BME40</b>	40x90x90	1,5	1,5	230V F+N	<b>2.755€</b>
<i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i>							
	<b>BAÑO M 80 BAJO LIBRE</b>	<b>S80BME80</b>	80x90x90	3	3	230V F+N	<b>3.495€</b>
<i>Cuba 2 x(GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i>							
	<b>CUECEPASTAS 45 L BAJO LIBRE</b>	<b>S80CPE45</b>	40x90x90	9	9	400V 3F+N	<b>4.375€</b>
	<b>CUECEPASTAS 90 L BAJO LIBRE</b>	<b>S80CPE90</b>	80x90x90	9+9	18	400V 3F+N	<b>7.550€</b>
<b>Carga automática del agua (c/cuba) 750€</b>							
<i>Costos no incluidos en dotación. Cuba estampada sin soldaduras. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Resistencia externas a la cuba. Grifo de carga y vaciado.</i>							
	<b>SARTEN BASCULANTE 80 I</b>	<b>S80BRE80I</b>	80x90x90	9,9		400V 3F+N	<b>8.460€</b>
	<b>SARTEN BASCULANTE 120 I</b>	<b>S90BRE12I</b>	120x90x90	14,8		400V 3F+N	<b>12.115€</b>
	<b>SARTEN BASCULANTE 150 I</b>	<b>S90BRE15I</b>	120x90x90	14,8		400V 3F+N	<b>12.995€</b>
<b>Abatimiento automático 2.100€</b>							
<i>Cuba en acero inoxidable, con fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.</i>							
	<b>MARMITA INDIRECTA 100 L</b>	<b>S80PQE10I</b>	80x90x90	16		400V 3F+N	<b>9.965€</b>
	<b>MARMITA INDIRECTA 150 L</b>	<b>S80PQE15I</b>	80x90x90	18		400V 3F+N	<b>10.340€</b>
<i>Cuba de ø 600 x 415h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara, en inox.</i>							
<b>Llenado automático de la cámara (indirecta) 2.100€</b>							
<b>Autoclave 100-150-200 CONSULTAR</b>							

## MESAS Y SOPORTES

	<b>FREGADERO</b>	<b>S80EN/50V</b>	50x90x90				<b>2.050€</b>
	<b>NEUTRO 40 TOP</b>	<b>S80TEN/40</b>	40x90x27				<b>1.100€</b>
	<b>NEUTRO 40 TOP CON CAJON</b>	<b>S80TEN/40C</b>	40x90x27				<b>1.440€</b>
	<b>NEUTRO 80 TOP</b>	<b>S80TEN/80</b>	80x90x27				<b>1.410€</b>
	<b>NEUTRO 20 BAJO LIBRE</b>	<b>S80EN/20</b>	20x90x90				<b>1.335€</b>
	<b>NEUTRO 40 BAJO LIBRE</b>	<b>S80EN/40</b>	40x90x90				<b>1.350€</b>
	<b>NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE</b>	<b>S80EN/40C</b>	40x90x90				<b>1.660€</b>
	<b>NEUTRO 60 BAJO LIBRE</b>	<b>S80EN/60</b>	60x90x90				<b>1.560€</b>
	<b>NEUTRO 80 BAJO LIBRE</b>	<b>S80EN/80</b>	80x90x90				<b>1.755€</b>
	<b>SOPORTE 40</b>	<b>S80MT40</b>	40x68x64				<b>665€</b>
	<b>SOPORTE 80</b>	<b>S80MT80</b>	80x68x64				<b>775€</b>
	<b>SOPORTE 120</b>	<b>S80MT120</b>	120x68x64				<b>880€</b>

# 900 SPACE

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	-------------	---	---------	-----

## SOPORTES Y ESTRUCTURAS SBALZO

ESTRUCTURA SBALZO 2400						CONSULTAR
ESTRUCTURA SBALZO 2800						CONSULTAR
ESTRUCTURA SBALZO 3200						CONSULTAR
ESTRUCTURA SBALZO 3600						CONSULTAR
ESTRUCTURA SBALZO 4000						CONSULTAR
TRAVESAÑO TOP						CONSULTAR
TRAVESAÑO ESPECIAL MUEBLE						CONSULTAR
PIE SENCILLO						CONSULTAR
PIE DOBLE						CONSULTAR



### OPCIONALES

Plancha 1 fuego lisa	SPALS-81F	250€
Columna de agua	SRI-COL	620€
Parrilla horno 2/1	SGCF9/7	75€
Parrilla horno maxi	SGCFM9/7	95€
Parrilla "V" carne 375x 610	SGC84 1/2 módulo	270€
Parrilla "O" 377x585	SGP84 1/2 módulo	240€
Puerta sencilla (espec dcha/izq)	SPR40-DX/SX	250€
Puerta doble (mod 80)	SPR80	515€
Puerta doble (mod 120)	SPR120	590€
Cesta freidora 8 LIT	SCF 8 (120x300x120)	85€
Cesta media freidoras 17 LIT	SCMF17 (140x304x120)	95€
Cesta grande freidoras 17 LIT	SCF17 (290x300x120)	125€
Cesta media freidoras 21 LIT	SCMF21 (146x400x120)	125€
Cesta grande freidoras 21 LIT	SCF21 (300x400x120)	145€

### OPCIONALES

Cesto cuecepastas 1/1	h=215	295€
Cestos cuecepastas 2/3	h=215	190€
Cestos cuecepastas 1/2	h=215	178€
Cestos cuecepastas 1/3	h=215	150€
Cestos cuecepastas 1/6	h=215	125€
(especific dcha/izq o redondo)		
Cesto marmita 100 lit	CP101 ø560x345 h	570€
Cesto marmita 150 lit	CP151 ø560x470 h	640€
2 1/2 Cestos marmita 100 lit	CP102 (2 unid)	930€
2 1/2 Cestos marmita 150 lit	CP152 (2 unid)	990€
2 1/2 Cestos marmita 200 lit	CP202 (2 unid)	1.230€
3 1/3 Cestos marmita 100 lit	CP103 (3 unid)	1.310€
3 1/3 Cestos marmita 150 lit	CP153 (3 unid)	1.375€
3 1/3 Cestos marmita 200 lit	CP203 (3 unid)	1.620€

Posición quemadores

10	10	4,5	4,5	10	4,5
4,5	4,5	10	10	4,5	10

**BANDEJAS HORNO 2/1 CUBETAS B° M° (150)  
Y TAPAS VER APARTADO ALIMENTACIÓN**

# SHOW COOKING DROP-IN

LA GAMA DROP-IN 700 ES MUY COMPLETA  
Y VERSÁTIL.

LOS MÓDULOS SON COMPATIBLES  
CON CUALQUIER PLANO.

En instalación puede utilizar uno de estos 3 métodos  
de instalación:

- \* Soldadura: máxima resistencia y limpieza: No puede ser utilizado en inducción ni vitrocerámica.
- \* Siliconada a ras de superficie
- \* Apoyada: el módulo se apoya sobre la encimerae y se atornilla o silicona.

Es la solución más rápida y práctica.



Acabado "soldadura"



Acabado "siliconada a ras"



Acabado "apoyada"



# DROP-IN SHOW COOKING

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
	<b>COCINA DE GAS DE 2 FUEGOS</b>	DI FB74XL	40x62,5x25	7x2	14	<b>1.715€</b>	
	<i>Opcional fuegos de 5,5 kw. Parrilla de 33,5x30 cm.</i>						
	<b>COCINA DE GAS DE 4 FUEGOS</b>	DI FB77XL	70x62,5x25	7x4	28	<b>2.810€</b>	
	<i>Opcional fuegos de 5,5 kw. Parrilla de 33,5x30 cm.</i>						
	<b>COCINA ELÉCTRICA, 2 PLACAS CUADRADAS</b>	DI PQ74	40x62,5x25	2,6x2	5,2	400 3F+N	<b>1.975€</b>
	<i>Dimensiones de la placa 22x22 cm</i>						
	<b>COCINA ELÉCTRICA, 4 PLACAS CUADRADAS</b>	DI PQ77	70x62,5x25	2,6x4	10	400 3F+N	<b>3.665€</b>
	<i>Dimensiones de la placa 22x22 cm</i>						
	<b>COCINA VITROCERÁMICA, 2 PLACAS</b>	DI VC74	40x62,5x25	1,8+2,5	4,3	400 3F+N	<b>2.985€</b>
	<i>Dimensiones de la placa 22x22 cm</i>						
	<b>COCINA DE INDUCCIÓN 2</b>	DI IN74	40x62,5x25	3,5x2	7	400 3F+N	<b>10.990€</b>
	<i>Especificar sistema de colocación que se va a usar.</i>						
	<b>FRY-TOP ELÉCTRICO 40 LISO CROMADO</b>	DI FTBE74LC	40x62,5x25	5	5	400 3F+N	<b>2.835€</b>
	33x54 plancha						
	<b>FRY-TOP ELÉCTRICO 70 LISO CROMADO</b>	DI FTBE77LC	70x62,5x25	5x2	10	400 3F+N	<b>4.110€</b>
	63x54 plancha						
	<b>FRY-TOP ELÉCT 70 1/2 LISO+ 1/2 ACAN CROMADO</b>	DI FTBE77LRC	70x62,5x25	5x2	10	400 3F+N	<b>4.185€</b>
	63x54 plancha						
	<b>FREIDORA ELÉCTRICA 12 LIT</b>	DI FRBE74	40x62,5x25	9	9	400 3F+N	<b>2.670€</b>
	<i>Dimensiones de la cuba: 24x34x21,5</i>						
	<b>CUECEPASTAS ELÉCTRICO 26 LIT</b>	DI CPE74	40x62,5x25	5,5	5,5	400 3F+N	<b>3.025€</b>
	<i>Dimensiones de la cuba: 31x34x30</i>						
	<b>BAÑO MARÍA ELÉCTRICO 40</b>	DI BME74	40x62,5x25	1,5	1,5	230 3F+N	<b>1.800€</b>
	<i>Capacidad GN 1/1. Cubetas no incluidas</i>						
	<i>Dimensiones de la cuba: 31x51x16</i>						



# COCINAS ÉTNICAS



WOK, DIM SUM, TEPPANYAKI ...  
*Otra forma de cocinar*



# COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 700



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
2 F MUEBLE	DG702	110x70x90	12x12	24	4.920€
3 F MUEBLE	DG703	165x70x90	12x3	36	6.510€
4 F MUEBLE	DG704	220x70x90	12x4	48	9.570€
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero Ver en opcionales quemadores de 18 kw: y quemador europeo</i>					
TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG724LC	110x70x90	7+7	14	7.690€
OPCIONAL: 21 Kw (sin zona fría)		355€	OPCIONAL: 26 Kw		425€
TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG736LC	165x70x90	7+7+7	21	9.865€
OPCIONAL: 28 Kw (sin zona fría)					435€
<i>Quemadores en acero inoxidable. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos. Ver en opcionales versión potenciada</i>					
TEPPANYAKI ELÉCT CROMADO	DE722LC	110x70x90	7,5+7,5	15	8.360€
<i>Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos</i>					
TEPPANYAKI ELEC CROMADO	DE733LC	165x70x90	7,5+5+7,5	20	10.980€
<i>Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos</i>					
FREGADERO	D7 LA1V	55x70x90			1.805€
<i>Dimensiones de la cuba: 40x50 cm</i>					
HORNILLO 12	FBG 661	60x60x50	12	12	1.775€
HORNILLO 18	FBG 662	60x60x50	18	18	2.340€

## OPCIONALES

* Potenciar quemador a 18 kw	315€	* grifo encimera cocina (2 salidas)	625€
* Sustitución quemador por europeo de 12 kw	70€	* Columna de agua 360°	675€
		* Bandeja perforada para cestos bambú	260€



# COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 1.100



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

PVP



2 FUEGOS MURAL

DG1 102

55x110x90

12x2

24

4.985€

2 FUEGOS PASANTE

DG1 102 P

55x110x90

12x2

24

5.050€

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.



4 FUEGOS MURAL

DG1 104

110x110x90

12x4

48

7.815€

4 FUEGOS PASANTE

DG1 104 P

110x110x90

12x4

48

7.875€

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.



6 FUEGOS MURAL

DG1 106

165x110x90

12x6

72

10.645€

6 FUEGOS PASANTE

DG1 106 P

165x110x90

12x6

72

10.705€

8 FUEGOS MURAL

DG1 108

220x110x90

12x8

96

15.540€

8 FUEGOS PASANTE

DG1 108 P

220x110x90

12x8

96

15.580€

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.



DIM SUM MURAL GAS

DG1 1VM

55x110x90

10,5

10,5

5.270€

DIM SUM PASANTE GAS

DG1 1VP

55x110x90

10,5

10,5

5.305€

Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C.

DIM SUM MURAL ELÉCTRICO

DE1 1VM

55x110x90

9

9

400V 3F+N

5.705€

DIM SUM PASANTE ELÉCTRICO

DE1 1VP

55x110x90

9

9

400V 3F+N

5.725€

Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C. Resistencias blindadas dentro de la cuba.



# HORNOS ÉTNICOS



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

PVP



HORNILLO + WOK SOBREMESA

HW

62x36x27

11

11

1.340€



HORNO TANDORI INDU

HTI

72x81x88

12

12

4.990€

Diámetro interior máximo 66 cm. Dotado de piedra lávica. Tapa y bandeja recoge suciedad de serie.



HORNO TANDORI ÁRABE

HTA

72x95x123

12

12

6.890€

Diámetro interior máximo 66 cm. Dotado de piedra lávica. Tapa y bandeja recoge suciedad de serie.

DM BOVEDA



HORNILLO+CÁMARA PATO LAQUEADO

HPL

840x140

12

12

5.330€

Laminado de acero inoxidable, con grifo de vaciado y salida de humo. Termómetro de 0° a 285°C.



# FREIDORAS-PLANCHAS Y AUXILIARES





# FREIDORAS

MÁQUINA	MODELO	GRIFO	DIMENSION	DIM CESTO	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------	-----------	-----------	----	---------	-----

## FREIDORAS A GAS



FREIDORA BANCO GAS Y MUEBLE GAS

VER GAMA 600-700

## FREIDORAS ELÉCTRICAS



### SIN GRIFO

FREIDORA DE BANCO 4 L	FPBE4	NO	18x41x32	12x21,5x12	3	230 F+N	220€
FREIDORA DE BANCO 6 L	FPBE6	NO	27x41x32	23,5x22x11	3,2	230 F+N	295€
FREIDORA DE BANCO 4+4 L	FPBE44	NO	36x41x32	12x21,5x12	3x2	230 F+N	425€
FREIDORA DE BANCO 6+6 L	FPBE66	NO	54x41x32	235x22x11	3,2x2	230 F+N	575€



Estructura y resistencia en acero inoxidable. Termostato de seguridad con rearme manual. Temperatura regulable hasta 180°. Cabezal desmontable, con micro de seguridad.



### CON GRIFO

FREIDORA DE BANCO GR 8 L	FPBE8GC	SI	27x46x37	23,5x22x11	3,5	230 F+N	420€
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8 L II	FPBE8GP	SI	27x46x37	23,5x22x11	4,5	230 F+N	580€
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8 L III	FPBE8GT	SI	27x46x37	23,5x22x11	4,5	400 3F+N	580€
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10 L II	FPBE10GM	SI	33x50x37	25,5x25,5x11	4,5	230 F+N	580€
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10 L III	FPBE10GT	SI	33x50x37	25,5x25,5x11	7,5	400 3F+N	598€



FREIDORA DE BANCO GR 8+8 L	FPBE88GC	SI	54x46x37	23,5x22x11	3,5x2	230 F+N	795€
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8+8 L II	FPBE88GP	SI	54x46x37	23,5x22x11	4,5x2	230 F+N	1.095€
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8+8 L III	FPBE88GT	SI	54x46x37	23,5x22x11	4,5x2	400 3F+N	1.095€
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10+10 L II	FPBE102GM	SI	66x50x37	25,5x25,5x11	4,5x2	230 F+N	1.095€
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10+10 L III	FPBE102GT	SI	66x50x37	25,5x25,5x11	7,5x2	400 3F+N	1.160€



Todos los modelos están dotados de contactos de seguridad. Estructura y resistencia en acero inoxidable. Temperatura regulable hasta 180°. Cabezal desmontable, con micro de seguridad. Termostato de seguridad con rearme manual. Grifo de vaciado y filtro anti-residuos.



FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10 LIT	FPME10GT	SI	40x60x103	25x25,5x12	7,5	400 3F+N	1.290€
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 15 LIT	FPME15GT	SI	40x60x103	29x26x12	12	400V 3F+N	1.880€
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 20 Lit	FPME20GT	SI	40x70x103	26x41x12	18	400V 3F+N	1.965€
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10+10 L	FPME102GT	SI	80x60x103	25x25,5x12	7,5x2	400V 3F+N	2.275€
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 15+15 L	FPME152GT	SI	80x60x103	29x26x12	12x2	400V 3F+N	3.360€
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 20+20 L	FPME202GT	SI	80x70x103	26x41x12	18x2	400V 3F+N	3.585€

# FREIDORAS

MÁQUINA	MODELO	GRIFO	DIMENSIONES	DIM CESTO	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------	-------------	-----------	----	---------	-----

## FREIDORAS CESTO ANCHO ESPECIAL



<b>FREIDORA MUEBLE GAS 45</b>	<b>7FPG45</b>	SI	80x73x90	66,5x33,9x7	28		<b>Ver Gama 700</b>
-------------------------------	---------------	----	----------	-------------	----	--	---------------------

*Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería. Disponible también en versión electrónica super rápida.*



<b>FREIDORA BANCO ELECTRICA 16 L</b>	<b>XFPBE16</b>	SI	53x46x37	47x25x11	9	400 3F+N	<b>1.190€</b>
--------------------------------------	----------------	----	----------	----------	---	----------	---------------

<b>FREIDORA BANCO ELECTRICA 30 L</b>	<b>XFPBE30</b>	SI	65x67x37	57,5x44,5x11	15	400 3F+N	<b>1.955€</b>
--------------------------------------	----------------	----	----------	--------------	----	----------	---------------

*Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería.*



<b>FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 20 LIT</b>	<b>XFPME 20</b>	SI	60x60x103	47x23x12	12	400 3F+N	<b>1.785€</b>
---	-----------------	----	-----------	----------	----	----------	---------------

<b>FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 35 LIT</b>	<b>XFPME 35</b>	SI	80x70x103	53x32x12	18	400 3F+N	<b>2.665€</b>
---	-----------------	----	-----------	----------	----	----------	---------------

*Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería. Todos los modelos están dotados de contactos de seguridad. Estructura y resistencia en acero inoxidable. Temperatura regulable hasta 180°. Cabezal desmontable, con micro de seguridad. Termostato de seguridad con rearme manual. Grifo de vaciado y filtro anti-residuos.*

## MANTENEDOR FRITOS



<b>MANTENEDOR DE FRITOS 1/1 con infrarrojos XMFP11</b>			33x57x40	1/1*40 h	1	230 F+N	<b>415€</b>
--	--	--	----------	----------	---	---------	-------------

*Construido en acero inoxidable. Resistencia superior situada a 32 cm. Cuba inferior neutra perforada.*

## FREIDORAS PARA CHURROS



<b>FREIDORA CHURROS GAS 30 LIT</b>	<b>FCHG30</b>		80x80x85		25		<b>CONSULTAR</b>
------------------------------------	---------------	--	----------	--	----	--	------------------

<b>FREIDORA CHURROS ELEC 30 LIT</b>	<b>FCHRE30</b>		80x90x85		15	400 3F+N	<b>6.130€</b>
-------------------------------------	----------------	--	----------	--	----	----------	---------------

*Construidas en acero inoxidable 304. Homologadas para uso interior.*



<b>DOSIFICADOR PARA CHURROS 2 LIT + SOPORTE SUJECIÓN</b>							<b>CONSULTAR</b>
--	--	--	--	--	--	--	------------------

## MICROONDAS



<b>MICROONDAS INOX GRILL</b> Plato giratorio	<b>B620</b>		49x40x28		1,4	230 F+N	<b>399 €</b>
--	-------------	--	----------	--	-----	---------	--------------

*1 Magnetron. 23 litros. Plato giratorio, ø 27 cm. Dimensiones internas 315x315x200. 4 funciones con 8 opciones. Temporizado hasta 30'. Aviso acústico al finalizar el tiempo impostado.*










<b>PROFESIONAL 2/3 ANALOGICO</b>	<b>G1830</b>		49x55 (64)x40		1,4-2,8	230 F+N	<b>1.498€</b>
----------------------------------	--------------	--	---------------	--	---------	---------	---------------

*3 niveles de potencia, plato fijo. 20 programas de memoria. 3 fases por programa. Interior y exterior de acero. Luz interior. Timer de 99 minutos. Estante para 2º nivel en dotación. 2 magnetrones. 30 litros. Dimensiones de la cámara 37x37x22 (19 boca). Apto para cubetas GN 2/3.*

# PLANCHAS Y BARBACOAS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW		PVP
---------	--------	-------------	-------------	--	-----

## PLANCHAS A GAS

	PLANCHA GAS 40 (6 mm)	PG40	42x47x23	3,2	1 Quemador	399€
	PLANCHA GAS 60 (6 mm)	PG60	62x47x23	6,4	2 Quemadores	520€
	PLANCHA GAS 80 (6 mm)	PG80	82x47x23	9,6	3 Quemadores	660€
	PLANCHA GAS 100 (6 mm)	PG100	102x47x23	9,6	3 Quemadores	740€
	PLANCHA GAS 120 (6 mm)	PG120	122x47x23	12	3 Quemadores	895€
	PLANCHA GAS 40-10 mm	XPG40-10	40x45x31	1x3,4	1 Quemador	585€
	PLANCHA GAS 60 10 mm	XPG60-10	60x45x31	2x2,75	2 Quemador	815€
	PLANCHA GAS 80 10 mm	XPG80-10	80x45x31	3x2,75	3 Quemador	1.055€
	1 FUEGO + PLANCHA 40 (6 mm)	PG4F	82x47x23	4+3,2	1F + Quemador	840€
	1 FUEGO + PLANCHA 60 (6 mm)	PG6F	102x47x23	4+6,4	1F + 2 Quemador	998€
	1 FUEGO + PLANCHA 80 (6 mm)	PG8F	122x47x23	4+9,6	1F + 3 Quemador	1.390€
	2 FUEGOS Y PLANCHA 40 (6 mm)	PG40+2F	121x47x23	4+3,2+4	2F + 1 Quemador	1.390€
	2 FUEGOS Y PLANCHA 60 (6 mm)	PG60+2F	141x47x23	4+6,4+4	2F + 2 Quemador	1.585€
	PLANCHAS GAS 40 CROMO · 10 mm (50 mc)	PG40C10	42x47x23	3,2	1 Quemador	990€
	PLANCHAS GAS 60 CROMO · 10 mm (50 mc)	PG60C10	62x47x23	6,4	2 Quemador	1.230€
	PLANCHAS GAS 80 CROMO · 10 mm (50 mc)	PG80C10	82x47x23	9,6	3 Quemador	1.669€
	1 FUEGO + PLANCHA CROMO 40 (10 mm)	PG40C+F	82x47x23	4+3,2	1F + Quemador	1.390€
	1 FUEGO + PLANCHA CROMO 60 (10 mm)	PG60C+F	102x47x23	4+6,4	1F + 2 Quemador	1.675€
	1 FUEGO + PLANCHA CROMO 80 (10 mm)	PG80C+F	122x47x23	4+9,6	1F + 3 Quemador	2.155€
	2 FUEGOS Y PLANCHA CROMO 40 (6 mm)	PG40C+2F	121x47x23	4+3,2+4	2F + 1 Quemador	1.990€
	2 FUEGOS Y PLANCHA 60 CROMO (6 mm)	PG60C+2F	141x47x23	4+6,4+4	2F + 2 Quemador	2.300€

Todas las planchas dotadas de piezo eléctrico. Modelos cromo con 50 mc.

## PLANCHAS ELÉCTRICAS

	PLANCHA ELECTRICA 40-6 mm	PE46	41x45x23	3	230V 1N	420€
	PLANCHA ELECTRICA 60-6 mm	PE66	61x45x23	3,5	230V 1N	550€
	PLANCHA ELÉCTRICA 80-6 mm	PE86	81x45x23	3+5	230V 1N	680€
	PLANCHA ELECT. 40 CROMO 10 mm	PEC410	41x45x23	3	230V 1N	995€
	PLANCHA ELECT. 60 CROMO 10 mm	PEC610	61x45x23	3,5	230V 1N	1.360€
	PLANCHA ELECT. 80 CROMO 10 mm	PEC810	81x45x23	3+3	230V 1N	1.735€

## BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW		PVP
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 35	XBCG35	36x60x34	2x3,5	1 válv/2 quem	<b>835€</b>
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 60	XBCG60	61x60x34	4x3,5	2 válv/4 quem	<b>1.325€</b>
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 90	XBCG90	91x60x34	6x3,5	3 válv/6 quem	<b>1.745€</b>

Incluyen en dotación 1, 2 ó 3 bolsas de piedra volcánica, respectivamente. Vida útil 6+6 meses Aprox.  
Parrilla pavonada (inox opcional).

## HORNILLOS Y PAELLEROS



COCINA 1 F TOP	XCMF1	40x40x27	6	6	<b>475€</b>
COCINA 2 F TOP	XCMF2	80x40x27	6+3,5	9,5	<b>960€</b>
COCINA 3 F TOP	XCMF3	120x40x27	2x6+3,5	15,5	<b>1.335€</b>



HORNILLO PAVIMENTO 12 KW	FBG 661	60x60x50	12	12	<b>1.690€</b>
HORNILLO PAVIMENTO 18 KW	FBG 662	60x60x50	18	18	<b>2.225€</b>

Construido en acero inox 304 con parrilla y quemador en fundición. Homologado para interiores.



PAELLERO 1 QUEMADOR	PS 12	63x37x23	12	12	25 Ø	<b>730€</b>
PAELLERO 2 QUEMADORES	PS 28	80x50x23	28	28	45 Ø	<b>1.390€</b>

Construidos en fundición. Homologados para interiores. Aptos para paellas de hasta 45 y 80 cm respectivamente.

## SALAMANDRAS PROFESIONALES



SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA	SX45PLUS	60x36x36/45x35x24	2,25+1,25	3,5	230V F+N	<b>520€</b>
SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA	SX60PLUS	80x36x36/65x35x24	3+1,50	4,5	230V F+N	<b>695€</b>

Construida en acero inoxidable. Resistencias protegidas por vidrio difusor que multiplican el calor.  
Con regulador de potencia en techo y suelo. Parrillada regulable (2 niveles).



SALAMANDRA TECHO MÓVIL ELÉCTRICA	MSAES41	40x51x50	2	2	230V F+N	<b>3.390€</b>
----------------------------------	---------	----------	---	---	----------	---------------

Construida en acero inox AISI 304. Resistencias de alto rendimiento de tungsteno.

## OTROS AUXILIARES

Ver apartado cafetería y buffet respectivamente







# HELADERÍA PASTELERÍA CAFETERÍA



CAFETERÍA/  
HELADERÍA





## ÍNDICE *Index / Sommaire*

PAG.



**VITRINAS  
HELADERAS-PASTELERAS**  
*Otros elementos para heladería  
[abatidor y armarios] en sección frío*

H 113-124



**MANTECADORAS  
Y PASTEURIZADORAS**

H 125-127



**GRANIZADORAS - SOFT  
SORBETERAS**

H 128-131



**DISPENSADORES**

H 131



**CHOCOLATERAS**

H 131



**FABRICADORES DE HIELO**

H 132-133



**MÁQUINAS DE CAFÉ EXPRES  
MÁQUINAS DE CAFÉ  
AUTOMÁTICAS**

H 134-135



**MOLINOS**

H 135



**TOSTADORAS-GOFRERAS  
CREPERAS-GRILL**

H 136



**LICUADORAS, BATIDORAS,  
EXPRIMIDORES, TRITURADORES  
DE HIELO Y GRUPOS MÚLTIPLES**

H 137-138

*Otros elementos de calor  
para cocina cafetería*

Ver en  
sección  
Cocción

# VITRINAS HELADERÍA

*HELADO, PASTERÍA,  
FRÍO, CALOR...*

Diseñe su propia vitrina

CAFETERÍA/  
HELADERÍA

STILE



PLATINO PL



LUXURY CEL CENTER



# VITRINAS PARA HELADOS



MODELO	°C	DIMENSIONES MM				CAPACIDAD	WAT	KG	M3 EMB	PVP
		L	A	H	BASE-CRIST-TOTAL					



LUXURY CMEL	5/6	-20°C	1120	885	583+370	953	3+3 redondas*	1050	180	1,4	13.200€
	8/10	-20°C	1620	885	583+370	953	5+5 redondas*	1700	250	2,0	16.625€

Cubetas de helado superpuestas (no encastradas). En dotación 6 ó 10 redondas transparentes, de poliuretano alimentario, de 3,5 lit (ø22 y h15). También admite cubetas de 360\*165\*120 pero reduce su número a 5 y 8 unidades respectivamente. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco, Puertas de carga en cristal. Cristal templado, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático por inversión de ciclo. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N. Compresor semihermético. Clase climática 4+.



PLATINO-PL	120 - 12	-20°C	1200	1080	720+510	1230	12 *(360*165*120)	1050	180	2,2	15.000€
	120 - 18	-20°C	1715	1080	720+510	1230	18 *(360*165*120)	1700	250	3,2	17.500€
	120 - 24	-20°C	2200	1080	720+510	1230	24 *(360*165*120)	2400	310	4,0	20.000€
	130 - 12	-20°C	1200	1080	720+660	1380	12 *(360*165*120)	1050	180	2,2	16.000€
	130 - 18	-20°C	1715	1080	720+660	1380	18 *(360*165*120)	1700	250	3,2	18.545€
	130 - 24	-20°C	2200	1080	720+660	1380	24 *(360*165*120)	2400	310	4	21.175€

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. Cristal frontal abatible para facilitar la limpieza. Doble cristal extra claro, encolado con membrana caliente, para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm (12+12). Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático por inversión de ciclo. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.

Compresor semihermético. Clase climática 4+.

Admite cubetas de 360x250x120 (8-12 y16) respectivamente.



SENIOR 1-TI	120 - 12	-20°C	1170	1254	730+507	1237	12 *(360*165*120)	1050	180	2,6	15.200€
	120 - 18	-20°C	1715	1254	730+507	1237	18 *(360*165*120)	1700	250	3,6	17.745€
	120 - 24	-20°C	2190	1254	730+507	1237	24 *(360*165*120)	2400	310	4,5	20.495€
	130 - 12	-20°C	1170	1254	730+650	1380	12 *(360*165*120)	1050	190	2,9	16.425€
	130 - 18	-20°C	1715	1254	730+650	1380	18 *(360*165*120)	1700	260	4,2	18.980€
	130 - 24	-20°C	2190	1254	730+650	1380	24 *(360*165*120)	2400	320	5,2	21.660€





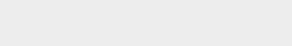
Estructura en acero inox 304. Decoración de serie Corian blanco. Cristal frontal abatible para facilitar la limpieza. Doble cristal extra claro, encolado con membrana caliente, para evitar la condensación. Iluminación por led. Tropicalizada... Permite amontonar el helado hasta 12 cm (12+12). Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N.

Compresor semihermético. Clase climática 4+.

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad. Indicarlo en pedido. Disponibles también en motor a distancia.

# VITRINAS PARA HELADOS "DROP-IN"



MODELO	°C	L	DIMENSIONES MM			CAPACIDAD	WAT	KG	M3 EMB	PVP	
			A	H BASE-CRIST-TOTAL							
	<b>5</b>	-20°C	1000	740	915+250	1165	5 *(360*165*120)	800	95	1,3	<b>CONSULTAR</b>
	<b>8</b>	-20°C	1500	740	915+250	1165	8 *(360*165*120)	1200	135	1,9	<b>CONSULTAR</b>
	<b>11</b>	-20°C	2000	740	915+250	1165	11 *(360*165*120)	1800	195	2,5	<b>CONSULTAR</b>
	<b>5</b>	-20°C	1000	740	915+400	1315	5 *(360*165*120)	800	100	1,5	<b>CONSULTAR</b>
	<b>8</b>	-20°C	1500	740	915+400	1315	8 *(360*165*120)	1200	140	2,2	<b>CONSULTAR</b>
	<b>11</b>	-20°C	2000	740	915+400	1315	11 *(360*165*120)	1800	205	2,8	<b>CONSULTAR</b>
	<b>10</b>	-20°C	1000	910	915+250	1165	10 *(260*160*120)	1000	100	1,6	<b>CONSULTAR</b>
	<b>16</b>	-20°C	1500	910	915+250	1165	16 *(260*160*120)	1400	140	2,3	<b>CONSULTAR</b>
	<b>22</b>	-20°C	2000	910	915+250	1165	22 *(260*160*120)	2000	205	3,0	<b>CONSULTAR</b>
	<b>10</b>	-20°C	1000	910	915+400	1315	10 *(260*160*120)	1000	105	1,8	<b>CONSULTAR</b>
	<b>16</b>	-20°C	1500	910	915+400	1315	16 *(260*160*120)	1400	145	2,6	<b>CONSULTAR</b>
	<b>22</b>	-20°C	2000	910	915+400	1315	22 *(260*160*120)	2000	205	3,3	<b>CONSULTAR</b>
	<b>10</b>	-20°C	1000	1100	915+250	1165	10 *(360*165*120)	1200	110	1,9	<b>CONSULTAR</b>
	<b>16</b>	-20°C	1500	1100	915+250	1165	16 *(360*165*120)	1600	150	2,7	<b>CONSULTAR</b>
	<b>22</b>	-20°C	2000	1100	915+250	1165	22 *(360*165*120)	2200	210	3,4	<b>CONSULTAR</b>
	<b>10</b>	-20°C	1000	1100	915+400	1315	10 *(360*165*120)	1200	120	2,1	<b>CONSULTAR</b>
	<b>16</b>	-20°C	1500	1100	915+400	1315	16 *(360*165*120)	1600	160	2,9	<b>CONSULTAR</b>
	<b>22</b>	-20°C	2000	1100	915+400	1315	22 *(360*165*120)	2200	230	3,6	<b>CONSULTAR</b>
	<b>10</b>	-20°C	1000	913	815+410	1225	10 *(260*160*120)	1000	100	1,7	<b>CONSULTAR</b>
	<b>16</b>	-20°C	1500	913	815+410	1225	16 *(260*160*120)	1500	140	2,4	<b>CONSULTAR</b>
	<b>22</b>	-20°C	2000	913	815+410	1225	22 *(260*160*120)	2000	200	3,1	<b>CONSULTAR</b>

**Cristal trasero 90° corredero en ángulo opcional**

**CONSULTAR**

*Estructura de encastre no decorada.*

*Puede ser utilizada como barra de bar. Cristales fijos, ajustados mediante uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. El modelo MIDI también admite cubetas de 360\*165\*120 pero reduce su número. Modelo 2 sin estante. Modelo 4 con 1 estante (a voluntad). Cubetas insertadas. Estructura en acero inox 304. Cristal, extra claro, calefactado para evitar la condensación. Iluminación por led. Permite amontonar el helado hasta 6 cm (12+6). Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Voltaje: 230 F+N. Compresor hermético. Clase climática 4+.*

**Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad.**

**Indicarlo en pedido. Disponibles también en motor a distancia.**

# PASTELERÍA



Composición: ELEGANCE F MIDI 2i

H-116

**GRANITA**



Opción cristal trasero 90° corredero



# VITRINAS PASTELERAS



MODELO	°C	DIMENSIONES MM				ESTANTE	WAT	KG	M3 EMB	PVP
		L	A	H	BASE-CRIST-TOTAL					



**LUXURY CEL CENTER CV**

<b>1000</b>	4°C	1000	826	693+199	892		1200	75	1,2	<b>8.990€</b>
<b>1500</b>	4°C	1500	826	693+199	892		2200	120	1,7	<b>10.175€</b>
<b>2000</b>	4°C	2000	826	693+199	892		2500	160	2,2	<b>11.650€</b>
<b>2500</b>	4°C	2500	826	693+199	892		2500	190	2,7	<b>12.970€</b>

Cristal calefactado, templado, extraclaro. Parte superior abatible en mod. Cel y corredera en modelo Center. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Iluminación por led (2 líneas. En mod center, además 4 en ángulos, orientables). Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Voltaje: 230 F+N. Disponible también con motor a distancia o frío estático.

Compresor hermético. Clase climática 4+.



**MIA**

<b>1250</b>	4°C	1250	826	693+199	892		850	180	1,2	<b>13.200€</b>
<b>1500</b>	4°C	1500	826	693+199	892		950	230	1,7	<b>14.200€</b>
<b>1750</b>	4°C	1750	826	693+199	892		1.050	250	1,2	<b>15.200€</b>



**MAGNO LUS**

<b>1104 1000</b>	4°C	1000	712	520+630	1150	1	750	70	1,1	<b>6.460€</b>
<b>1104 1250</b>	4°C	1250	712	520+630	1150	1	850	90	1,4	<b>6.860€</b>
<b>1104 1500</b>	4°C	1500	712	520+630	1150	1	950	110	1,6	<b>7.330€</b>
<b>1104 1750</b>	4°C	1750	712	520+630	1150	1	1250	130	1,9	<b>8.000€</b>
<b>1204 1000</b>	4°C	1000	712	520+730	1250	2	800	75	1,3	<b>6.740€</b>
<b>1204 1250</b>	4°C	1250	712	520+730	1250	2	900	95	1,6	<b>7.120€</b>
<b>1204 1000</b>	4°C	1500	712	520+730	1250	2	1000	115	1,9	<b>7.525€</b>
<b>1204 1750</b>	4°C	1750	712	520+730	1250	2	1300	135	2,2	<b>8.230€</b>
<b>1404 1000</b>	4°C	1000	712	520+872	1392	3	800	90	1,5	<b>7.070€</b>
<b>1404 1250</b>	4°C	1250	712	520+872	1392	3	900	110	1,9	<b>7.485€</b>
<b>1404 1500</b>	4°C	1500	712	520+872	1392	3	1000	130	2,2	<b>7.935€</b>
<b>1404 1750</b>	4°C	1750	712	520+872	1392	3	1300	150	2,5	<b>8.470€</b>

Estantes de cristal templado. De distinto ancho para una perfecta visión. Altura útil entre ellos 170 mm). Doble cristal templado, extra claro. Calefactado para evitar la condensación en mod -18°C. Voltaje: 230 F+N. Traseras correderas, con marco de acero y autocierre (si se desea) en mod -4°C. Abatible/calefactada en -18°C. Cristal frontal abatible neumático en modelo VENUS. Iluminación por led en la parte superior anterior y posterior. A voluntad se puede colocar en todos los estantes. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco, con cristal tintado (blanco, gris o negro). Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%.

Compresor hermético. Clase climática 4+.



# VITRINAS PASTELERAS



MODELO	°C	DIMENSIONES MM			ESTANTE	WAT	KG	M3 EMB	PVP		
		L	A	H BASE-CRIST-TOTAL							
<b>PLATINO PL</b>	<b>120-1170</b>	-4°C	1170	1080	720+510	1230	1	800	140	2,2	<b>CONSULTAR</b>
	<b>120-1715</b>	-4°C	1715	1080	720+510	1230	1	1000	190	3,2	<b>CONSULTAR</b>
	<b>120-2190</b>	-4°C	2190	1080	720+510	1230	1	1500	250	4,0	<b>CONSULTAR</b>
	<b>140-1170</b>	-4°C	1170	1080	720+680	1400	2	800	150	2,5	<b>CONSULTAR</b>
	<b>140-1715</b>	-4°C	1715	1080	720+680	1400	2	1000	200	3,5	<b>CONSULTAR</b>
	<b>140-2190</b>	-4°C	2.190	1080	720+680	1400	2	1500	260	4,4	<b>CONSULTAR</b>

Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Cristal templado, extra claro. Iluminación mediante led. Voltaje: 230 F+N. Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 4 2 kg/m3. Humedad 60/70%.



<b>SENIOR 1-TI</b>	<b>120-1170</b>	-4°C	1170	1254	730+507	1237	1	800	140	2,6	<b>CONSULTAR</b>
	<b>120-1715</b>	-4°C	1715	1254	730+507	1237	1	1000	190	3,6	<b>CONSULTAR</b>
	<b>120-2190</b>	-4°C	2190	1254	730+507	1237	1	1500	250	4,6	<b>CONSULTAR</b>
	<b>140-1170</b>	-4°C	1170	1254	730+650	1380	2	800	150	2,9	<b>CONSULTAR</b>
	<b>140-1715</b>	-4°C	1715	1254	730+650	1380	2	1000	200	4,2	<b>CONSULTAR</b>
	<b>140-2190</b>	-4°C	2190	1254	730+650	1380	2	1500	260	5,2	<b>CONSULTAR</b>

Estantes de cristal templado, de 252 mm de profundidad y 200 de altura útil. Estructura en acero inox 304. Decoración de serie en corian blanco. Cristales tintados en gris. Voltaje: 230 F+N. Cristal templado, extra claro. Iluminación por led en la parte superior anterior y posterior. Traseras correderas. Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Compresor hermético. Clase climática 4+.



<b>LUXURY CEL</b>	<b>1120</b>	-4°C	1120	855	583+370	953		600	105	1,4	<b>CONSULTAR</b>
	<b>1620</b>	-4°C	1620	855	583+370	953		900	135	2,0	<b>CONSULTAR</b>

Existe canalización (Kit de unión para la parte frontal inferior) sin coste, para más de 1 unidad. Indicarlo en pedido. Disponibles también en motor a distancia.



Composición: MAGNO LUS 1404 + 1104

# VITRINAS PASTELERAS "DROP-IN"



MODELO	°C	DIMENSIONES MM			ESTANTE	WAT	RESERVA Nº PUERTAS	KG	M3 EMB	PVP		
		L	A	H BASE-CRIST-TOTAL								
<b>ELEGANCE F MINI 2i</b>	1000	4°C	1000	740	915+250	1165		400		90	1,3	CONSULTAR
	1500	4°C	1500	740	915+250	1165		600		130	1,9	CONSULTAR
	2000	4°C	2000	740	915+250	1165		800		190	2,5	CONSULTAR
<b>1000 R</b>	4°/4°	1000	740	915+250	1165		400	1 p		120	1,3	CONSULTAR
	1500 R	4°/4°	1500	740	915+250	1165		600	2 p	150	1,9	CONSULTAR
	2000 R	4°/4°	2000	740	915+250	1165		800	3 p	210	2,5	CONSULTAR



<b>ELEGANCE F MINI 4i</b>	1000	4°	1000	740	915+400	1315	1	400		95	1,5	CONSULTAR
	1500	4°	1500	740	915+400	1315	1	600		135	2,2	CONSULTAR
	2000	4°	2000	740	915+400	1315	1	800		200	2,8	CONSULTAR
<b>1000 R</b>	4°/4°	1000	740	915+400	1315	1	400	1 p		125	1,5	CONSULTAR
	1500 R	4°/4°	1500	740	915+400	1315	1	600	2 p	155	2,2	CONSULTAR
	2000 R	4°/4°	2000	740	915+400	1315	1	800	3 p	220	2,8	CONSULTAR

<b>ELEGANCE F MIDI 2i</b>	1000	4°	1000	910	915+250	1165		600		105	1,6	CONSULTAR
	1500	4°	1500	910	915+250	1165		800		130	2,3	CONSULTAR
	2000	4°	2000	910	915+250	1165		1000		190	3,0	CONSULTAR
<b>1000 R</b>	4°/4°	1000	910	915+250	1165		700	1 p		130	1,6	CONSULTAR
	1500 R	4°/4°	1500	910	915+250	1165		900	2 p	150	2,3	CONSULTAR
	2000 R	4°/4°	2000	910	915+250	1165		1100	3 p	210	3,0	CONSULTAR

<b>ELEGANCE F MIDI 4i</b>	1000	4°	1000	910	915+400	1315	1	600		110	1,8	CONSULTAR
	1500	4°	1500	910	915+400	1315	1	800		135	2,6	CONSULTAR
	2000	4°	2000	910	915+400	1315	1	1000		200	3,3	CONSULTAR
<b>1000 R</b>	4°/4°	1000	910	915+400	1315	1	700	1 p		135	1,8	CONSULTAR
	1500 R	4°/4°	1500	910	915+400	1315	1	900	2 p	155	2,6	CONSULTAR
	2000 R	4°/4°	2000	910	915+400	1315	1	1100	3 p	220	3,3	CONSULTAR

Todas las versiones cristal trasero 90° corredero en ángulo.

Decoración no incluida de serie. Modelo 2 sin estante. Modelo 4 con 1 estante de cristal templado, de 250 mm y altura libre de 19 cm. Modelos R llevan reserva (2 evaporadores con temperatura independiente). Puede ser utilizada como barra de bar. Cristales ajustados con uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. Estructura en acero inox 304. Cristal templado, extra claro. Iluminación por led. Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Voltaje: 230 F+N. Disponible también con motor a distancia o frío estático. Compresor hermético. Clase climática 4+.



<b>LADY SUP 2i</b>	1000	4°C	1000	913	867+333	1200		600		105	1,7	CONSULTAR
	1500	4°C	1500	913	867+333	1200		800		130	2,4	CONSULTAR
	2000	4°C	2000	913	867+333	1200		1000		190	3,1	CONSULTAR
<b>1000 R</b>	4°/4°	1000	913	867+333	1200		700	1 p		130	1,7	CONSULTAR
	1500 R	4°/4°	1500	913	867+333	1200		900	2 p	150	2,4	CONSULTAR
	2000 R	4°/4°	2000	913	867+333	1200		1100	3 p	210	3,1	CONSULTAR



<b>LADY CORNER SOW</b>		-4°C	1490	1490	677+475	1152		750		190	3,5	CONSULTAR
------------------------	--	------	------	------	---------	------	--	-----	--	-----	-----	-----------

Decoración no incluida de serie. Modelo sup sin estante. Modelo sow con 1 estante de cristal templado, de 250 mm y altura libre de 27+20. Modelos R llevan reserva (2 evaporadores con temperatura independiente). Cristales ajustados con uniones plexiglas o encolado, a voluntad. Si función bar deben ser encolados. Estructura en acero inox 304. Cristal y estantes templados, extra claros. Iluminación por led Tropicalizadas. Frío ventilado controlado mediante termostato electrónico de alta precisión. Desescarche automático. Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Humedad 60/70%. Voltaje: 230 F+N. Disponible también con motor a distancia o frío estático. Compresor hermético. Clase climática 4+.

# VITRINAS PASTELERAS



Composición: LADY CORNER SOW



MODELO	°C	DIMENSIONES MM			ESTANTE	WAT	KG	M3 EMB	PVP
		L	A	H BASE-CRIST-TOTAL					



<b>SHOW SACP 6-P</b>	+2°C	600	650	540+1300	1840	5	600	140	<b>4.750€</b>
<b>SHOW SACP 6-C (*)</b>	+14°C	600	650	540+1300	1840	5	600	140	<b>5.495€</b>
<b>SHOW SACP 6-G Estático</b>	-25°C	600	650	540+1300	1840	5	1000	150	<b>5.995€</b>
<b>SHOW SACP 6-D</b>	-20°C+5°C	600	650	540+1300	1840	5	1200	150	<b>6.720€</b>

Los modelos (\*) 6-C y 14-1 son especiales para chocolates y permite regular la humedad.  
 Frio ventilado en todos los mdoelos excepto ANPKGE-1 y SACP 6-G.  
 Cristal templado e iluminación por led. Estructura en acero inox 304. Ruedas integradas.  
 Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Gas R290.  
 Voltaje: 230 F+N.



<b>SHOW ACP KPV-1</b>	+2°C	810	650	540+1300	1840	5	600	150	<b>5.145€</b>
<b>SHOW ACP KCV14-1 (*)</b>	+14°C	810	650	540+1300	1840	5	600	150	<b>5.990€</b>
<b>SHOW ANP KGE-1 Estático</b>	-25°C	810	650	540+1300	1840	5	1000	160	<b>6.520€</b>
<b>SHOW AMP KDV-1</b>	-20°C+5°C	810	650	540+1300	1840	5	1200	160	<b>7.320€</b>

Los modelos (\*) 6-C y 14-1 son especiales para chocolates y permite regular la humedad.  
 Frio ventilado en todos los mdoelos excepto ANPKGE-1 y SACP 6-G.  
 Cristal templado e iluminación por led. Estructura en acero inox 304. Ruedas integradas.  
 Evaporador tratado con pintura atóxica y aislamiento de poliuretano ecológico, densidad 42 kg/m3. Gas R290.  
 Voltaje: 230 F+N.



# CALIENTES Y NEUTRAS POR ENCARGO



CAFETERÍA/  
HELADERÍA





Composición: LADY SOW

H-122

**GRANITA**

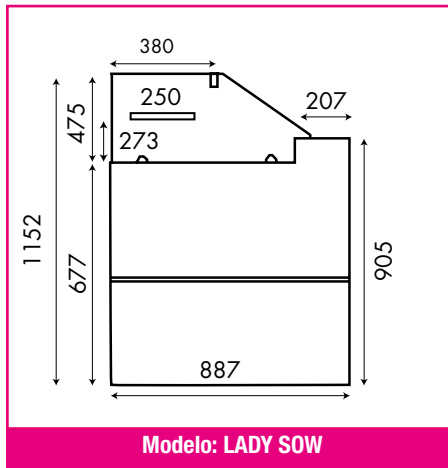
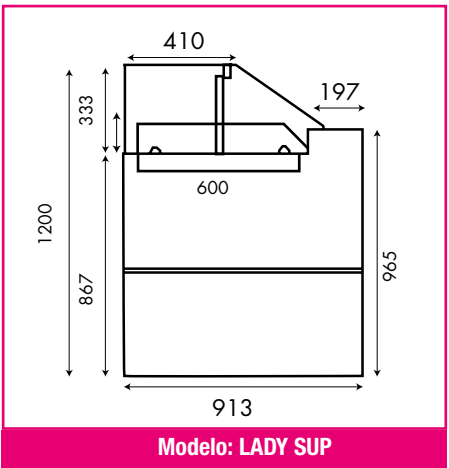
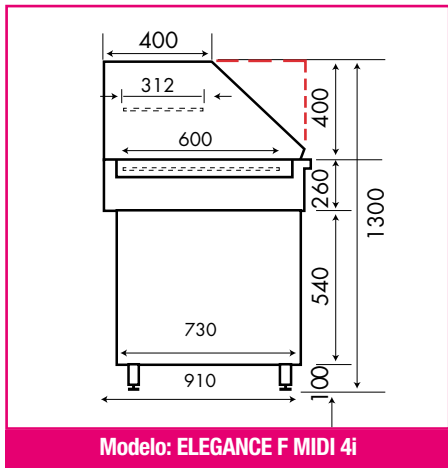
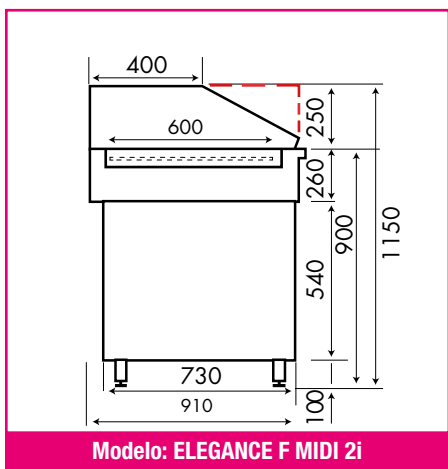
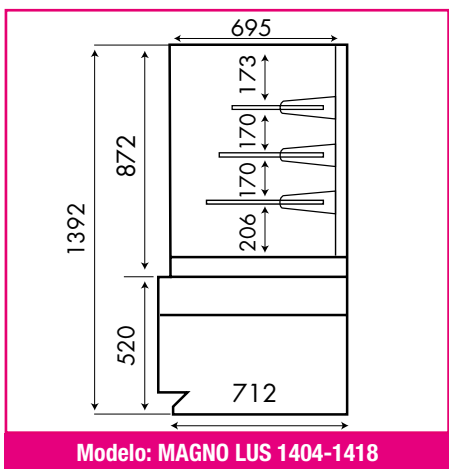
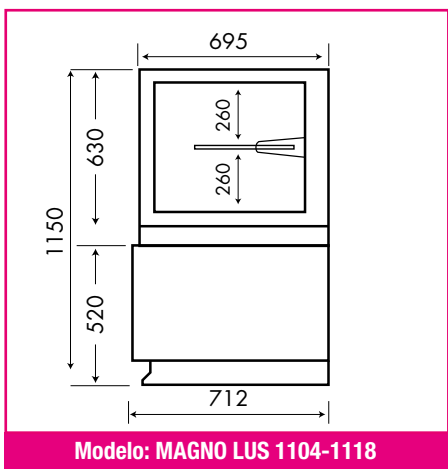
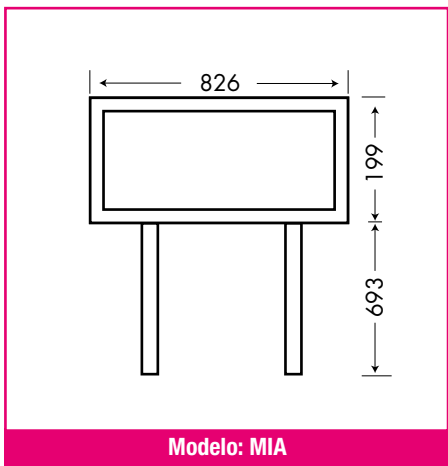
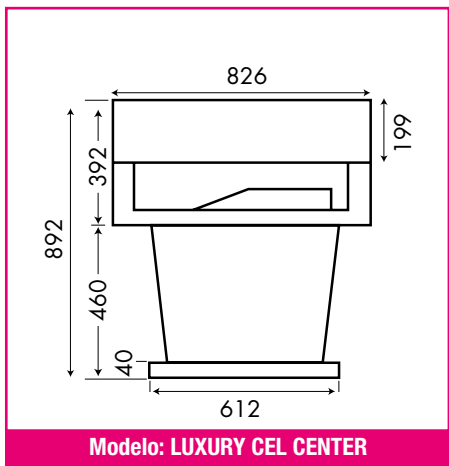
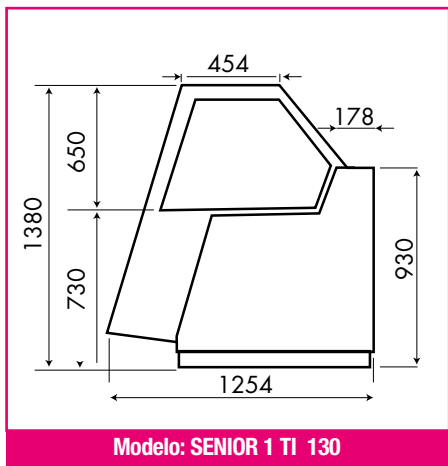
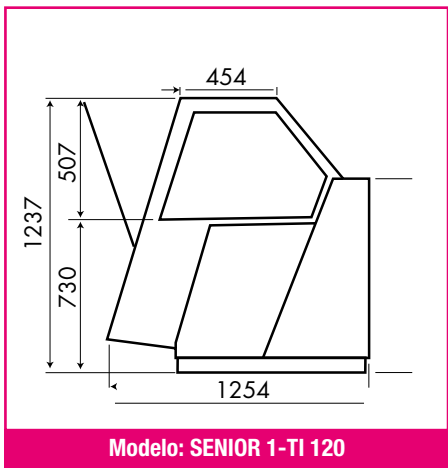
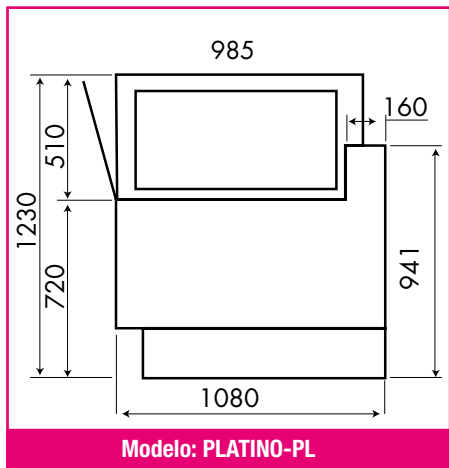
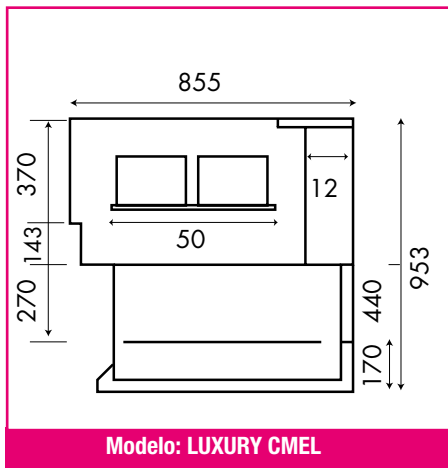




Composición: SENIOR 1



ELEGANCE



**DIMENSIONES SIN REVESTIMIENTO. EN PAGINAS INTERIORES LAS MEDIDAS SI LO INCLUYEN**

# MANTECADORAS PASTEURIZADORAS

CAFETERÍA/  
HELADERÍA





## MANTECADORAS VERTICALES



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT HORA-CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
<b>MV6</b>	6	1,3/1,5	6-1,5	Aire	700	44x57x52	230 F+N 50 HZ	<b>3.900€</b>
<b>MV10</b>	10	1,3/1,5	10-2	Aire	1000	44x57x60	230 F+N 50 HZ	<b>5.280€</b>

*Modelo de sobremesa de extracción manual. Electromecánica. Ajuste manual de duración del ciclo. Cuba vertical para controlar la elaboración y doble tapa que permite la recarga durante la misma.*

<b>MV15</b>	6	2/2,3	15/1-2	Aire	1600	44x59x60	230 F+N 50 HZ	<b>7.375€</b>
-------------	---	-------	--------	------	------	----------	---------------	---------------

*Modelo sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Electromecánica. Agitador de 3 velocidades. Cuba vertical para controlar la elaboración y doble tapa que permite la recarga durante la misma.*

<b>MV60</b>	18	7/8	60/2-8	Aire	5800	60x85x130	400 3F+N 50 HZ	<b>19.730€</b>
-------------	----	-----	--------	------	------	-----------	----------------	----------------

*Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Cuba vertical que permite controlar la elaboración y doble tapa para la recarga durante la misma. Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...*

## MANTECADORAS HORIZONTALES



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT HORA-CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
<b>MH20</b>	6	3,5 / 3,7	20/1-3,7	Aire	1600	44x80x70	230 F+N 50 HZ	<b>10.710€</b>

*Modelo sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Opcional refrigeración por agua. Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...*

<b>MH60</b>	16	7 / 8	60/2-8	Aire	5800	60x83x152	400 F+N 50 HZ	<b>27.280€</b>
-------------	----	-------	--------	------	------	-----------	---------------	----------------

*Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...*

## MANTECADORA PRODUCCIÓN & SERVICIO



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg HORA	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
<b>MGLS2</b>	2 x10	2 x 4	2 x 15	Aire	2x1250	86x65x117	230 F+N 50 HZ	<b>15.590€</b>

*Modelo de mueble para producción, conservación y servicio inmediato. A la vez expositor con elevada visibilidad. Módulos con funcionamiento independiente, con mando y compresor propios. Tecnología inverter para el control de la densidad. Electrónica. Programas con parámetros ya introducidos para elaboración simple y posibilidad de variación por el usuario durante el proceso. Agitador con velocidad variable para distintas densidades.*

Todos los modelos con posibilidad de refrigeración por agua.

# ROBOT MULTIFUNCIÓN

MANTECADORA/PASTEURIZADOR/PASTO-MANTECADOR/CUECECREMA



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg HORA	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
<b>RPMC15</b>	6	2/2,3	Helado 15 Pasteuriz 5 Past+Mante 4	Aire	1700	44x59x57	230 F+N 50 HZ	<b>9.620€</b>

Modelo de sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Programas especiales de pasteurización, pasto-mantecación cuececrema. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.

# COMBI MANTECADOR / PASTEURIZADOR/CUECECREMA



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT HORA-CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
<b>PHC20</b>	3,5 + 6	C1 - 2,5 / 2,75 C2 - 3,5 / 3,7	20/3,5	Aire	2200	44x80x70	230 F+N 50 HZ	<b>12.705€</b>

Modelo sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Dotada de 2 cubas, una para cocer y otra para producir el helado. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.



<b>PHC60</b>	18 + 27	C1 - 7 / 8 C2 - 3,5	Helado 60/2-7 Pasteuriz. 10	Aire	3300 6000	60x84x151	400 3F+N 50 400 3F+N 50	<b>34.205€</b>
--------------	---------	------------------------	--------------------------------	------	--------------	-----------	----------------------------	----------------

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Dotada de 2 cubas, una para cocción y pasteurización, y otra para producir helado. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.

# MULTIFUNCIÓN PASTEURIZADOR-CUECECREMA

MODELO	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
--------	----------------	---------------	-------------	---	-------------	------------	-----



<b>PC15</b>	15	15 (80')	Aire	3300	60x85x134	230 F+N 50 HZ	<b>19.815€</b>
-------------	----	----------	------	------	-----------	---------------	----------------

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Programa especial de pasteurización bajo normativa HACCP, seguida de maduración y conservación a 4°C. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Ideal para de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...



<b>PC40</b>	40	40 (100')	Aire	5300	60x85x134	400 3F+N 50	<b>23.970€</b>
-------------	----	-----------	------	------	-----------	-------------	----------------

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Programa especial de pasteurización bajo normativa HACCP, seguida de maduración y conservación a 4°C. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Ideal para de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

# PASTEURIZADOR

MODELO	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
--------	----------------	----------------	-------------	---	-------------	------------	-----




<b>P150 SOBREMESA</b>		15 (90')	Aire	2000	60x85x43	230 F+N 50 HZ	<b>11.255€</b>
<b>P400A MUEBLE</b>	58	40 (120')	Aire	4000	60x85x133	400 3F+N 50	<b>15.895€</b>
<b>P600A MUEBLE</b>	58	60 (120')	Aire	6000	60x140x134	400 3F+N 50	<b>18.695€</b>

Modelo de mueble. Control de tiempo. Electrónica 5 programas: agitación para mezclado-amasado-lavado, tres programas de pasteurización a distintas temperaturas y enfriamiento.

# CAFETERÍA



# GRANIZADORAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	GAS	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
 FABIA 6*1	1	6*1	R-290	22x48x63	1/3	460	230 F+N 50 HZ	<b>1.350€</b>
FABIA 6*2	2	6*2	R-290	42x48x63	1/2	1050	230 F+N 50 HZ	<b>2.370€</b>
FABIA 10*1	1	10*1	R-290	22x48x74	1/3	460	230 F+N 50 HZ	<b>1.520€</b>
FABIA 10*2	2	10*2	R-290	42x48x74	1/2	1050	230 F+N 50 HZ	<b>2.635€</b>

*La única granizadora del mercado potente y a un precio muy competitivo. Dirigida a locales de consumo medio. Función mantenimiento + granizado. Grifo extraíble. Mandos retranqueados protegidos. Laterales plásticos. Electromecánica. Motorreductora ventilada. Turbo ventilación del motor. Campana de fácil montaje. No incorpora luz. Tapa baja. Disponible en color negro. Blanca por encargo.*




SORBY 12*1	1	12*1	R-290	20x52x69	1/4	350	230 F+N 50 HZ	<b>1.770€</b>
SORBY 12*2	2	12*2	R-290	40x52x69	3/8	500	230 F+N 50 HZ	<b>3.215€</b>

**Opcional: Pala agitadora superior para modelo 12 (no montada) 46€**

*Pala agitadora superior opcional. Grifo extraíble. Doble función granizado y mantenimiento. Color blanco opcional.*

# GRANIZADORAS POTENCIADAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	GAS	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
 YUKI 11*2	2	11*2	R-449	41x60x82	1/2	1250	230 F+N 50 HZ	<b>2.990€</b>

*Con obus de carga color blanco.*



CRYSTAL 10*1	1	10*1	R-290	22x48x80	1/3	800	230 F+N 50 HZ	<b>1.765€</b>
CRYSTAL 10*2	2	10*2	R-290	42x48x80	3/4	1300	230 F+N 50 HZ	<b>3.081€</b>
CRYSTAL 10*3	3	10*3	R-290	62x48x80	3/4+	1530	230 F+N 50 HZ	<b>4.120€</b>

**Luz opcional LED. (cada cuba) 50€**

**Versión Express 250€**

*Dirigida a todo tipo de locales de consumo alto. Función mantenimiento + granizado. Grifo extraíble. Mandos retranqueados protegidos. Laterales plásticos. Electromecánica. Motorreductora ventilada. Campana de fácil montaje. Disponible en color negro. Blanca por encargo. Gas R290.*




ICE FROST 14*1	1	14*1		20x51x82	1/3	550	230 F+N 50 HZ	<b>2.193€</b>
ICE FROST 14*2	2	14*2		40x51x82	1/2	940	230 F+N 50 HZ	<b>3.662€</b>
ICE FROST 14*3	3	14*3		60x51x82	5/8	1130	230 F+N 50 HZ	<b>4.910€</b>




*Color negro de serie, color blanco opcional. Luz led en cada tapa. Pala superior y función mantenimiento de serie. Laterales inox opcionales. Gas R290.*



## GRANIZADORAS ECOLÓGICAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	GAS	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
 <b>TROPICAL 11*2</b>	2	11*2	R-449	50x70x90	1/2	1250	230 F+N 50 HZ	<b>3.700€</b>
<i>Ventilación superior, tapa iluminada, motoreductora electrónica. Especial para parques acuáticos y locales donde no puede respirar por la trasera.</i>								
<b>I PRO 1 mecánica</b>	1	12x1		20x58x87	1/3	400	230 F+N 50 HZ	<b>2.395€</b>
<b>I PRO 2 mecánica</b>	2	12*2		40x58x87	1/2	650	230 F+N 50 HZ	<b>3.730€</b>
<b>I PRO 3 mecánica</b>	3	12*3		60x58x87	3/4	800	230 F+N 50 HZ	<b>5.455€</b>
<i>Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético. Sistema de "cascada" que garantiza la homogeneidad del granizado. Luz led de serie. Color blanco de serie, color negro opcional.</i>								

## TAPAS DE RECARGA AUTOMÁTICA MODELO I PRO

	PVP
 <b>TAPA PREMIX (ya mezclado).</b> <i>1 tapa por cuba. Color blanco de serie, color negro opcional. Carga peristáltica, por nivel.</i>	<b>1.125 €</b>
 <b>TAPA POST MIX 5+1 primaria (Mezcla jarabe con agua dentro de la cuba). ESPECIFICAR MODELO.</b>	<b>1.460€</b>
 <b>TAPA POST MIX 5+1 secundaria (Mezcla jarabe con agua dentro de la cuba). ESPECIFICAR MODELO.</b> <i>1 tapa primaria en 1 cuba y resto de cubas las secundarias. Color blanco de serie, color negro opcional.</i>	<b>1.295€</b>

## GRANIZADORAS BIVALENTES PARA CREMAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	GAS	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
 <b>NATA 4</b>	1	4	R-134	22x48x56	1/4	280	230 F+N 50 HZ	<b>1.420€</b>
<b>NATA 4x2</b>	2	4x2	R-134	42x48x60	3/8	550	230 F+N 50 HZ	<b>2.600€</b>
 <b>BIANCA 6x1</b>	1	6	R-290	22x48x63	1/3	460	230 F+N 50 HZ	<b>1.520€</b>
<b>BIANCA 6x2</b>	2	6x2	R-290	42x48x68	1/2	1050	230 F+N 50 HZ	<b>2.635€</b>
<i>Especial para cremas. También mantenimiento y granizado. Grifo extraíble. Mandos protegidos. Electromecánica. Motorreductora ventilada. Turbo ventilación del motor. Campana de fácil montaje. No incorpora luz. Tapa baja. Disponible en color negro. Blanca por encargo.</i>								
 <b>SP 1 CREMA</b>	1	5	R-290	26x44x61	1/4	350	230 F+N 50 HZ	<b>2.045€</b>
<b>SP 2 CREMA</b>	2	5*2	R-290	45x44x61	3/8	500	230 F+N 50 HZ	<b>3.580€</b>
<i>Concebida para cremas y dotada de motorreductor especial. Color negro de serie, color blanco opcional.</i>								

## GRANIZADORAS CREMA SOFT

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
--------	---------	-----	-------------	----	---	---	-----



<b>GT 1 SOFT PUSH</b>	1	6	26x43x65	1/4	350	230 F+N 50 HZ	<b>2.705€</b>
-----------------------	---	---	----------	-----	-----	---------------	---------------

<b>GT 2 SOFT PUSH</b>	2	6*2	45x44x65	1/2	765	230 F+N 50 HZ	<b>4.360€</b>
-----------------------	---	-----	----------	-----	-----	---------------	---------------

Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético. Color negro de serie. Color blanco opcional.



<b>GT SOFT TOUCH 6</b>	1	6	26x43x65	1/4	350	230 F+N 50 HZ	<b>3.485€</b>
------------------------	---	---	----------	-----	-----	---------------	---------------

<b>GT SOFT TOUCH 6+6</b>	2	6*2	45x44x65	1/2	765	230 F+N 50 HZ	<b>5.785€</b>
--------------------------	---	-----	----------	-----	-----	---------------	---------------

Los modelos GT son la solución actual para conseguir un helado soft con baja inversión.

Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético. Color negro de serie, Color blanco opcional.

## DISPENSADORES

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
--------	---------	-----	-------------	----	---	---	-----



<b>BLOOM 12</b>	1	1x12	20x40x65	1/4	180	230 F+N 50 HZ	<b>850€</b>
-----------------	---	------	----------	-----	-----	---------------	-------------

<b>BLOOM 12x2</b>	2	2x12	40x40x65	1/3	250	230 F+N 50 HZ	<b>1.160€</b>
-------------------	---	------	----------	-----	-----	---------------	---------------

<b>BLOOM 12x3</b>	3	3x12	60x40x65	1/2	350	230 F+N 50 HZ	<b>1.765€</b>
-------------------	---	------	----------	-----	-----	---------------	---------------

Mezcla del producto por pala.



<b>CUBE 2</b>	2	2x9	29x40x65	1/6	125	230 F+N 50 HZ	<b>1.635€</b>
---------------	---	-----	----------	-----	-----	---------------	---------------

<b>CUBE 4</b>	4	4x9	52x38x65	1/5	150	230 F+N 50 HZ	<b>2.550€</b>
---------------	---	-----	----------	-----	-----	---------------	---------------



<b>BIG CUBE 1</b>	1	1x18	26x40x69	1/6	125	230 F+N 50 HZ	<b>1.545€</b>
-------------------	---	------	----------	-----	-----	---------------	---------------

<b>BIG CUBE 2</b>	2	2x18	44x38x69	1/6	125	230 F+N 50 HZ	<b>2.235€</b>
-------------------	---	------	----------	-----	-----	---------------	---------------

Mezcla de producto en la cuba mediante bomba.

## CHOCOLATERAS

MODELO	NºCUBAS	LIT	DIMENSIONES	HP	w	V	PVP
--------	---------	-----	-------------	----	---	---	-----



<b>LOLA CHOCO VISUAL 3</b>	1	3	22,5x27x43		850	230 F+N 50 HZ	<b>695€</b>
----------------------------	---	---	------------	--	-----	---------------	-------------

<b>LOLA CHOCO VISUAL 6</b>	1	6	26x30x44		850	230 F+N 50 HZ	<b>890€</b>
----------------------------	---	---	----------	--	-----	---------------	-------------

Cuece y mantiene.

# FABRICADORES DE HIELO

MODELO	GR	PRODUC KG/24H	ALMACEN KG	CUBITOS CICLO/H	W	DIMENSIONES	VOL/Hz	PVP
--------	----	------------------	---------------	--------------------	---	-------------	--------	-----

## Cubito macizo



<b>G 20-6</b>	18	20	6	24/49	450	37x50x60	230F+N 50Hz	<b>1.525€</b>
<b>G 25-6</b>	38	25	6	18/26	450	37x50x60	230F+N 50Hz	<b>1.605€</b>
<b>G 30-10</b>	38	30	10	18/31	450	37x50x69	230F+N 50Hz	<b>1.755€</b>
<b>G 37-15</b>	38	37	15	24/39	550	50x59x69	230F+N 50Hz	<b>2.030€</b>
<b>G 45-15</b>	38	45	15	24/47	600	50x59x69	230F+N 50Hz	<b>2.160€</b>
<b>G 50-25</b>	38	50	25	24/52	750	50x59x80	230F+N 50Hz	<b>2.265€</b>
<b>G 60-40</b>	38	60	40	36/63	850	74x61x92	230F+N 50Hz	<b>2.910€</b>
<b>G 80-40</b>	38	80	40	36/83	900	74x61x92	230F+N 50Hz	<b>3.175€</b>
<b>G 100-60</b>	38	100	60	36/104	1000	74x61x102	230F+N 50Hz	<b>3.475€</b>
<b>G 130-75</b>	38	130	75	36/135	1700	84x75x107	230F+N 50Hz	<b>4.240€</b>



<b>G 150 MODULAR</b>	38	140		60/156	1900	87x56x81	230F+N 50Hz	<b>4.840€</b>
<b>G 300 MODULAR</b>	38	280		120/313	2700	126x60x86	230F+N 50Hz	<b>7.795€</b>

Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Especificar en cada pedido. Tropicalizada 43°.

También en versión 18 gr

Estructura inox. Cuba en ABS. Puertas inox empotrables, excepto Mod inferiores o iguala a 30 kg

Fabricación del hielo mediante difusores. Inversión de ciclo. Refrigerante R452A.

## Cubito Hueco [Mueble]



<b>GCH 20-5</b>	17	20	5	15/49	250	34x55x62	230F+N 50Hz	<b>2.085€</b>
<b>GCH 25-7</b>	17	25	7	15/61	250	34x55x69	230F+N 50Hz	<b>2.200€</b>
<b>GCH 35-12</b>	17	35	12	20/86	350	45x55x69	230F+N 50Hz	<b>2.565€</b>
<b>GCH 45-16</b>	17	45	16	35/110	370	50x60x69	230F+N 50Hz	<b>2.915€</b>
<b>GCH 50-21</b>	17	50	21	35/123	370	50x59x88	230F+N 50Hz	<b>3.170€</b>
<b>GCH 60-28</b>	17	60	28	35/147	570	60x59x88	230F+N 50Hz	<b>3.760€</b>
<b>GCH 90-40</b>	17	90	40	60/221	790	80x59x88	230F+N 50Hz	<b>4.490€</b>
<b>GCH 150-70</b>	17	150	70	90/368	950	92x65x128	230F+N 50Hz	<b>6.915€</b>



Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Especificar en cada pedido. Tropicalizados 43°C.

Estructura inox. Puertas abatibles. Cuba en ABS. Fabricación de hielo mediante paleta

Inversión de ciclo. Refrigerante R134A.

Todas las producciones están calculadas en condiciones óptimas de temperatura del agua y de refrigeración

## FABRICADORES DE HIELO

MODELO	GR	PRODUC KG/24H	ALMACEN KG	CUBITOS CICLO/H	W	DIMENSIONES	VOL/Hz	PVP
--------	----	------------------	---------------	--------------------	---	-------------	--------	-----

### Cubito cuadrado [modular]



<b>GCC 150 MODULAR</b>	10	150	---	168/625	850	56x62x58	230F+N 50Hz	<b>4.930€</b>
<b>GCC 250 MODULAR</b>	10	250	---	234/1.042	1100	76x62x58	230F+N 50Hz	<b>5.530€</b>
<b>GCC 320 MODULAR</b>	10	300	---	234/1.333	1400	76x62x58	230F+N 50Hz	<b>5.995€</b>
<b>GCC 400 MODULAR</b>	10	400	---	342/1.875	2100	76x62x73	230V 3N 50Hz	<b>7.590€</b>



Hielo solicitado en franquicias burger. También cubitos en versión 6 y 17 gr  
 Todos los modelos disponibles en versión refrigeración aire o agua. Tropicalizados 43°. Estructura inox. Fabricación de hielo mediante evaporador vertical. Inversión de ciclo. Refrigerante R452A. Dimensiones del cubito: 10GR (22x22x24); 6GR (23x10x24); 17GR (29x29x24).

### Hielo troceado



<b>GHT 100-15</b>		100	15		700	50x67x70	230F+N 50Hz	<b>4.095€</b>
<b>GHT 140-25</b>		140	25		700	50x67x80	230F+N 50Hz	<b>4.900€</b>
<b>GHT 140 MODULAR</b>		140	-		700	50x50x50	230F+N 50Hz	<b>4.650€</b>
<b>GHT 300 MODULAR</b>		300	-		1300	56x53x56	230F+N 50Hz	<b>6.415€</b>
<b>GHT 600 MODULAR</b>		600	-		2000	61x57x73	230F+N 50Hz	<b>8.370€</b>



Todos los modelos disponibles en versión aire o agua. Especificar en cada pedido. Refrigerante R452A. Tropicalizados 43°C. Estructura inox. Cuba en ABS. Puerta en ABS. Fabricación de hielo mediante evaporador cilíndrico vertical. Contiene sólo 25% de agua residual, por lo que es muy apreciado para exponer pescado, en coctelería y sector farmacéutico.

### Hielo en escamas planas [modular]



<b>GE 250 MODULAR</b>		250	---		1000	102x59x77	230F+N 50Hz	<b>13.710€</b>
<b>GE 600 MODULAR</b>		600	---		2600	111x64x80	400V 3N 50Hz	<b>16.360€</b>
<b>GE 1000 MODULAR</b>		1000	---		4500	111x64x84	400V 3N 50Hz	<b>21.160€</b>
<b>GE 1500 MODULAR</b>		1500	---		5500	138x74x97	400V 3N 50Hz	<b>28.790€</b>



Sin carenado inox **(-) 650€**

Hielo con grosor 1,5 mm y -7°C, resistente, seco y duradero. Usado especialmente en expositores de supermercado y procesos industriales de alimentación. Sólo refrigerados por aire. Gas. Estructura inox. Fabricación de hielo mediante evaporador cilíndrico vertical y rasqueta. Refrigerante R452A. Tropicalizados 43°C.

### Contenedores



<b>S - 150</b>		---	150			56x85x105	---	<b>2.160€</b>
<b>S - 200</b>		---	200			77x85x105	---	<b>2.275€</b>
<b>S - 250</b>		---	250			108x85x97	---	<b>3.115€</b>
<b>S - 400</b>		---	400			124x88x127	---	<b>3.740€</b>
<b>SC - 300 con 1 carro</b>		---	300+100			79x122x191	---	<b>11.615€</b>
<b>SC - 600 con 2 carros</b>		---	600+200			153x122x191	---	<b>19.915€</b>

- Exterior en acero inoxidable, excepto puerta. - Interior en polietileno. Aislamiento en poliuretano. - Encimera abierta





# MÁQUINAS DE CAFÉ

MODELO	LITROS CALDERA	DIMENSIONES	W BOMBA	W RESISTEN II	W RESISTEN III	V	PVP
--------	----------------	-------------	---------	---------------	----------------	---	-----



<b>NOVA 22 BASIC 2 GR</b>	8 inox	57x55x47	275	3250		230	<b>5.775€</b>
<b>NOVA 22 2 GR</b>	12	72x55x47	275	3500	4500	230/400	<b>7.345€</b>
<b>NOVA 22 3 GR</b>	19	96x55x47	275	5500	7000	230/400	<b>8.820€</b>
Opcional: frontal iluminado 2 gr							<b>495€</b>
Opcional: frontal iluminado 3 gr							<b>655€</b>

Con motobomba interior, 2 vaporizadores y 4 dosis por grupo.



<b>SPRINT 100E 2 gr</b>	5	61x54x55	275	2800	4200	230/400	<b>5.880€</b>
<b>100 E TRONIC 2 GR</b>	12	70x54x55	300	3500	3500	230/400	<b>7.875€</b>
<b>100 E TRONIC 3 GR</b>	19	94x54x55	300	5500	5500	230/400	<b>9.760€</b>

6 dosis automáticas y programables desde el exterior, muy facilmente. La programación de cada grupo puede ser diferente. Motobomba interior. Consumo máximo 7 gr por café.



<b>100 E TOUCH 2 GR</b>	12	70x54x55	300	3500	3500	230/400	<b>9.325€</b>
<b>100 E TOUCH 3 GR</b>	19	94x54x55	300	5000	5500	230/400	<b>11.545€</b>

Opcional: frontal iluminado 2 gr **495€**  
Opcional: frontal iluminado 3 gr **655€**

Con motobomba interior, 2 vaporizadores y 6 dosis por grupo.



<b>105 ADVANCE 2 gr</b>	10	79x54x52	275	5300	5300	230/400	<b>11.760€</b>
<b>105 ADVANCE 3 gr</b>	12	103x54x52	275	7250	7250	230/400	<b>14.910€</b>

Se caracteriza por su avanzado nivel de programación, sencillo y desde el exterior  
Frontal iluminado de serie



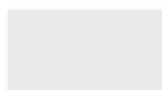
<b>MULTIBOILER 2 GR</b>	12+2x0,4	77x57x57	275	5300	5300	230/400	<b>13.995€</b>
<b>MULTIBOILER 3 GR</b>	12+3x0,4	101x57x53	275	7250	7250	230/400	<b>16.815€</b>

Permite ajustes precisos para la obtención del mejor extracto y satisfacción del paladar más exquisito.  
Luz led de serie. Disponible en blanco perla, verde británico y marrón café.

## COLORES DE SERIE



Antracita



Gris



Rojo Metalizado



Azul Sky



Blanco Brillante



Negro Mate



OTRAS OPCIONES, CONSULTAR

# MÁQUINAS DE CAFÉ SUPER AUTOMÁTICAS

MODELO	LIT CALDERA	DIMENSIONES	W	V	PVP
--------	-------------	-------------	---	---	-----



<b>SUPER 100 1 gr</b>		30x50x58	2750-3300	220V. 50/60 Hz	<b>3.880€</b>
-----------------------	--	----------	-----------	----------------	---------------

Dirigida a restaurante y pequeños hoteles. Para un uso de 100 dosis diarias aprox.  
15 lit de agua caliente/ hora. Tolva de 1,2 kg de café en gano. Contenedor posos de 700 gr  
Touch personalizable con 32 posibles combinaciones  
La versión sin conexión a la red permite ser usada en cualquier estancia, terraza...

<b>Opcional:</b> tanque de agua adicional 8 lit		11x50x58			<b>150€</b>
---	--	----------	--	--	-------------



<b>SUPER 300 1 gr</b>	4	34x54x83	2750-3300	220V. 50/60 Hz	<b>7.245€</b>
-----------------------	---	----------	-----------	----------------	---------------

Dirigida a hoteles medianos y grandes. Para un uso de 300 dosis diarias aprox.  
27 lit de agua caliente/ hora. 2 Tolvas de 1,2 kg c/ una de café en gano. Contenedor posos de 700 gr.  
Touch personalizable con 32 posibles combinaciones.  
El tubo para la erogación del agua caliente (con caldera independiente de 0,8 lit).

<b>Opcional:</b> Dosificador producto en polvo (600 gr leche; 1000 de chocolate)					<b>+2.100€</b>
--	--	--	--	--	----------------

## MOLINOS

MODELO	MUELAS Ø TIPO	PRODUCCIÓN Kg/h	RPM	CAPACIDAD Kg	DIMENSIONES	W	V	PVP
--------	---------------	-----------------	-----	--------------	-------------	---	---	-----



<b>SM92 TIMER</b>	64 PLANAS	6,6	1350	1,2	21x32x55	220	230V F+N	<b>895€</b>
-------------------	-----------	-----	------	-----	----------	-----	----------	-------------

<b>SM92 AUTOMATICO</b>	64 PLANAS	6,6	1350	1,2	21x32x55	220	230V F+N	<b>1.050€</b>
------------------------	-----------	-----	------	-----	----------	-----	----------	---------------

<b>SMLK AUTOMATICO</b>	84 MIXTAS	13	700	1,75 ó 2,25	22x37x67	220	230V F+N	<b>1.510€</b>
------------------------	-----------	----	-----	-------------	----------	-----	----------	---------------

<b>SMTK AUTOMATICO</b>	CÓNICAS	18	400	1,75 ó 2,25	22x37x67	373	230V F+N	<b>2.295€</b>
------------------------	---------	----	-----	-------------	----------	-----	----------	---------------

Diseño especial de muelas que acarician el grano moliendo y no rompiendo, con el resultado final: más calidad en el café y vida mas larga de las muelas. Motor con protección térmica. Rearme manual. Muy silenciosos. Centralita electrónica que controla arranque y parada. Corona que disipa el calor y no quema el café. Estructura de aluminio en fundición inyectada. Sistema de dosificación volumétrica manual por palanca. Tiempo molienda regulable: 30/50/80 ó 120 segundos.  
Conexión automática del motor tras 6, 12, 18 ó 24 extracciones. Regulación dosificación café entre 5 y 8 gramos (opcional 10gr.)  
Capacidad del contenedor: 250 gr.



<b>INSTANT MI 92</b>	64 PLANAS	6,6	1350	1,2	21x32x55	220	230V F+N	<b>1.310€</b>
----------------------	-----------	-----	------	-----	----------	-----	----------	---------------

Molienda instantánea en el momento que se hace el café. No utiliza acumulador de café molido.  
Café siempre recién molido. Regulación electrónica de la dosis.  
Diseño especial de muelas que acarician el grano moliendo y no rompiendo, con el resultado final: más calidad en el café y vida mas larga de las muelas. Motor con protección térmica. Rearme manual. Muy silenciosos. Centralita electrónica que controla arranque y parada. Corona que disipa el calor y no quema el café. Estructura de aluminio en fundición inyectada.

COLORES DE SERIE



# AUXILIAR CAFETERÍA

	MODELO		DIMENSIONES	Kw	V	PVP
--	--------	--	-------------	----	---	-----



<b>TOSTADOR SENCILLO</b>	<b>TPS</b>		53x29x25	2,2	230 F+N	<b>279€</b>
--------------------------	------------	--	----------	-----	---------	-------------

Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.



<b>TOSTADOR DOBLE</b>	<b>TPD</b>		53x29x37	3,3	230 F+N	<b>345€</b>
-----------------------	------------	--	----------	-----	---------	-------------

Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.



<b>COCEDOR DE SALCHICHAS SIN GRIFO</b>	<b>CPS</b>		27x35x34	1	230 F+N	<b>285€</b>
--	------------	--	----------	---	---------	-------------

<b>COCEDOR DE SALCHICHAS CON GRIFO</b>	<b>CPSG</b>		27x35x34	1	230 F+N	<b>360€</b>
--	-------------	--	----------	---	---------	-------------



<b>GOFRERA SIMPLE 2 (6x4)</b>	<b>GGOS 64</b>	<b>(10x17x1,5)x2</b>	30x44x32	2,2	230 F+N	<b>651€</b>
-------------------------------	----------------	----------------------	----------	-----	---------	-------------

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Bandeja recoge grasas.



<b>GOFRERA DOBLE 2 (6x4)</b>	<b>GGOS 64.2</b>	<b>(10x17x1,5)x4</b>	58x44x32	2,2x2	230 F+N	<b>1.250€</b>
------------------------------	------------------	----------------------	----------	-------	---------	---------------

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Bandeja recoge grasas.



<b>GRILL SENCILLO LISO 1.7</b>	<b>GGRSLL</b>		29x44x30	1,7 5	230 F+N	<b>465€</b>
--------------------------------	---------------	--	----------	-------	---------	-------------

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.

<b>GRILL MEDIO ACANALADO</b>	<b>GGRSAA</b>		41x50x30	2,5	230 F+N	<b>540€</b>
------------------------------	---------------	--	----------	-----	---------	-------------

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.



<b>GRILL DOBLE TAPA ACANALADO</b>	<b>GGR2AA</b>		56x44x30	3,5	230 F+N	<b>795€</b>
-----------------------------------	---------------	--	----------	-----	---------	-------------

Estructura en inox con placas de fundición. Temperatura de 50 a 300°. Superficie plancha 36x27. Bandeja recoge grasas.



<b>CREPERA ELÉCTRICA 1</b>	<b>GCEC1</b>		45x52x24	3	230 F+N	<b>655€</b>
----------------------------	--------------	--	----------	---	---------	-------------

Diámetro 40 cm. Estructura en acero inoxidable. Placa temperatura de 50° a 300°, antiadherente cubierto de teflón.










<b>CREPERA ELÉCTRICA 2</b>	<b>GCE2</b>		90x52x24	2x3	230 F+N	<b>1.195€</b>
----------------------------	-------------	--	----------	-----	---------	---------------

Diámetro 40 cm. Estructura en acero inoxidable. Placa temperatura de 50° a 300°, antiadherente cubierto de teflón.



**CHOCOLATERAS (Ver página 29)**

# AUXILIAR CAFETERÍA

MODELO		LIT	DIMENSIONES	R.P.M.	Kw	V	PVP	
	<b>BATIDORA-TRITURADORA 500</b>	<b>LT 500-3</b>	2	28X26X52	3800	1,5	230 F+N	<b>570€</b>
	<i>3 programas de 30', 60' y 90' de serie + función en continuo</i> <i>Estructura plástica</i>							
	<b>BATIDORA-TRITURADORA 2 LIT</b>	<b>F750-2</b>	2	21x21x49	1400-2400	0,75	230 F+N	<b>1.045€</b>
	<i>Regulador de velocidad. Estructura de aluminio con vaso de policarbonato. Vaso Inox opcional.</i>							
	<b>BATIDORA-TRITURADORA INDUSTRIAL</b>	<b>F750-5</b>	5	25x26x54	1400-2400	0,75	230 F+N	<b>1.780€</b>
	<i>Regulador de velocidad. Vaso inox de serie. Estructura inox</i>							
	<b>BATIDORA (Vaso policarbonato)</b>	<b>R-B1</b>	1	18x18x48	15000	0,15	230 F+N	<b>455€</b>
	<b>BATIDORA (Vaso inox)</b>	<b>R-B1VX</b>	1	18x18x48	15000	0,15	230 F+N	<b>495€</b>
	<i>Estructura en aluminio y acero inox. Silenciosa.</i>							
	<b>EXPRIMIDOR SIN TAPA</b>	<b>R-EST</b>	-	20x20x30	900	0,35	230 F+N	<b>395€</b>
	<i>Cromado. Estructura en ABS e inox. Desmontable para facilitar su limpieza.</i>							
	<b>EXPRIMIDOR CON TAPA</b>	<b>R-ECT</b>	-	20x22x33	1400	0,35	230 F+N	<b>790€</b>
	<i>Construido en acero inoxidable. Start automático por presión de tapa. Filtro, cuenco y escurridor desmontables para facilitar su limpieza</i>							
	<b>TRITURADOR DE HIELO</b>	<b>FTH</b>	-	42x21x32	1400	0,34	230 F+N	<b>1.195€</b>
	<i>Estructura en aluminio. Cuchillas inox.</i> <i>Motor ventilado</i>							





# FRÍO COMERCIAL

*Refrigerators / Refrigeration*



FRÍO COMERCIAL



## AHORRO DE ENERGÍA

Productos fabricados en conformidad con el medio ambiente.

Óptimas clases energéticas y climáticas de los equipos basados en: calidad y espesor del aislante, eficiencia y/o tipo de compresor, eficiencia de los motores eléctricos y/o electrónicos, gas refrigerante utilizado.

## ENERGY SAVING

Products manufactured in compliance with the above environment.

The various factors influencing the allocation of refrigeration equipment into various energy classes and climate classifications, are: quality and thickness of insulation, efficiency and/or type of compressor, efficiency of electric and/or electronic motors, type of gas refrigerant used.

## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Produits fabriqués dans le respect de l'environnement.

Certains des critères qui influencent l'appartenance aux différentes classes énergétiques et climatiques des appareils réfrigérés sont: la qualité et l'épaisseur de l'isolation, l'efficacité et/ou le type de compresseur, le rendement des moteurs électriques et/ou électroniques et le gaz réfrigérant utilisé.



## ÍNDICE Index / Sommaire



ABATIDORES

F 142-143



ARMARIOS  
HELADERÍA

F 144-145



ARMARIOS  
PASTELERÍA  
CONTROL  
DE HUMEDAD

F 146



ARMARIO  
FERMENTACIÓN  
CONTROLADA

F 147



ARMARIOS  
PANADERÍA

F 148



ARMARIOS  
PESCADOS

F 148

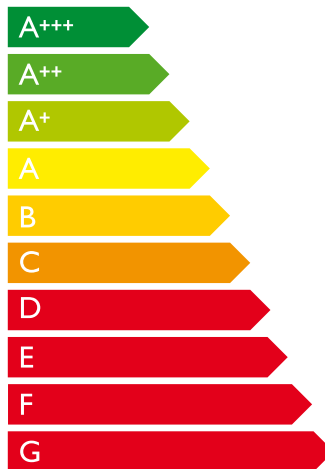


ARMARIOS  
GN Y 700

F 149-151



ENERGIA Energy Énergie



A+

XYZ  
kWh/annum



MESAS GN Y  
600/FRENTE  
MOSTRADORES  
MESAS EURONOR

F 152-155



MESA PIZZAS  
Y ENSALADAS

F 156



VITRINAS  
TAPAS

F 157



VITRINAS  
SUSHI/PESCADO

F 157



VITRINAS  
CARNES/  
PESCADOS  
RESTAURANTES

F 157



ARMARIOS  
EXPOSITORES  
Y ARCONES

F 159



CÁMARAS

F 160-164

700  
0+10 C°



A

310 €

Anual  
Yearly  
Annuelle

G



1400  
0+10 C°



A

525 €

Anual  
Yearly  
Annuelle

G




ZINCO



# ABATIDORES

*Blast chillers | Cellules de refroidissement*


 Un complemento imprescindible para la restauración porque evitan la proliferación de bacterias, racionalizan el tiempo, reducen las mermas y alargan la vida de los alimentos.

La versión para carros posee 99 posible programas, de los que 25 ya van predeterminados.

Los demás, cuentan con 4 programas:

- Abatimiento positivo rápido SOFT para productos delicados.
- Abatimiento positivo rápido HARD para productos no delicados.
- Congelación rápida.
- Abatimiento positivo soft y posterior congelación rápida.

La versión heladería, además, permite regular la velocidad de los ventiladores, en función del tipo de helado [con más o menos agua].


 An essential complement for catering because they prevent the proliferation of bacteria, rationalize time, reduce waste and extend the life of food.

The version for trolleys has 99 possible programs, of which 25 are already predetermined.

The others have 4 programs:

- SOFT rapid positive blast chilling for delicate products.
- HARD rapid positive chilling] for non-delicate products.
- Quick freeze.
- Positive soft chilling and subsequent quick freezing.

The ice cream version also allows the fan speed to be regulated, depending on the type of ice cream [with more or less water].

 Un complément indispensable à la restauration car elles empêchent la prolifération des bactéries, rationalisent le temps, réduisent les déchets et prolongent la durée de vie des aliments.

La version pour chariots a 99 programmes possibles, dont 25 sont déjà prédéterminés.

Les autres ont 4 programmes:








- Refroidissement rapide positif SOFT pour les produits délicats.
- Refroidissement positif rapide HARD] pour les produits non délicats.
- Congélation rapide.
- Refroidissement doux positif et congélation rapide ultérieure.

La version pour glace permet également de régler la vitesse du ventilateur, en fonction du type de glace [avec plus ou moins d'eau].






# ABATIDORES GASTRONORM-EURONORM

SPECIAL voltage +5%

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT +90°C		DIMENS	KW	V/Hz	REFRIG.	PESO	PVP
		+3°C	90'						
 DSAM323	3 2/3	7 kg	5 kg	66x64x49	0,5	230V F+N	452a	55	<b>3.195 €</b>
 DSAM311	3 1/1	9 kg	6 kg	68x73x85	0,6	230V F+N	452a	80	<b>4.465 €</b>
 DSAM511	5 1/1	15 kg	12 kg	68x73x85	0,7	230V F+N	452a	80	<b>4.590 €</b>
 DSAM51164	5 1/1 60x40	15 kg	12 kg	82x86x85	0,8	230V F+N	452a	90	<b>5.660 €</b>
 DSAM101164	10 1/1 60x40	30 kg	20 kg	82x86x147	1,8	400V 3F+N	452a	170	<b>8.690 €</b>
 DSAM151164	15 1/1 60x40	50 kg	30 kg	82x86x182	2,2	400V 3F+N	452a	195	<b>10.495 €</b>
 DSAM151164-90	15 1/1 60x40	60 kg	40 kg	82x86x182	3,3	400V 3F+N	452a	210	<b>11.950 €</b>





La cámara alcanza de serie (-) 30°C, pudiendo llegar a (-) 40°C por encargo, sin sobrecoste. Pueden funciona por tiempo o por sonda. Finalizado el abatimiento, automáticamente pasa a posición mantenimiento. 4 programas. 1 rejilla inox en dotación. Puertas reversibles excepto mod 323. Sonda al corazón de serie. Disposición versión Top con lámpara esterilizadora y conector USB.

# ABATIDORES HELADERÍA

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT -22°C	0°C	DIMENS	KW	V/Hz	REFRIG.	PESO	PVP
 DSAH 6 - 90	6x(36x16,5x12)	20 Kg	240'	82x86x85	1,4	230V F+N	452a	110	<b>8.100 €</b>
 DSAH15 - 90	15x(36x16,5x12)	40 kg	240'	80x86x147	5,4	400V 3F+N	452a	175	<b>11.495 €</b>
 DSAH24 - 90	24x(36x16,5x12)	60 kg	240'	82x86x182	9,8	400V 3F+N	452a	220	<b>14.160 €</b>

La cámara alcanza de serie (-) 30°C, pudiendo llegar a (-) 40°C por encargo, sin sobrecoste. Funcionan por tiempo o por sonda. Finalizado el abatimiento, automáticamente se mantienen a la temperatura alcanzada. Disponen de un regulador de la velocidad. Puertas reversibles. Sonda al corazón y 1 rejilla inox de serie. Disposición versión Top con lámpara esterilizadora y conector USB. Admiten bandejas 60x40 y GN.

# ABATIDORES PARA CARROS

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCT +90°C	PRODUCT +90°C	DIMENS	KW	V/Hz	REFRIG.	PESO	PVP
 DSAC20	20 1/1 60x40	100 Kg	60 Kg	130x124x217	5,1	400V 3F+N	452a	470	<b>42.110 €</b>
 DSAC40	40 1/1 60x40	170 Kg	120 Kg	140x136x217	8,4	400V 3F+N	452a	550	<b>52.400 €</b>
 DSAC20 SG	20 1/1 60x40			130x124x217		SIN MOTOR	452a	260	<b>32.465 €</b>
 DSAC20 SG	40 1/1 60x40			140x136x217		SIN MOTOR	452a	280	<b>42.640 €</b>
DSAC20 PASANTE	20 1/1 60x40	100 Kg	60 Kg	130x124x217		400V 3F+N	452a	490	<b>47.145 €</b>
DSAC40 PASANTE	40 1/1 60x40	170 Kg	120 Kg	140x136x217		400V 3F+N	452a	570	<b>57.155 €</b>
DSAC20 SG PASANTE	20 1/1 60x40			130x124x217		SIN MOTOR	452a	280	<b>37.595 €</b>
DSAC40 SG PASANTE	40 1/1 60x40			140x136x217		SIN MOTOR	452a	300	<b>46.440 €</b>

Todos los equipos están contruidos en acero inoxidable 304. Aislamiento en poliuretano exento de CFC, de 60 mm. Compresores herméticos. Incluye de serie lámpara germicida, esterilizador UV y conector USB para descargar los datos. Motor a distancia incluido en el precio. Precargado de gas. Distancia máxima 15 M. RAMPAS NO INCLUIDAS.




# ESPECIAL HELADERÍA PASTELERÍA PANADERÍA

*Special for ice cream-pastry-bakery special/  
Spécial pour glaces-pâtisserie-boulangerie*


 Amplia gama en armarios especiales dirigidos, específicamente, al sector de la heladería-pastelería y panadería:

- Grandes capacidades.
- Mayor aislamiento.
- Ventilación uniforme en todas las parrillas.
- Control de la humedad.
- Control de la fermentación...
- Ambiente de trabajo de hasta +40°C con 40% humedad relativa [Clase CLIMÁTICA 5].
- y alta tecnología que permite opcionalmente gestionar via wifi-bluetooth.



 Wide range of special refrigerated cabinets, specifically aimed at the ice cream-pastry and bakery sector:

- Large capacities.
- Increased insulation.
- Uniform ventilation on all shelves.
- Humidity control.
- Fermentation control...
- Workplace temperature up to +40°C with 40% relative humidity [CLIMATE Class 5].
- and high technology that optionally allows management via wifi-bluetooth.

 Large gamme d'armoires réfrigérées spéciales, spécifiquement destinées au secteur de la glacerie-pâtisserie et de la boulangerie:

- Grandes capacités
- Isolation accrue
- Ventilation uniforme sur toutes les étagères
- Contrôle de l'humidité
- Contrôle de la fermentation...
- Environnement de fonctionnement jusqu'à +40°C avec 40% d'humidité relative [Classe CLIMATIQUE 5].
- et de la haute technologie qui permet en option la gestion via wifi-bluetooth.





Construido en inoxidable 304. Guía sinox y parrillas extraíbles  
 Máximo aislamiento de 80mm en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Equipo tropicalizado monobloc, con evaporador exterior que ofrece un parochevamiento del 100%. Refrigeración ventilada con canalización interna para la distribución del frío. Dotado de pedal para abrir la puerta, luz y cerradura Puerta reversible. El modelo 900 dispone de desagüe en el interior de la cabina.  
 Clase Climática 5. Eficiencia Energética Clase A.

MODELO	°C	PARRILLAS DOTACIÓN	DIMENS ÚTILES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	--------------------	---------------	-----------------	---	------	--------	-----



<b>DSAH 700 LIT</b>	-18/-22°C	9x(GN 2/1)	56x66x153	72x82x208	650	230-1/50 Hz	R 290	<b>4.940€</b>
---------------------	-----------	------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	---------------

Capacidad : 36 cubetas EN 365x165x120 (9 niveles de 4 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.

<b>DSAH 700 PLUS</b>	-18/-22°C	9x(69x53)	57x74x153	73x90x208	650	230-1/50 Hz	R 290	<b>5.475€</b>
----------------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	---------------

Capacidad: 54 cubetas EN 365x165x120 (9 niveles de 6 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.



<b>DSAH 900 LIT</b>	-18/-22°C	10x(60x80)	67x83x171	83x99x226	850	230-1/50 Hz	R 290	<b>7.295€</b>
---------------------	-----------	------------	-----------	-----------	-----	-------------	-------	---------------

Capacidad : 60 cubetas EN 365\*165\*120 (10 niveles de 6 cubetas cada uno), no incluidas en el precio.

Opcional: Bluetooth-Wifi



# ARMARIOS PASTELERÍA Y CHOCOLATE CON CONTROL DE HUMEDAD



Humedad controlada por humidificador ultrasónico que nebuliza el agua en la cámara. Control y gestión constantes de la temperatura y la humedad mediante sondas electrónicas de alta precisión. Visualización gráfica en tiempo real de temperatura y humedad. Historial de las temperaturas hasta 10 años. Parrillas 60\*40 en modelos 701 y 60x40 y en modelos 901 no incluidas en dotación. Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional [mismas dimensiones]. Construido en acero inox 304, incluso trasera. Pedal para abrir la puerta. 80 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Eficiencia Energética Clase A.

MODELO	°C	HUMEDAD %	DOTACIÓN	DIMENS ÚTILES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	-----------	----------	---------------	-----------------	---	------	--------	-----



AP701CH65	-2/+10°C	45-65	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	5.945€
AP701CH95	-2/+10°C	65-95	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	7.570€

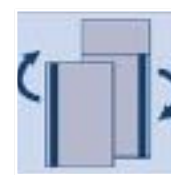
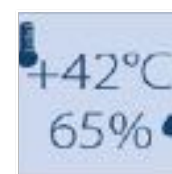
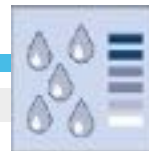


AP901CH65	-2/+10°C	45-65	20 par guías	67x83x154	83x99x226	497	230-1/50 Hz	R-290	7.395€
AP901CH95	-2/+10°C	65-95	20 par guías	67x83x154	83x99x226	497	230-1/50 Hz	R-290	8.925€

AP701CH65C	-2/+10°C	45-65	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	6.220€
AP701CH95C	-2/+10°C	65-95	20 par guías	56x66x148	72x82x210	450	230-1/50 Hz	R-290	7.860€

VER APARTADO CAFETERÍA HELADERÍA





Construido en acero inoxidable 304, con guías inox para poder extraer las parrillas. Temperatura: -5°C/+35°C. Capacidad: hasta 27 bandejas o parrillas 60\*40. 99 programas con parámetros variables. Posibilidad de ciclos manuales y ciclos referidos con opción de memorizar los ciclos utilizados, calientes y frío, de forma alternativa. 7 fases: 1 enfriamiento y estabilización, 2 conservación, 3 despertar del producto, 4 fermentación 1, 5 fermentación 2, 6 fermentación 3, 7 retraso horneado. Control de la humedad hasta 95%. Visible en el visor. Panel touch con visor de temperatura, humedad, gráficas y asistencia. Luz, llave y pedal de apertura. Motor monobloc tropicalizado [hasta 42°C a 65% humedad]. Frío ventilado de reparto uniforme y regulable con posibilidad de regulación. Desescarce automático. Máximo aislamiento [ 80 mm] y consiguiente ahorro energético. Puerta no reversible. Clase climática 5. E-Energética A

MODELO	°C	HUMEDAD %	DOTACIÓN		DIMENS UTILES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	-----------	----------	--	---------------	-----------------	---	------	--------	-----







DSAFC 701	-5/+35°C	65-95	3 parrillas	60x40	56x66x153	72x82x208	350	230-1/50 Hz	R-290	<b>7.995€</b>
DSAFC 901	-5/+35°C	65-95	3 parrillas	60x80	67x83x171	83x99x226	690	230-1/50 Hz	R-290	<b>9.245€</b>

# ARMARIOS PANADERÍA GREEN







\*\*\*MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO\*\*\* SPECIAL voltage +5%

MODELO	°C	GUÍAS DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 ACPP801	-2°/+8°	5x2	700	58x68x156	72x82x210	320	230V F+N 50Hz	R-290	<b>3.620€</b>
 ANPP801	-22/18°	5x2	700	58x68x156	72x82x210	530	230V F+N 50Hz	R-290	<b>4.095€</b>
 ACPP802	-2°/+8°	10x2	1350	128x68x156	140x80x209	993	230V F+N 50Hz	R-290	<b>5.365€</b>
 ANPP802	-22/18°	10x2	1350	128x80x156	140x80x209	916	230V F+N 50Hz	R-290	<b>5.990€</b>

Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Motor monobloc con evaporador exterior (techo libre) que deja útil el 100% de la cabina. Tropicalizado, de alto rendimiento y desescarche automático por resistencia. Guías inox y móviles que permiten un máximo aprovechamiento. Puertas higiénicas sin tiradores.

# ARMARIOS PANADERIA GOLD





MODELO	°C	GUÍAS DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG.	PVP
 DSAPC701	-2/+10°C	20x2 (60x40)	73x66x153	72x82x210	410	230-1/50 Hz	R-290	<b>4.500€</b>	
 DSAPN701	-18/-22°C	20x2 (60x40)	73x66x153	72x82x210	410	230-1/50 Hz	R 290	<b>4.795€</b>	
 DSAPC901	-2/+10°C	20x2 (60x40)	67x83x171	83x99x226	410	230-1/50 Hz	R-290	<b>5.990€</b>	
 DSAPN901	-18/-22°C	20x2 (60x40)	67x83x171	83x99x226	410	230-1/50 Hz	R 290	<b>6.315€</b>	

Se caracteriza por su alto ahorro energético, con un aislamiento de 80 mm. Capacidad para 20 bandejas. Dotados de cerradura y luz led. Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Motor monobloc con evaporador exterior (techo libre) que deja útil el 100% de la cabina. Tropicalizado, de alto rendimiento y desescarche automático por resistencia. Guías inox y móviles que permiten un máximo aprovechamiento. Bandejas no incluidas en dotación.

# ARMARIOS PESCADO GREEN



\*\*\*MONOBLOC. TECHO LIBRE. ALTO RENDIMIENTO\*\*\*

MODELO	°C	CONT. DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 AC 801 P	-5°/+10°	6	610	58x68x156	72x82x210	320	230V F+N 50Hz	R-290	<b>3.990€</b>
 AC 802 P	-5°/+10°	12	1400	128x68x156	144x82x210	580	230V F+N 50Hz	R-290	<b>5.990€</b>

**INCLUYE 6 CONTENEDORES POR PUERTA**


Construido en acero inoxidable 304, excepto trasera y fondo exterior. Motor monobloc con evaporador exterior (techo libre) que deja útil el 100% de la cabina. Tropicalizado, de alto rendimiento, con evaporador interior y desescarche automático por resistencia. Guías inox móviles con contenedores de propileno que permiten un máximo aprovechamiento. Puertas higiénicas sin tiradores y con cerradura. Led y desagüe en la cuba.



# ARMARIOS GN Y 700 LÍNEA GREEN

Green Line | Ligne Green

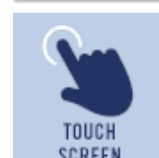
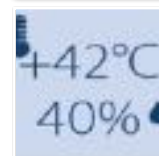


 The GREEN line gathers the best qualities: Big storage space, efficiency, reliability, hardiness.

- Constructed of 304 stainless steel, with 60mm insulation.
- CC5 · EEB.
- Both, tables and cabinets, are tropicalized, with monobloc equipment, out-of-chamber evaporator, removable and adjustable rack guides and reversible doors.

 La ligne GREEN réunit les meilleures qualités: capacité, efficacité, fiabilité, robustesse.











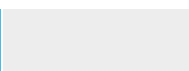

- Construit en acier inoxydable 304, avec isolation de 60 mm.
- CC5 · EEB.
- Les tables et les armoires ont un équipement monobloc tropicalisé, un évaporateur hors chambre, des guides de rack amovibles et réglables et des portes réversibles.





# ARMARIOS 70 GREEN

\*\*\*MAYOR CAPACIDAD Y PARRILLAS EXTRAIBLES\*\*\*

	MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACIÓN	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
	ACB701	0°/10°	600	3x(530x530)	60x60x153	72x72x208	320	230-1/50 Hz	R-290	<b>2.685€</b>
	 ANB701	-18°/-22°	600	3x(530x530)	60x60x153	72x72x208	530	230-1/50 Hz	R-290	<b>3.195€</b>
	ACB702	0°/10°	1200	6x(530x530)	132x60x153	144x72x208	580	230-1/50 Hz	R-290	<b>3.995€</b>
	 ANB702	-18°/-22°	1200	6x(530x530)	132x60x153	144x72x208	700	230-1/50 Hz	R-290	<b>4.595€</b>
	ACB701C	0°/+10°	600	3x(530x530)	58x68x156	72x72x209	340	230-1/50 Hz	R-290	<b>3.090€</b>
	 ANB701C	-18°/-22	600	3x(530x530)	58x68x156	72x72x209	550	230-1/50 Hz	R-290	<b>3.790€</b>
	ACB702C	-0°/+10°	1200	6x(530x530)	128x68x156	144x72x209	600	230-1/50 Hz	R-290	<b>4.780€</b>
	 ANB702C	-18°/-22	1200	6x(530x530)	128x68x156	144x72x209	720	230-1/50 Hz	R-290	<b>5.995€</b>

 **La línea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez.**

Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Techo libre. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional. Construido en acero inox 304, excepto trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Puerta reversible.

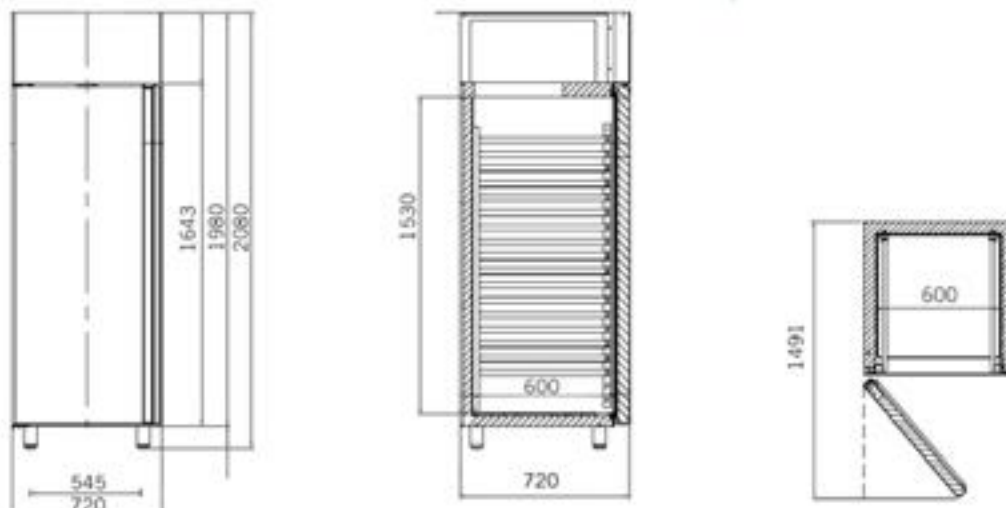
JUEGO DE 2 GUIAS 600/1200

43€

PARRILLA 53X53








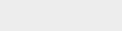
49€

## OPCIONALES



# ARMARIOS 80 GN 2/1 GREEN

\*\*\*MAYOR CAPACIDAD Y PARRILLAS EXTRAIBLES\*\*\*

MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACION	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 ACB801	0°/10°	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	320	230V F+N 50Hz	R-290	<b>2.785€</b>
 ANB801	-18°/-22°	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	530	230V F+N 50Hz	R-290	<b>3.335€</b>
 ACB802	0°/10°	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	580	230V F+N 50Hz	R-290	<b>4.315€</b>
 ANB802	-18°/-22°	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	700	230V F+N 50Hz	R-290	<b>4.995€</b>
 ACB801C	0°/+10°	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	340	230V F+N 50Hz	R-290	<b>3.185€</b>
 ANB801C	-18°/-22	700	3x(530x650)	60x70x153	72x82x213	550	230V F+N 50Hz	R-290	<b>3.895€</b>
 ACB802C	-0°/+10°	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	600	230V F+N 50Hz	R-290	<b>4.895€</b>
 ANB802C	-18°/-22	1400	6x(530x650)	132x70x153	144x82x213	720	230V F+N 50Hz	R-290	<b>6.390€</b>

 **La linea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez.**

Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Techo libre. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional. Construido en acero inox 304, excepto trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Puerta reversible.

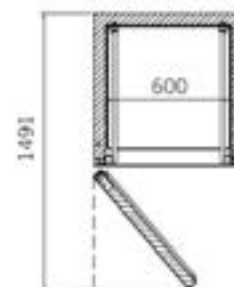
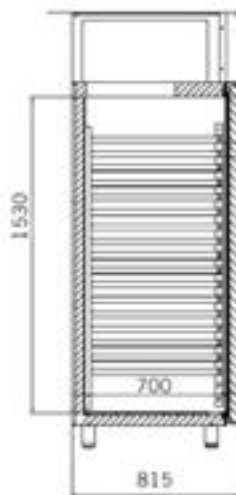
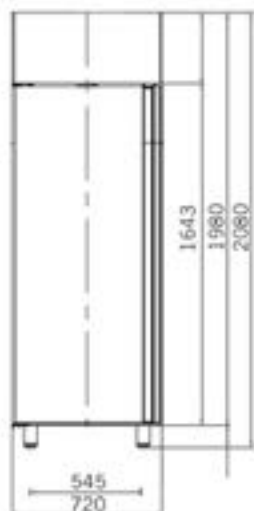
JUEGO DE 2 GUIAS 600/1200

49€

PARRILLA 53X53

49€

## OPCIONALES







# FRENTE MOSTRADOR Y MESAS 600-700-800 LÍNEA GREEN

Green Line | Ligne Green



 La línea GREEN reúne las mejores cualidades: capacidad, eficiencia, fiabilidad, robustez e inmejorable precio.

- Construida en acero inoxidable 304, con 60 mm de aislamiento.
- CC5 · EEB.
- Tanto mesas como armarios cuentan con equipo monobloc tropicalizado, evaporador fuera de la cámara, guías para parrillas extraíbles y ajustables y puertas reversibles.

 The GREEN line gathers the best qualities: Big storage space, efficiency, reliability, hardiness.

- Constructed of 304 stainless steel, with 60mm insulation.
- CC5 · EEB.
- Both, tables and cabinets, are tropicalized, with monobloc equipment, out-of-chamber evaporator, removable and adjustable rack guides and reversible doors.


 La ligne GREEN réunit les meilleures qualités: capacité, efficacité, fiabilité, robustesse.

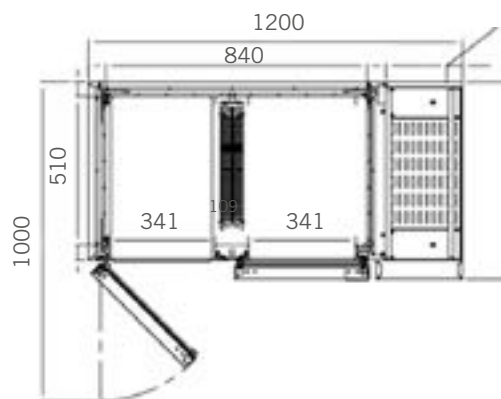
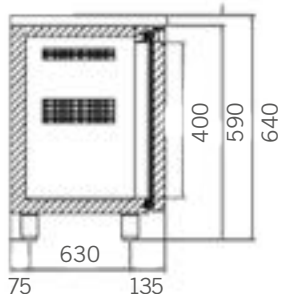
- Construit en acier inoxydable 304, avec isolation de 60 mm.
- CC5 · EEB.
- Les tables et les armoires ont un équipement monobloc tropicalisé, un évaporateur hors chambre, des guides de rack amovibles et réglables et des portes réversibles.



## BAJOS H=65 GREEN

\*\*\*PARRILLAS EXTRAIBLES\*\*\*

MODELO	°C	LIT	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 BCS2P	0°C/10°C	150	84x51x40	120x63x64	350	230V F+N 50 Hz	R-290	<b>3.895€</b>
BCS3P	0°C/10°C	225	129x51x40	160x63x64	350	230V F+N 50 Hz	R-290	<b>4.390€</b>
BCS4P	0°C/10°C	300	174x51x40	220x63x64	350	230V F+N 50 Hz	R-290	<b>5.445€</b>



## MESAS 800 EURONORM 60X40 GREEN



MODELO	°C	BANDEJ DOTAC.	LIT	DIMENS INTERIOR	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
 MCP802SP	0°/10°	2	390	99x68x60	143x80x85	350	230V F+N 50Hz	R-290	<b>3.385€</b>
<b>ENCIMERA GRANITO 1500</b>									<b>820€</b>
 MCP803SP	0°/10°	3	600	153x68x60	196x80x85	350	230V F+N 50Hz	R-290	<b>3.990€</b>
<b>ENCIMERA GRANITO 2000</b>									<b>1.040€</b>
 MCP804SP	0°/10°	4	800	204x68x60	248x80x85	350	230V F+N 50Hz	R-290	<b>4.990€</b>
<b>ENCIMERA GRANITO 2500</b>									<b>1.350€</b>




Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional (mismas dimensiones). Construido en acero inox 304, incluso trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Ángulos interiores redondeados para facilitar la limpieza. Peto 10 cm. Disponible modelo sin peto y sin encimera.



# BAJO MOSTRADORES 60 GREEN

\*\*\*PARRILLAS EXTRAIBLES. MOTOR MONOBLOC Y TRASERA INOX\*\*\*

	MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACION	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
	MCB602	0°/10°	227	2x(325x430)	84x48x60	128x60x85/95	350	230V F+N 50 Hz	R-290	<b>2.995€</b>
	MCB603	0°/10°	357	3x(325x430)	129x48x60	173x60x85/95	350	230V F+N 50 Hz	R-290	<b>3.560€</b>
	MCB604	0°/10°	487	4x(325x430)	174x48x60	218x60x85/95	350	230V F+N 50 Hz	R-290	<b>4.190€</b>



Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraibles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional (mismas dimensiones). Construido en acero inox 304, incluso trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Ángulos interiores redondeados para facilitar la limpieza. Peto 10 cm. Disponible modelo sin peto y sin encimera.



JUEGO DE 2 GUIAS 600

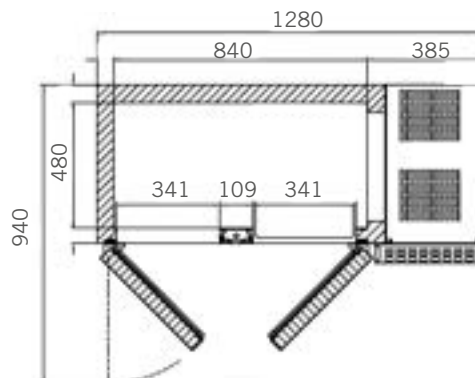
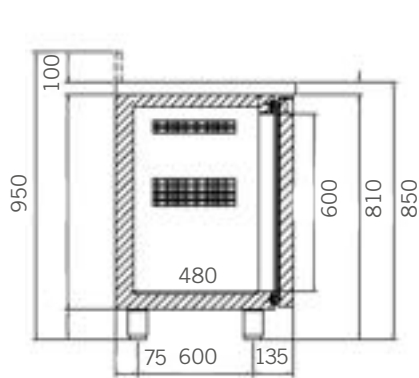


43€

PARRILLA 32,5x43









49€

## OPCIONALES



# BAJO MOSTRADORES 70 GN 1/1 GREEN

\*\*\*PARRILLAS EXTRAIBLES. MOTOR MONOBLOC Y TRASERA INOX\*\*\*

	MODELO	°C	LIT	PARRILLAS DOTACION	DIMENS INTERIORES	DIMENS EXTERIOR	W	V/Hz	REFRIG	PVP
	MCB702	0°/10°	275	2x(325x530)	84x58x60	128x70x85/95	350	230V F+N 50Hz	R-290	3.095€
	MCB703	0°/10°	430	3x(325x530)	129x58x60	173x70x85/95	350	230V F+N 50Hz	R-290	3.660€
	MCB704	0°/10°	588	4x(325x530)	174x58x60	218x70x85/95	350	230V F+N 50Hz	R-290	4.285€
	MCB702C	0°/10°	275	2x(325x530)	84x58x60	128x70x85/95	370	230V F+N 50Hz	R-290	3.790€
										PUERTAS CRISTAL Y LUZ / WITH GLASS DOOR AND LED / PORTES VERRE ET LED
	MCB703C	0°/10°	430	3x(325x530)	129x58x60	173x70x85/95	370	230V F+N 50Hz	R-290	4.530€
										PUERTAS CRISTAL Y LUZ / WITH GLASS DOOR AND LED / PORTES VERRE ET LED
	MCB702F	0°/10°	275	2x(325x530)	84x58x60	128x70x85/95	370	230V F+N 50Hz	R-290	3.695€
										CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER
	MCB703F	0°/10°	430	3x(325x530)	129x58x60	173x70x85/95	370	230V F+N 50Hz	R-290	4.290€
										CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER
										

Gran capacidad y aprovechamiento. Guías inox con parrillas extraíbles. Motor monobloc Tropicalizado. Control remoto opcional, mismas dimensiones o bien tamaño reducido de 1135, 1585 y 2035 mm. Construido en acero inox 304, incluso trasera. 60 mm de aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC. Peto 10 cm. Disponible modelo sin peto y sin encimera. Ángulos interiores redondeados para facilitar la limpieza.

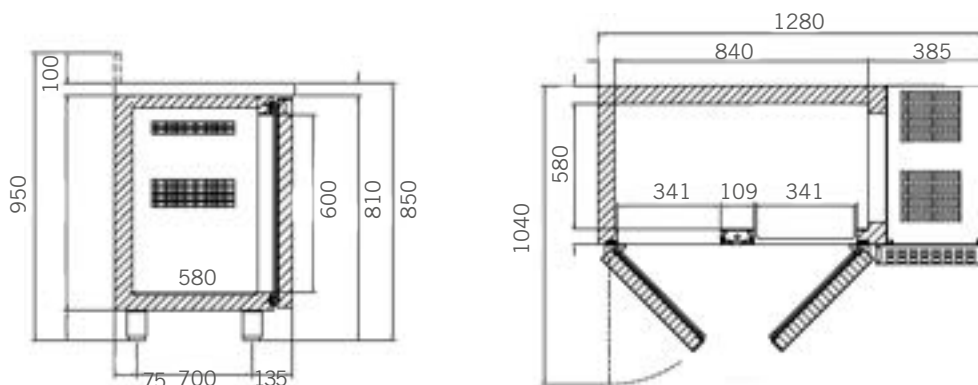
JUEGO DE 2 GUIAS 700/1400

43€

PARRILLA GN 1/1

43€

## OPCIONALES



# MESAS PIZZA-ENSALADAS GAMA GREEN

MODELO	°C	PARRILLAS DOTACIÓN	DIMENS ÚTILES	L x P x H	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	--------------------	---------------	-----------	---	------	--------	-----



ME702T	4°/10°C	2x1/1	79x58x45	128x70x115	680	230V F+N 50Hz	R-290	<b>3.795€</b>
ME703T	4°/10°C	3x1/1	124x58x45	173x70x115	680	230V F+N 50Hz	R-290	<b>4.285€</b>

### MODELO ME702T

821,5 mm

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

### MODELO ME703T

1300 mm

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3
		GN 1/2	GN 1/3



ME2T	4°/10°	2xGN 1/1	79x46x81	128x70x108	318	230V F+N 50Hz	R-290	<b>4.195€</b>
ME3T	4°/10°	3xGN 1/1	124x46x81	173x70x108	318	230V F+N 50Hz	R-290	<b>4.870€</b>

Construidas en acero inoxidable 304, incluso trasera. Motor monoblocc exterior a la cámara. Guías con parrillas extraíbles. Cubetas no incluidas. Incluye separadores para cubetas.

1280 mm

GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3
--------	--------	--------	--------	--------	--------

- MODELO ME2T -

1280 mm

GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

1730 mm

GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

- MODELO ME3T -

1730 mm

GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

MODELO	°C	PTAS	CUBETAS EN DOTACIÓN	L x P x H	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	------	---------------------	-----------	---	------	--------	-----



MPGV1507	+2°c/+8°c	2		128x70x90	350	230V F+N 50Hz	R-290	<b>3.750€</b>
MPGV2007	+2°c/+8°c	3		173x70x90	350	230V F+N 50Hz	R-290	<b>4.500€</b>

### Composición mesa + vitrina

**MESA:** Encimera en granito con peto de 200 mm. Exterior e interior en inox 304 18/10. Pies regulables. Condensador sobredimensionado para un alto rendimiento. Evaporador de tiro forzado. Desescarche automático. Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m<sup>3</sup>. Libre de CFC's. Vitrinas no incluidas en el precio.



VZ6	+2°c/+8°c	2	5 (1/4 h=150)	128x44x44	300	230V F+N 50Hz	R-290	<b>1.930€</b>
VZ8	+2°c/+8°c	3	7 (1/3 h=150)+ 1 (1/2 h=150)	173x44x44	300	230V F+N 50Hz	R-290	<b>2.310€</b>

PATAS VITRINAS INOX-REGULABLES-H=15-20 CM ( 4 UNID)

**50€**

**VITRINA EXPOSITORA:** cubetas no incluidas en precio. Puertas correderas opcional. Exterior e interior en inox 304 18/10 excepto base. Aislamiento de poliuretano inyectado 40 kg/m<sup>3</sup>. Libre de CFC's.



# VITRINAS

Display cases | Vitrines

## VITRINAS

- Construidas íntegramente en acero inoxidable 304, con puertas traseras en metacrilato.
- Cristales templados que evitan accidentes y abatibles para facilitar la limpieza.
- Modelos sushi homologados NSF y UL.
- Vitrinas especiales para exponer en los restaurantes pescado, marisco o carne, frescos, construidas en acero especial no corrosivo a la sal Aisi 316.
- Los modelos sushi y pescado llevan doble evaporador con anti goteo.
- Estética elegante y moderna.

## DISPLAY

- Made in 304 stainless steel, with methacrylate rear doors.
- Tempered crystals that prevent accidents and collapsible to facilitate cleaning.
- NSF and UL Listed Sushi Models.
- Special display cabinets for fresh fish, seafood or meat in restaurants, made of special steel Aisi 316 that is not corrosive to salt.
- The sushi and fish models have a double evaporator with anti drip.
- Sleek and modern aesthetics.

## VITRINES





- Construit entièrement en acier inoxydable 304, avec portes arrière en méthacrylate.
- Verres trempés qui préviennent les accidents et pliables pour faciliter le nettoyage.
- Modèles de sushi répertoriés NSF et UL.
- Vitrines spéciales pour l'affichage du poisson frais, des fruits de mer ou de la viande dans les restaurants, construites en acier spécial non corrosif au sel Aisi 316.
- Les modèles pour sushi et poisson ont un double évaporateur avec anti-goutte.
- Esthétique élégante et moderne.





## VITRINAS “TAPAS FRÍAS”



SPECIAL voltage +5%

	MODELO		DIM/Nº BANDEJAS	°C		L x P x H	HP	V/Hz	PVP
	VP4L	placa	697x305	0°C-4°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.170€</b>
	VP6L	placa	1050x305	0°C-4°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.245€</b>
	VP8L	placa	1400x305	0°C-4°C	LED	179x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.355€</b>
	VP10L	placa	1750x305	0°C-4°C	LED	214x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.630€</b>
	VC4L	cubetas	4 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.190€</b>
	VC6L	cubetas	6 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.297€</b>
	VC8L	cubetas	8 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	179x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.435€</b>
<b>CON ESTANTE</b>									
	VP4/2L	placa	697x305	0°C-4°C	LED	109x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.265€</b>
	VP6/2L	placa	1050x305	0°C-4°C	LED	144x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.415€</b>
	VP8/2L	placa	1400x305	0°C-4°C	LED	179x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.535€</b>
<b>CON ESTANTE</b>									
	VC4/2L	cubetas	4 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	109x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.295€</b>
	VC6/2L	cubetas	6 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	144x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.440€</b>
	VC8/2L	cubetas	8 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	179x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.615€</b>

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados abatibles. Traseras metacrilato correderas.

## VITRINAS “SUSHI”

SPECIAL voltage +5%

	MODELO		DIM/Nº BANDEJAS	°C		L x P x H	HP	V/Hz	PVP
	VP4SL	placa	697x305	+2°C-5°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.390€</b>
	VP6SL	placa	1050x305	+2°C-5°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.555€</b>
	VP8SL	placa	1400x305	+2°C-5°C	LED	179x38x25	1/4	230V F+N 50Hz	<b>1.675€</b>
	VC4SL	cubetas	4 (1/3) H 40	+2°C-5°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.435€</b>
	VC6SL	cubetas	6 (1/3) H 40	+2°C-5°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	<b>1.595€</b>
	VC8SL	cubetas	8 (1/3) H 40	+2°C-5°C	LED	179x38x25	1/4	230V F+N 50Hz	<b>1.765€</b>

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristal templados abatibles.

Puertas traseras metacrilato correderas. Doble evaporador, inferior y superior con recoge-gotas.

Disponible versión altura especial H = 295. Consultar precios.

## VITRINAS PESCADO Y CARNE PARA RESTAURACIÓN

	MODELO		DIM/Nº BANDEJAS	°C		L x P x H	HP	V/Hz	PVP
	P2	cubetas	2 (1/1) H:65	0°C-4°C	LED	71x89x40	1/6	230V F+N 50Hz	<b>2.310€</b>
	P3	cubetas	3 (1/1) H:65	0°C-4°C	LED	103x89x40	1/6+1/6	230V F+N 50Hz	<b>2.780€</b>

Construida en acero inoxidable especial AISI 316. Temperatura de 0°C a 4°C. Cristal templado corredero.

Doble evaporador inferior y trasero. Cubetas GN opcionales.

## ARMARIOS PARA VINO

MODELO	°C	DOTACIÓN ESTANTES	Nº BOT.	DIMENSIONES	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	-------------------	---------	-------------	---	------	--------	-----




<b>PAV160</b>	10°/20°C	5	160	60x64x184	300	230V F+N 50Hz	R600A	<b>1.695€</b>
---------------	----------	---	-----	-----------	-----	---------------	-------	---------------

Exterior en chapa lacada. Interior en poliestileno. Aislamiento en poliuretano. Estantes extraíbles. Humedad interior de 65 a 85%. Dotado de luz led y pantalla digital. Cerradura. Disponible también en color negro.

## ARMARIOS EXPOSITORES


MODELO	°C	DOTACIÓN ESTANTES	LIT/BOTES	DIMENSIONES	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	-------------------	-----------	-------------	---	------	--------	-----



<b>PAC370P</b>	1°/+10°	5	350/399	60x64x184	350	230V F+N 50Hz	R600A	<b>1.490€</b>
 <b>PAC370N</b>	-12°/-20°	6	350	60x64x184	270	230V F+N 50Hz	R290	<b>2.890€</b>

Construidos en chapa plastificada con interior en PVC. Cristal aislante. Led, cerradura y termómetro digital. Frío estático con ventilación y descarche manual.



<b>PACE440P</b>	1°/+10°	5	440/504	68x66x209	750	230V F+N 50Hz	R600A	<b>1.965€</b>
 <b>PACE440N</b>	-12°/-20°	6	440	68x66x209	750	230V F+N 50Hz	R290	<b>3.290€</b>

## ARCONES CONSERVACIÓN CONGELADOS

MODELO	°C	DOTACIÓN GESTA-REJ	LIT	DIMENSIONES	W	V/Hz	REFRIG	PVP
--------	----	--------------------	-----	-------------	---	------	--------	-----



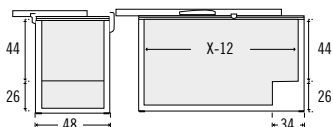
<b>ABATA5060</b>	-18°/-22°C	1-1	115	54x60x85	100	230V F+N 50Hz	R600A	<b>580€</b>
<b>ABATA6060</b>	-18°/-22°C	1-1	150	64x60x85	100	230V F+N 50Hz	R600A	<b>630€</b>
<b>ABATA8060</b>	-18°/-22°C	1-1	217	84x60x85	200	230V F+N 50Hz	R600A	<b>715€</b>
<b>ABATA10060</b>	-18°/-22°C	1-1	285	104x60x85	200	230V F+N 50Hz	R600A	<b>770€</b>
<b>ABATA13060</b>	-18°/-22°C	2-1	360	127x60x85	220	230V F+N 50Hz	R600A	<b>890€</b>
<b>ABATA16060</b>	-18°/-22°C	2-1	475	160x60x85	280	230V F+N 50Hz	R600A	<b>1.150€</b>

Exterior en chapa plastificada blanca. Interior en aluminio. Aislamiento en poliuretano. Evaporador estático. Puerta abatible con llave. Termómetro exterior analógico



<b>ABATCC5060</b>	-18°/-22°C		115	54x60x85	100	230V F+N 50Hz	R600A	<b>975€</b>
<b>ABATCC6060</b>	-18°/-22°C		150	64x60x85	100	230V F+N 50Hz	R290	<b>990€</b>
<b>ABATCC8060</b>	-18°/-22°C		217	84x60x85	200	230V F+N 50Hz	R290	<b>1.025€</b>
<b>ABATCC10060</b>	-18°/-22°C		285	104x60x85	200	230V F+N 50Hz	R290	<b>1.065€</b>
<b>ABATCC13060</b>	-18°/-22°C		360	127x60x85	220	230V F+N 50Hz	R290	<b>1.150€</b>
<b>ABATCC16060</b>	-18°/-22°C		475	160x60x85	280	230V F+N 50Hz	R290	<b>1.360€</b>

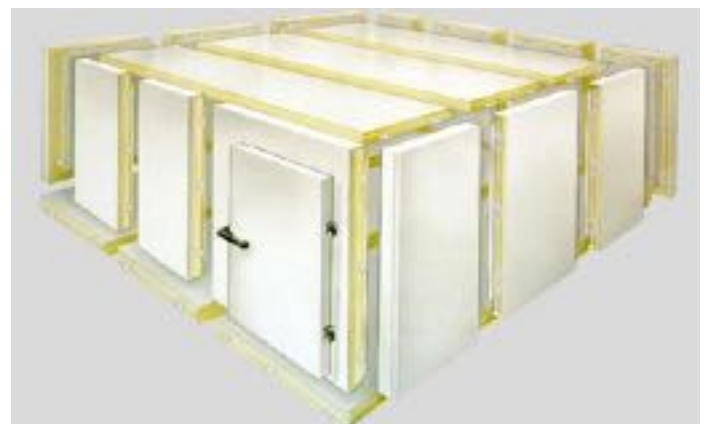
Exterior en chapa plastificada blanca. Interior en aluminio. Aislamiento en poliuretano. Evaporador estático. Puerta corredera ciega. Termómetro exterior analógico, excepto modelo "AG" que es digital, especial para granizado.



# CÁMARAS FRÍAS

*De fácil montaje*

- Suelo antideslizante de 100 mm. Incluye puerta (luz 80 x185) con cerradura y desbloqueo interior.



# CAMARAS CONSERVACIÓN. PANEL DE 70. CON SUELO REFORZADO

\*\*\*DISPONIBLE TAMBIÉN EN VERSION SIN SUELO O PANELACIÓN ESPECIAL

SPECIAL voltage +5%

ANCHO	FONDO	ALTO 2070		ALTO 2450		ALTO 2830	
		M3	PVP €	M3	PVP €	M3	PVP €
880	1640	2,11	5.056 €	2,53	5.160 €	2,95	5.568 €
880	2020	2,64	5.398 €	3,17	5.540 €	3,70	5.996 €
880	2400	3,18	5.752 €	3,81	5.919 €	4,45	6.423 €
1260	1640	3,19	5.520 €	3,83	5.658 €	4,47	6.118 €
1260	2020	4,00	5.935 €	4,80	6.085 €	5,60	6.606 €
1260	2400	4,81	6.338 €	5,77	6.524 €	6,73	7.095 €
1260	2780	5,62	6.753 €	6,74	6.963 €	7,87	7.571 €
1260	3160	6,43	7.156 €	7,71	7.390 €	9,00	8.060 €
1640	1640	4,28	5.996 €	5,13	6.145 €	5,99	6.668 €
1640	2020	5,36	6.460 €	6,43	6.643 €	7,50	7.205 €
1640	2400	6,44	6.936 €	7,73	7.129 €	9,02	7.754 €
1640	2780	7,52	7.400 €	9,03	7.628 €	10,53	8.304 €
1640	3160	8,61	7.864 €	10,33	8.114 €	12,05	8.853 €
1640	3540	9,69	8.340 €	11,63	8.612 €	13,57	9.391 €
1640	3920	10,77	8.805 €	12,93	9.110 €	15,08	9.940 €
2020	2020	6,72	6.420 €	8,06	7.190 €	9,40	7.815 €
2020	2400	8,07	7.522 €	9,69	7.750 €	11,30	8.426 €
2020	2780	9,43	8.047 €	11,32	8.295 €	13,20	9.024 €
2020	3160	10,79	8.573 €	12,94	8.850 €	15,10	9.635 €
2020	3540	12,14	9.110 €	14,57	9.395 €	17,00	10.245 €
2020	3920	13,50	9.635 €	16,20	9.955 €	18,90	10.844 €
2400	2400	9,70	8.108 €	11,65	8.355 €	13,59	9.085 €
2400	2780	11,34	8.695 €	13,60	8.960 €	15,87	9.757 €
2400	3160	12,97	9.281 €	15,56	9.575 €	18,16	10.416 €
2400	3540	14,60	9.879 €	17,52	10.180 €	20,44	11.247 €
2400	3920	16,23	10.465 €	19,48	10.795 €	22,72	11.906 €
2780	2780	13,24	9.342 €	15,89	9.635 €	18,54	10.478 €
2780	3160	15,15	9.989 €	18,18	10.300 €	21,21	11.369 €
2780	3540	17,05	10.636 €	20,47	11.115 €	23,88	12.089 €
2780	3920	18,96	11.296 €	22,75	11.795 €	26,54	12.822 €
3160	3160	17,33	10.697 €	20,79	11.175 €	24,26	12.150 €
3160	3540	19,51	11.406 €	23,41	11.900 €	27,31	12.932 €
3160	3920	21,69	12.273 €	26,03	12.665 €	30,37	13.726 €
3540	3540	21,96	12.334 €	26,36	12.685 €	30,75	13.787 €
3540	3920	24,42	13.103 €	29,30	13.465 €	34,19	14.629 €



(\*\*) VER MISMAS DIMENSIONES INVERTIDAS.

Paneles de 70 mm, con aislamiento de poliuretano densidad 43 kg/m3.

Suelo antideslizante de 100 mm. Incluye puerta (luz 80 x185) con cerradura y desbloqueo interior.

Monobloc y estantería no incluidas en precio.



# CAMARAS CONGELACIÓN. PANEL DE 100. CON SUELO REFORZADO

\*\*\*DISPONIBLE TAMBIÉN EN VERSION SIN SUELO O PANELACIÓN ESPECIAL

SPECIAL voltage +5%

ANCHO	FONDO	ALTO 2100		ALTO 2480		ALTO 2820	
		M3	PVP €	M3	PVP €	M3	PVP €
940	1700	2,11	5.373 €	2,53	5.520 €	2,95	5.971 €
940	2080	2,64	5.764 €	3,17	5.935 €	3,70	6.448 €
940	2460	3,18	6.155 €	3,81	6.350 €	4,45	6.912 €
1320	1700	3,19	5.886 €	3,83	6.050 €	4,47	6.570 €
1320	2080	4,00	6.338 €	4,80	6.525 €	5,60	7.107 €
1320	2460	4,81	6.790 €	5,77	7.015 €	6,73	7.632 €
1320	2840	5,62	7.241 €	6,74	7.485 €	7,87	8.170 €
1320	3220	6,43	7.693 €	7,71	7.960 €	9,00	8.707 €
1700	1700	4,28	6.399 €	5,13	6.585 €	5,99	7.168 €
1700	2080	5,36	6.912 €	6,43	7.130 €	7,50	7.767 €
1700	2460	6,44	7.425 €	7,73	7.665 €	9,02	8.353 €
1700	2840	7,52	7.938 €	9,03	8.210 €	10,53	8.951 €
1700	3220	8,61	8.450 €	10,33	8.745 €	12,05	9.549 €
1700	3600	9,69	8.963 €	11,63	9.280 €	13,57	10.148 €
1700	3980	10,77	9.476 €	12,93	9.825 €	15,08	10.746 €
2080	2080	6,72	7.615 €	8,06	7.725 €	9,40	8.414 €
2080	2460	8,07	8.060 €	9,69	8.330 €	11,30	9.073 €
2080	2840	9,43	8.634 €	11,32	8.925 €	13,20	9.733 €
2080	3220	10,79	9.208 €	12,94	8.650 €	15,10	10.392 €
2080	3600	12,14	9.781 €	14,57	10.120 €	17,00	11.051 €
2080	3980	13,50	10.355 €	16,20	10.715 €	18,90	11.711 €
2460	2460	9,70	8.695 €	11,65	8.980 €	13,59	9.794 €
2460	2840	11,34	9.330 €	13,60	9.645 €	15,87	10.514 €
2460	3220	12,97	9.965 €	15,56	10.300 €	18,16	11.235 €
2460	3600	14,60	10.600 €	17,52	10.965 €	20,44	12.114 €
2460	3980	16,23	11.235 €	19,48	11.615 €	22,72	12.834 €
2840	2840	13,24	10.026 €	15,89	10.360 €	18,54	11.296 €
2840	3220	15,15	10.722 €	18,18	11.080 €	21,21	12.248 €
2840	3600	17,05	11.418 €	20,47	11.950 €	23,88	13.030 €
2840	3980	18,96	12.114 €	22,75	12.670 €	26,54	13.811 €
3220	3220	17,33	11.479 €	20,79	12.005 €	24,26	13.091 €
3220	3600	19,51	12.236 €	23,41	12.790 €	27,31	13.933 €
3220	3980	21,69	13.152 €	26,03	13.575 €	30,37	14.776 €
3600	3600	21,96	13.213 €	26,36	13.630 €	30,75	14.837 €
3600	3980	24,42	14.043 €	29,30	14.460 €	34,19	15.741 €



NOTA: Para usarla como congelación hay que añadir válvula y resistencia puerta.

(\*\*) VER MISMAS DIMENSIONES INVERTIDAS.

Paneles de 100 mm, con aislamiento de poliuretano densidad 43 kg/m3.

Suelo antideslizante de 100 mm. Incluye puerta (luz 80 x185) con cerradura y desbloqueo interior.

Monobloc y estantería no incluidas en precio.

Válvula+resistencia puerta 399 € 399 € 399 €

# GRUPOS FRÍOS Y COMPLEMENTOS

SPECIAL voltage +5%

MODELO	HASTA M3 43°   32°		HP	W ABSORBIDO	V/Hz	DIMENSIONES CONDENSADOR	PVP
--------	-----------------------	--	----	----------------	------	----------------------------	-----

## MONOBLOCS MOCHILA CONSERVACIÓN



CP 0,5	4	6	0,5	820	230V F+N 50Hz	39x32x74	2.695 €
CP 1	6	11	1	1080	230V F+N 50Hz	39x32x74	3.190 €
CP 1,20	11	16	1,2	1200	230V F+N 50Hz	64x39x81	3.740 €
CP 1,25	16	20	1,25	1280	400V 3F+N 50Hz	64x39x81	4.190 €
CP 1,5	16	24	1,5	1500	400V 3F+N 50Hz	64x39x81	4.330 €
CP 1,5 PLUS	20	31	1,5	1540	400V 3F+N 50Hz	68x55x89	5.025 €
CP 2	23	38	2	1900	400V 3F+N 50Hz	68x55x89	5.466 €

Los m3 aconsejados se entienden para temperatura interior de 2°C. Gas 455-A. Disponible también en 290.  
Otros cubicajes o formatos, consultar. Motores a distancia consultar precios.

## MONOBLOCS MOCHILA CONGELACIÓN



CN 1,5	4	6	1,5	1000	230V F+N 50Hz	39x32x74	3.545 €
CN 1,5 PLUS	7	11	1,5	1060	230V F+N 50Hz	64x39x81	3.820 €
CN 2	10	16	2	1420	400V 3F+N 50Hz	64x39x81	4.680 €
CN 2 PLUS	17	20	2	1460	400V 3F+N 50Hz	68x55x89	5.500 €
CN 3	27	30	3	1780	400V 3F+N 50Hz	68x55x89	5.790 €
CN 4	30	34	4	2300	400V 3F+N 50Hz	68x55x89	7.340 €

Los m³ aconsejados se entienden para temperatura interior de -20°C. Desescarche por gas caliente. Incluye presostato, control electrónico, cable de 2,5 de alimentación, luz y resistencia puerta y plantilla de corte. Otros cubicajes o formatos, consultar. Gas 452-A. Disponible también en 290. Motores a distancia consultar precios.

## COMPLEMENTOS MINICÁMARAS



Estanterías (en aluminio con bandejas de polietileno).	66x36x168 (3 niveles)	480 €	
	90x36x168 (3 niveles)	525 €	
	120x36x168 (3 niveles)	595 €	
	66x36x210 (4 niveles)	580 €	
	90x36x210 (4 niveles)	645 €	
	120x36x210 (4 niveles)	735 €	
Led	156 €	Cortina para cámaras congelación 80x185x2	650 €
Hacha	115 €	Alarma Hombre encerrado (C. Positivo)	248 €
Soporte hacha	50 €	Alarma Hombre encerrado (Negativo)	805 €

## SPLITS SALAS DE PREPARACIÓN



MODELO	HASTA M3 43°   32°		HP	W ABSORBIDO	V/Hz	DIMENSIONES EVAPORADOR	PVP
SP 0,33	8	10	0,33	500	230V F+N 50Hz	66x40x20	4.271 €
SP 0,4	11	13	0,4	670	230V F+N 50Hz	66x43x20	4.490 €
SP 0,5	14	17	0,5	760	230V F+N 50Hz	111x43x20	5.370 €
SP 1	18	26	1	1200	230V F+N 50Hz	111x43x20	5.745 €
SP 1,2	27	33	1,20	1500	400V 3F+N 50Hz	111x43x20	7.950 €
SP 1,25	33	40	1,25	1700	400V 3F+N 50Hz	111x43x20	8.505 €
SP 2	40	60	2	2500	400V 3F+N 50Hz	131x40x35	9.935 €

Los m³ aconsejados se refieren a temperatura del recinto de +15°C. Equipos de baja velocidad de aire con doble flujo. Cable de 10 m para conexión de evaporador. Cable de 2,5 m para alimentación, luz e interruptor puerta. Precargados para 10 m de distancia.



INOX



INOX





# ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE

PAG.



## MESAS INOX

- Mesas con patas 500-600-700-800
- Mesas apoyo cocina altura 60 h

| 167-168  
| 169



- Mesas con puertas 500-600-700-800
- Mesas calientes
- Complementos

| 170  
| 170  
| 171-172



## MUEBLES CAFETEROS

| 172



## MESAS PREPARACIÓN CHEF

| 173



## FREGADEROS-PLONGE-LAVAMANOS-DUCHAS

- FREGADEROS CON PATAS
- FREGADEROS CON MUEBLE
- FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS
- PLONGE
- LAVAMANOS
- MESAS RECOGIDA SUCIO
- GRIFOS Y GRUPOS DE DUCHA

| 174  
| 175  
| 175  
| 176  
| 176  
| 176  
| 176



## ARMARIOS Y ESTANTES

- Armarios pared
- Estanterías pared fijas
- Estanterías pared móviles
- Estanterías microondas
- Estanterías de pie inox
- Estantería de aluminio y propileno
- Armario de pie

| 177  
| 177  
| 177  
| 177  
| 178  
| 178  
| 178

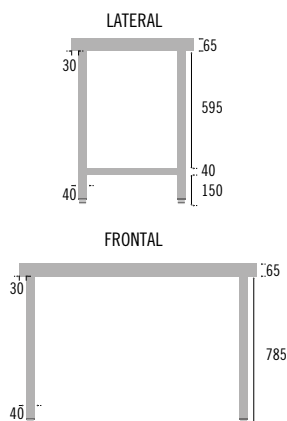


## ARMARIOS CALIENTES Y CARROS

| 179

# MESAS INOX SERIE TG

\*\*\* (SIN PETO Y SIN ESTANTE) \*\*\*

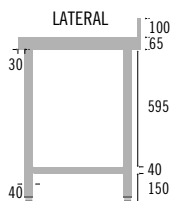


DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €
	ANCHO 500			ANCHO 600			ANCHO 700			ANCHO 800		
600	850	TG 65	470 €	TG 66	485 €	TG 67	480 €	TG 68	650 €			
700	850			TG 76	490 €	TG 77	490 €	TG 78	675 €			
800	850	TG 85	490 €	TG 86	495 €	TG 87	500 €	TG 88	695 €			
900	850			TG 96	510 €	TG 97	520 €	TG 98	715 €			
1000	850	TG 105	505 €	TG 106	515 €	TG 107	535 €	TG 108	735 €			
1100	850			TG 116	525 €	TG 117	555 €	TG 118	745 €			
1200	850	TG 125	525 €	TG 126	540 €	TG 127	570 €	TG 128	755 €			
1300	850			TG 136	560 €	TG 137	605 €	TG 138	820 €			
1400	850	TG 145	575 €	TG 146	585 €	TG 147	630 €	TG 148	890 €			
1500	850	TG 155	595 €	TG 156	605 €	TG 157	640 €	TG 158	900 €			
1600	850	TG 165	610 €	TG 166	635 €	TG 167	655 €	TG 168	910 €			
1700	850			TG 176	655 €	TG 177	695 €	TG 178	980 €			
1800	850	TG 185	660 €	TG 186	690 €	TG 187	710 €	TG 188	1.050 €			
1900	850			TG 196	705 €	TG 197	725 €	TG 198	1.070 €			
2000	850	TG 205	710 €	TG 206	740 €	TG 207	795 €	TG 208	1.090 €			
2200	850	TG 225	910 €	TG 226	990 €	TG 227	1.025 €	TG 228	1.290 €			
2400	800	TG 245	960 €	TG 246	997 €	TG 247	1.110 €	TG 248	1.355 €			
2600	850			TG 266	1.065 €	TG 267	1.170 €	TG 268	1.425 €			
2800	850			TG 286	1.130 €	TG 287	1.230 €	TG 288	1.490 €			

Muy robustas. Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm. Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. 6 patas en modelos 2000 y superiores. Espacio útil de ancho = x-140 mm. Se suministran desmontadas. Ancho 900 por encargo. Disponible cerramiento lateral y trasero.

# MESAS INOX SERIE TGA

\*\*\* (CON PETO Y SIN ESTANTE) \*\*\*

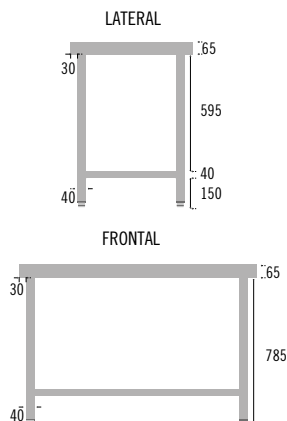


DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €
	ANCHO 500			ANCHO 600			ANCHO 700			ANCHO 800		
600	850	TGA 65	475 €	TGA 66	495 €	TGA 67	505 €	TGA 68	685 €			
700	850			TGA 76	505 €	TGA 77	515 €	TGA 78	700 €			
800	850	TGA 85	495 €	TGA 86	520 €	TGA 87	525 €	TGA 88	720 €			
900	850			TGA 96	530 €	TGA 97	545 €	TGA 98	745 €			
1000	850	TGA 105	515 €	TGA 106	535 €	TGA 107	560 €	TGA 108	780 €			
1100	850			TGA 116	550 €	TGA 117	595 €	TGA 118	780 €			
1200	850	TGA 125	540 €	TGA 126	560 €	TGA 127	615 €	TGA 128	800 €			
1300	850			TGA 136	585 €	TGA 137	650 €	TGA 138	860 €			
1400	850	TGA 145	580 €	TGA 146	610 €	TGA 147	670 €	TGA 148	910 €			
1500	850	TGA 155	600 €	TGA 156	635 €	TGA 157	685 €	TGA 158	935 €			
1600	850	TGA 165	615 €	TGA 166	645 €	TGA 167	705 €	TGA 168	940 €			
1700	850			TGA 176	675 €	TGA 177	715 €	TGA 178	1.015 €			
1800	850	TGA 185	685 €	TGA 186	725 €	TGA 187	775 €	TGA 188	1.080 €			
1900	850			TGA 196	755 €	TGA 197	820 €	TGA 198	1.115 €			
2000	850	TGA 205	725 €	TGA 206	770 €	TGA 207	875 €	TGA 208	1.130 €			
2200	850	TGA 225	930 €	TGA 226	1.070 €	TGA 227	1.080 €	TGA 228	1.335 €			
2400	800	TGA 245	965 €	TGA 246	1.100 €	TGA 247	1.105 €	TGA 248	1.425 €			
2600	850			TGA 266	1.150 €	TGA 267	1.170 €	TGA 268	1.485 €			
2800	850			TGA 286	1.210 €	TGA 287	1.235 €	TGA 288	1.550 €			

Muy robustas. Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm. Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. 6 patas en modelos 2000 y superiores. Espacio útil de ancho = x-140 mm. Se suministran desmontadas. Ancho 900 por encargo. Disponible cerramiento lateral y trasero.

# MESAS INOX SERIE TLG

\*\*\* (SIN PETO Y 1 ESTANTE) \*\*\*

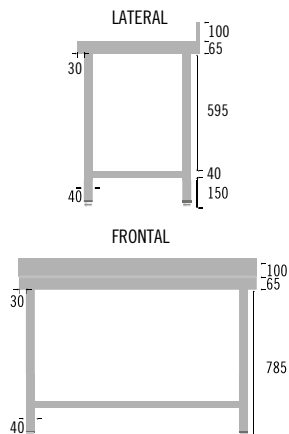


DIMENSIONES		MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	PVP €
LARGO x ALTO		ANCHO 500		ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 800		ESTAN
600	850	TLG 65	495 €	TLG 66	505 €	TLG 67	510 €	TLG 68	690 €	145 €
700	850			TLG 76	515 €	TLG 77	525 €	TLG 78	710 €	164 €
800	850	TLG 85	535 €	TLG 86	525 €	TLG 87	540 €	TLG 88	730 €	184 €
900	850			TLG 96	545 €	TLG 97	560 €	TLG 98	750 €	192 €
1000	850	TLG 105	545 €	TLG 106	555 €	TLG 107	580 €	TLG 108	780 €	199 €
1100	850			TLG 116	555 €	TLG 117	590 €	TLG 118	785 €	225 €
1200	850	TLG 125	560 €	TLG 126	560 €	TLG 127	605 €	TLG 128	795 €	242 €
1300	850			TLG 136	590 €	TLG 137	650 €	TLG 138	865 €	259 €
1400	850	TLG 145	615 €	TLG 146	615 €	TLG 147	690 €	TLG 148	935 €	271 €
1500	850	TLG 155	640 €	TLG 156	645 €	TLG 157	700 €	TLG 158	940 €	299 €
1600	850	TLG 165	655 €	TLG 166	660 €	TLG 167	720 €	TLG 168	945 €	322 €
1700	850			TLG 176	705 €	TLG 177	775 €	TLG 178	1.035 €	333 €
1800	850	TLG 185	715 €	TLG 186	765 €	TLG 187	815 €	TLG 188	1.110 €	340 €
1900	850			TLG 196	780 €	TLG 197	845 €	TLG 198	1.125 €	347 €
2000	850	TLG 205	760 €	TLG 206	795 €	TLG 207	865 €	TLG 208	1.140 €	351 €
2200	850	TLG 225	965 €	TLG 226	1.030 €	TLG 227	1.080 €	TLG 228	1.350 €	363 €
2400	850			TLG 246	1.070 €	TLG 247	1.125 €	TLG 248	1.425 €	380 €
2600	850	TLG 265	1.015 €	TLG 266	1.130 €	TLG 267	1.230 €	TLG 268	1.490 €	432 €
2800	850			TLG 286	1.190 €	TLG 287	1.295 €	TLG 288	1.560 €	472 €

Muy robustas. Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm. Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. 6 patas en modelos 2000 y superiores. Espacio útil de ancho = x-140 mm. Se suministran desmontadas. Ancho 900 por encargo. Disponible cerramiento lateral y trasera.

# MESAS INOX SERIE TLGA

\*\*\* (CON PETO Y 1 ESTANTE) \*\*\*

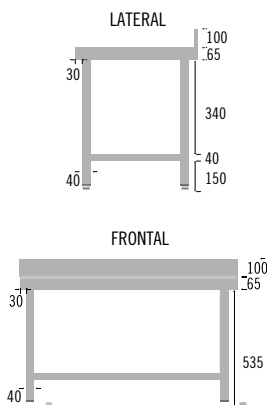


DIMENSIONES		MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	PVP €
LARGO x ALTO		ANCHO 500		ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 800		ESTAN
600	850	TLGA 65	505 €	TLGA 66	505 €	TLGA 67	522 €	TLGA 68	770 €	145 €
700	850			TLGA 76	525 €	TLGA 77	540 €	TLGA 78	735 €	164 €
800	850	TLGA 85	525 €	TLGA 86	535 €	TLGA 87	555 €	TLGA 88	760 €	184 €
900	850			TLGA 96	550 €	TLGA 97	585 €	TLGA 98	780 €	192 €
1000	850	TLGA 105	555 €	TLGA 106	560 €	TLGA 107	605 €	TLGA 108	795 €	199 €
1100	850			TLGA 116	580 €	TLGA 117	625 €	TLGA 118	815 €	225 €
1200	850	TLGA 125	575 €	TLGA 126	585 €	TLGA 127	635 €	TLGA 128	860 €	242 €
1300	850			TLGA 136	605 €	TLGA 137	670 €	TLGA 138	900 €	259 €
1400	850	TLGA 145	620 €	TLGA 146	625 €	TLGA 147	710 €	TLGA 148	940 €	271 €
1500	850	TLGA 155	655 €	TLGA 156	655 €	TLGA 157	750 €	TLGA 158	980 €	299 €
1600	850	TLGA 165	665 €	TLGA 166	685 €	TLGA 167	750 €	TLGA 168	990 €	322 €
1700	850			TLGA 176	735 €	TLGA 177	810 €	TLGA 178	1.025 €	333 €
1800	850	TLGA 185	735 €	TLGA 186	780 €	TLGA 187	830 €	TLGA 188	1.110 €	340 €
1900	850			TLGA 196	795 €	TLGA 197	870 €	TLGA 198	1.175 €	347 €
2000	850	TLGA 205	780 €	TLGA 206	820 €	TLGA 207	935 €	TLGA 208	1.190 €	351 €
2200	850	TLGA 225	985 €	TLGA 226	1.140 €	TLGA 227	1.160 €	TLGA 228	1.400 €	363 €
2400	850			TLGA 246	1.170 €	TLGA 247	1.180 €	TLGA 248	1.485 €	380 €
2600	850	TLGA 265	1.025 €	TLGA 266	1.190 €	TLGA 267	1.220 €	TLGA 268	1.545 €	432 €
2800	850			TLGA 286	1.245 €	TLGA 287	1.280 €	TLGA 288	1.625 €	472 €

Muy robustas. Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm. Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. 6 patas en modelos 2000 y superiores. Espacio útil de ancho = x-140 mm. Se suministran desmontadas. Ancho 900 por encargo. Disponible cerramiento lateral y trasera.

# MESAS INOX SERIE T6

\*\*\* ALTURA 60 CM. SIN PETO \*\*\*



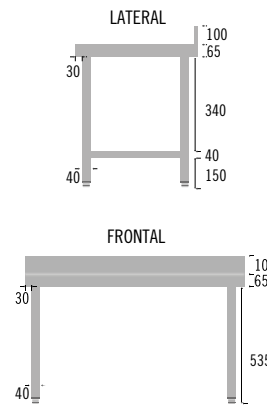
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm (40x40).
- 6 patas en modelos 2000 y superiores.
- Espacio útil de ancho= x-140mm.
- Se suministran desmontadas.
- Ver complementos al final.

DIMENSIONES	MODELO		MODELO		MODELO		MODELO	
	600 SIN ESTANT		600 CON ESTANT		700 SIN ESTANT		700 CON ESTANTE	
600 600	T6G 66	555 €	T6LG 66	570 €	T6G 67	535 €	T6LG 67	570 €
700 600	T6G 76	555 €	T6LG 76	575 €	T6G 77	545 €	T6LG 77	585 €
800 600	T6G 86	565 €	T6LG 86	595 €	T6G 87	560 €	T6LG 87	605 €
900 600	T6G 96	570 €	T6LG 96	600 €	T6G 97	580 €	T6LG 97	615 €
1000 600	T6G 106	575 €	T6LG 106	610 €	T6G 107	590 €	T6LG 107	640 €
1100 600	T6G 116	590 €	T6LG 116	615 €	T6G 117	605 €	T6LG 117	655 €
1200 600	T6G 126	600 €	T6LG 126	620 €	T6G 127	620 €	T6LG 127	665 €
1300 600	T6G 136	625 €	T6LG 136	655 €	T6G 137	665 €	T6LG 137	710 €
1400 600	T6G 146	650 €	T6LG 146	685 €	T6G 147	700 €	T6LG 147	765 €
1500 600	T6G 156	665 €	T6LG 156	715 €	T6G 157	715 €	T6LG 157	785 €
1600 600	T6G 166	685 €	T6LG 166	725 €	T6G 167	725 €	T6LG 167	795 €
1700 600	T6G 176	715 €	T6LG 176	775 €	T6G 177	760 €	T6LG 177	860 €
1800 600	T6G 186	760 €	T6LG 186	840 €	T6G 187	810 €	T6LG 187	915 €
1900 600	T6G 196	775 €	T6LG 196	850 €	T6G 197	850 €	T6LG 197	940 €
2000 600	T6G 206	805 €	T6LG 206	860 €	T6G 207	885 €	T6LG 207	965 €
2200 600	T6G 226	1.000 €	T6LG 226	1.040 €	T6G 227	1.025 €	T6LG 227	1.080 €
2400 600	T6G 246	1.015 €	T6LG 246	1.065 €	T6G 247	1.110 €	T6LG 247	1.120 €
2600 600	T6G 266	1.070 €	T6LG 266	1.125 €	T6G 267	1.170 €	T6LG 267	1.230 €
2800 600	T6G 286	1.125 €	T6LG 286	1.185 €	T6G 287	1.230 €	T6LG 287	1.295 €



# MESAS INOX SERIE T6

\*\*\* ALTURA 60 CM. CON PETO \*\*\*



- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm (40x40).
- 6 patas en modelos 2000 y superiores.
- Espacio útil de ancho= x-140 mm.
- Se suministran desmontadas.

DIMENSIONES	MODELO		MODELO		MODELO		MODELO	
	600 SIN ESTANT		600 CON ESTANTE		700 SIN ESTANTE		700 CON ESTANTE	
600 600	T6GA 66	560 €	T6LGA 66	570 €	T6GA 67	565 €	T6LGA 67	585 €
700 600	T6GA 76	570 €	T6LGA 76	595 €	T6GA 77	570 €	T6LGA 77	605 €
800 600	T6GA 86	570 €	T6LGA 86	605 €	T6GA 87	585 €	T6LGA 87	620 €
900 600	T6GA 96	585 €	T6LGA 96	610 €	T6GA 97	605 €	T6LGA 97	640 €
1000 600	T6GA 106	595 €	T6LGA 106	615 €	T6GA 107	640 €	T6LGA 107	670 €
1100 600	T6GA 116	610 €	T6LGA 116	625 €	T6GA 117	660 €	T6LGA 117	685 €
1200 600	T6GA 126	615 €	T6LGA 126	640 €	T6GA 127	675 €	T6LGA 127	700 €
1300 600	T6GA 136	6405 €	T6LGA 136	665 €	T6GA 137	700 €	T6LGA 137	745 €
1400 600	T6GA 146	670 €	T6LGA 146	695 €	T6GA 147	745 €	T6LGA 147	780 €
1500 600	T6GA 156	685 €	T6LGA 156	725 €	T6GA 157	760 €	T6LGA 157	820 €
1600 600	T6GA 166	700 €	T6LGA 166	745 €	T6GA 167	775 €	T6LGA 167	835 €
1700 600	T6GA 176	730 €	T6LGA 176	805 €	T6GA 177	780 €	T6LGA 177	855 €
1800 600	T6GA 186	785 €	T6LGA 186	860 €	T6GA 187	840 €	T6LGA 187	935 €
1900 600	T6GA 196	815 €	T6LGA 196	875 €	T6GA 197	905 €	T6LGA 197	980 €
2000 600	T6GA 206	825 €	T6LGA 206	890 €	T6GA 207	955 €	T6LGA 207	1.025 €
2200 600	T6GA 226	1.060 €	T6LGA 226	1.140 €	T6GA 227	1.050 €	T6LGA 227	1.140 €
2400 600	T6GA 246	1.080 €	T6LGA 246	1.170 €	T6GA 247	1.075 €	T6LGA 247	1.170 €
2600 600	T6GA 266	1.135 €	T6LGA 266	1.190 €	T6GA 267	1.135 €	T6LGA 267	1.200 €
2800 600	T6GA 286	1.190 €	T6LGA 286	1.245 €	T6GA 287	1.200 €	T6LGA 287	1.260 €





# MESAS CON PUERTAS

\*\*\* MURAL, CON PETO \*\*\*



- Muy robustas. Encimera de 65 mm
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Patas regulables de 85 a 90 cm 6 patas en modelos 2000 y Sup.
- Trasera inox.
- Espacio útil de ancho=x-140 mm
- Modelo 85 puertas batientes. Resto correderas
- En dotación estante intermedio.

DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	ANCHO 500 CON PETO		ANCHO 600 CON PETO		ANCHO 700 CON PETO		ANCHO 800 CON PETO	
800 850	TAA 85	960 €	TAA 86	1.085 €	TAA 87	1.100 €	TAA 88	1.195 €
1000 850	TAA 105	1.295 €	TAA 106	1.350 €	TAA 107	1.405 €	TAA 108	1.510 €
1200 850	TAA 125	1.410 €	TAA 126	1.480 €	TAA 127	1.540 €	TAA 128	1.650 €
1400 850	TAA 145	1.540 €	TAA 146	1.620 €	TAA 147	1.685 €	TAA 148	1.805 €
1600 850	TAA 165	1.655 €	TAA 156	1.700 €	TAA 167	1.840 €	TAA 168	1.970 €
1800 850	TAA 185	1.795 €	TAA 166	1.765 €	TAA 187	2.005 €	TAA 188	2.110 €
2000 850	TAA 205	1.905 €	TAA 186	1.945 €	TAA 207	2.150 €	TAA 208	2.300 €
2200 850			TAA 206	2.065 €	TAA 227	2.615 €	TAA 228	2.770 €
2400 850			TAA 226	2.505 €	TAA 247	2.735 €	TAA 248	2.895 €
2600 850			TAA 246	2.615 €	TAA 267	2.840 €	TAA 268	3.015 €
2800 850			TAA 266	2.725 €	TAA 287	2.960 €	TAA 288	3.130 €
			TAA 286	2.835 €				

Ancho 900 por encargo.

Kit 3 cajones gama 600 (especificar derecha o izquierda) +790€

Kit 3 cajones gama 700 (especificar derecha o izquierda) +850€

# MESAS CON PUERTAS

\*\*\* CENTRALES \*\*\*



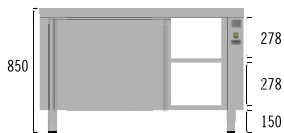
- Muy robustas. Encimera de 65 mm
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Patas regulables de 85 a 90 cm 6 patas en modelos 2000 y sup.
- Trasera inox.
- Espacio útil de ancho=x-140 mm
- Modelo 85 puertas batientes. Resto correderas
- En dotación estante intermedio.

DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	ANCHO 600		ANCHO 700		ANCHO 600 PASANTE		ANCHO 700 PASANTE	
1000 850	TA 106	1.265 €	TA 107	1.325 €	TAP 106	1.495 €	TAP 107	1.555 €
1200 850	TA 126	1.390 €	TA 127	1.435 €	TAP 126	1.670 €	TAP 127	1.715 €
1400 850	TA 146	1.530 €	TA 147	1.595 €	TAP 146	1.795 €	TAP 147	1.850 €
1600 850	TA 166	1.665 €	TA 167	1.725 €	TAP 166	1.950 €	TAP 167	2.020 €
1800 850	TA 186	1.810 €	TA 187	1.875 €	TAP 186	2.105 €	TAP 187	2.150 €
2000 850	TA 206	1.939 €	TA 207	1.995 €	TAP 206	2.405 €	TAP 207	2.310 €
2200 850	TA 226	2.375 €	TA 227	2.445 €	TAP 226	2.240 €	TAP 227	2.690 €
2400 850	TA 246	2.490 €	TA 247	2.555 €	TAP 246	2.650 €	TAP 247	2.770 €
2600 850	TA 266	2.600 €	TA 267	2.665 €	TAP 266	2.725 €	TAP 267	2.845 €
2800 850	TA 286	2.680 €	TA 287	2.775 €	TAP 286	2.800 €	TAP 287	2.930 €

Disponibles centrales 800 y 900 por encargo.

# MESAS CALIENTES

CON VISOR DE TEMPERATURA



- Muy robustas. Encimera de 65 mm
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1 mm.
- 2000W-230V
- Aislamiento térmico en lana de roca. Ventiladas
- Termostato digital.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- 6 patas en modelos 2000 y superiores.
- Espacio útil de ancho=x-140 mm
- Puertas correderas.
- Trasera inox.
- En dotación estante intermedio.

DIMENSIONES LARGO x ALTO	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	MURAL 600		CENTRAL 600		PASANTE 600	
1200 850	TEA 126	2.180 €	TE 126	2.135 €	TEP 126	2.385 €
1400 850	TEA 146	2.415 €	TE 146	2.330 €	TEP 146	2.615 €
1600 850	TEA 166	2.645 €	TE 166	2.575 €	TEP 166	2.890 €
1800 850	TEA 186	2.865 €	TE 186	2.835 €	TEP 186	3.280 €
LARGO x ALTO	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	MURAL 700		CENTRAL 700		PASANTE 700	
1200 850	TEA 127	2.245 €	TE 127	2.205 €	TEP 127	2.600 €
1400 850	TEA 147	2.480 €	TE 147	2.450 €	TEP 147	2.855 €
1600 850	TEA 167	2.720 €	TE 167	2.675 €	TEP 167	3.075 €
1800 850	TEA 187	2.985 €	TE 187	2.930 €	TEP 187	3.395 €



## MESAS ESPECIALES



DIMENSIONES	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
600 600 850	<b>TALN 66</b>	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	<b>855 €</b>
600 700 850	<b>TALN 67</b>	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	<b>905 €</b>
700 600 850	<b>TALN 76</b>	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	<b>905 €</b>
700 700 850	<b>TALN 77</b>	Mesa con peto y 1 estante, en ángulo. Inox 304 1 mm	<b>945 €</b>



500 600 850	<b>MCJ 56</b>	Mesa con 3 cajones. Inox 304 1 mm	<b>1.490 €</b>
500 700 850	<b>MCJ 57</b>	Mesa con 3 cajones. Inox 304 1 mm	<b>1.585 €</b>

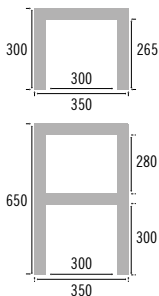


700 600 850	<b>MB 76</b>	Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm	<b>1.140 €</b>
700 700 850	<b>MB 77</b>	Mueble mural para cubo basura. Inox 304 1 mm	<b>1.195 €</b>



500 500 850	<b>PC 55</b>	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	<b>775 €</b>
500 600 850	<b>PC 56</b>	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	<b>815 €</b>
500 700 850	<b>PC 57</b>	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	<b>925 €</b>
1000 500 850	<b>PC 105</b>	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	<b>1.295 €</b>
1000 600 850	<b>PC 106</b>	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	<b>1.440 €</b>
1000 700 850	<b>PC 107</b>	Pilón de corte con tabla de 40mm. Encimera de polietileno • Estructura Inox	<b>1.600 €</b>

## ESTANTES DE SOBREMESA



DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
	1 NIVEL		2 NIVELES		1 NIVEL CON CALOR		2 NIVELES . 1 CALOR	
700 350	<b>EN 73</b>	<b>220 €</b>	<b>EN2 73</b>	<b>390 €</b>				
900 350	<b>EN 93</b>	<b>250 €</b>	<b>EN2 93</b>	<b>450 €</b>				
1100 350	<b>EN 113</b>	<b>285 €</b>	<b>EN2 113</b>	<b>515 €</b>	<b>MTR 103</b>	<b>1.060 €</b>	<b>MTDR 103</b>	<b>1.410 €</b>
1200 350	<b>EN 123</b>	<b>295 €</b>	<b>EN2 123</b>	<b>540 €</b>	<b>MTR 123</b>	<b>1.320 €</b>	<b>MTDR 123</b>	<b>1.740 €</b>
1300 350	<b>EN 133</b>	<b>315 €</b>	<b>EN2 133</b>	<b>575 €</b>				
1500 350	<b>EN 153</b>	<b>345 €</b>	<b>EN2 153</b>	<b>630 €</b>	<b>MTR 153</b>	<b>1.435 €</b>	<b>MTDR 153</b>	<b>1.895 €</b>
1700 350	<b>EN 173</b>	<b>375 €</b>	<b>EN2 173</b>	<b>690 €</b>	<b>MTR 173</b>	<b>1.615 €</b>	<b>MTDR 173</b>	<b>2.135 €</b>
1800 350	<b>EN 183</b>	<b>390 €</b>	<b>EN2 183</b>	<b>715 €</b>	<b>MTR 183</b>	<b>1.980 €</b>	<b>MTDR 183</b>	<b>2.405 €</b>
2000 350					<b>MTR 203</b>	<b>2.060 €</b>	<b>MTDR 203</b>	<b>2.585 €</b>

## CAJONES, CAJONERAS, PORTABANDEJAS, SOPORTE HORNOS



DIMENSIONES	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
460 450 150	<b>CJ 1</b>	cajón	<b>295 €</b>
480 460 345	<b>CJ 2</b>	cajón doble	<b>465 €</b>



400 510 590	<b>CJRA 61</b>	cajonera 600, con 1 cajón	<b>790 €</b>
400 510 590	<b>CJRA 63</b>	cajonera 600, con 3 cajones	<b>795 €</b>
400 510 590	<b>CJRA 64</b>	cajonera 600, con 4 cajones	<b>895 €</b>



400 610 590	<b>CJRA 71</b>	cajonera 700, con 1 cajón	<b>845 €</b>
400 610 590	<b>CJRA 73</b>	cajonera 700, con 3 cajones	<b>855 €</b>
400 610 590	<b>CJRA 74</b>	cajonera 700, con 4 cajones	<b>915 €</b>

350 530 560	<b>PB 77</b>	Módulo porta bandejas GN 1/1	<b>470 €</b>
426 660 596	<b>PB 44</b>	Módulo porta bandejas GN 1/1	<b>525 €</b>

# OTROS COMPLEMENTOS

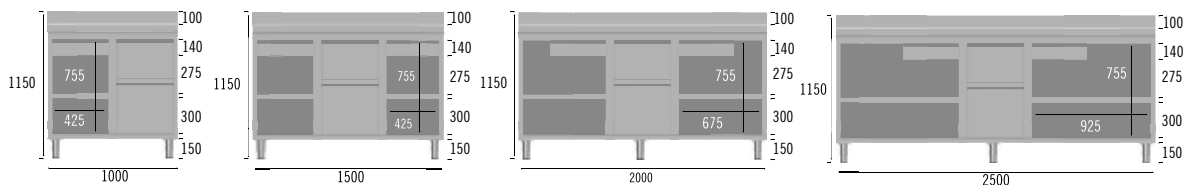


MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €	MODELO	DESCRIPCIÓN	PVP €
R 4	4 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno	399 €	AP	Agujero para grifos o cables	55 €
R 6	6 ruedas inox. 125mm Ø. 2 con freno	575 €	AD	Agujero para desbrasad	220 €
CE	Cerradura h mueble = 985mm	100 €		Aro goma	55 €
PSA	Peto lateral abierto (x metro)	340 €	RL	Recorte lineal (cada estante)	175 €
PSC	Peto lateral cerrado (x metro)	390 €	RC	Recorte curva (cada estante)	200 €
ZO	zócalo (x metro)	210 €	RL	Recorte en L (cada estante)	250 €
CP	Canalización perimetral (x metro)	260 €	RU	Recorte en U (cada estante)	285 €
			+RP	Adicional si los recortes son en el peto	120 €

# MUEBLES CAFETEROS



MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES	PVP €
MC 100	Mueble cafetero 1m 1 cajón+1 cajón para marro + 1 puerta + 1 estante	1000 600 1050	1.465 €
MC 150	Mueble cafetero 1,5 m cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes	1500 600 1050	1.895 €
MC 200	Mueble cafetero 2 m cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes	2000 600 1050	2.145 €
MC 250	Mueble cafetero 2,5 m cajón para marro + 1 puerta + 2 estantes	2500 600 1050	2.440 €

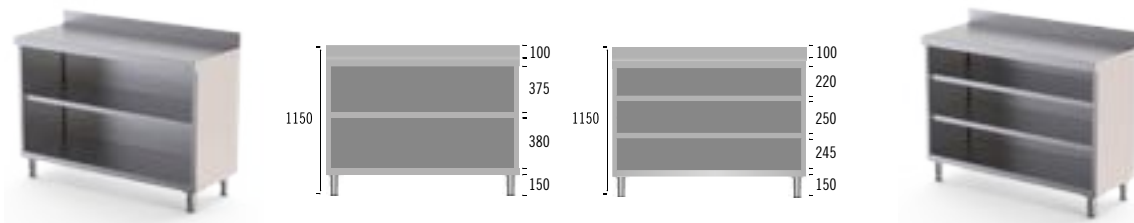


Muy robustos. Construidos en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm . Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas. Patas regulables de 85 a 90 cm. Peto de 10 cm. Trasera y laterales también en inox 304. Encimera perforada para paso de cables. Cajones con autocierre. Barra marro metálica, extraíble y con goma amortiguadora. Estante extraíble.

# MUEBLES CAFETEROS AUXILIARES

- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- Peto de 10 cm.
- Trasera y laterales también en inox 304.

DIMENSIONES	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
LARGO x ALTO	ANCHO 350 . 1 ESTANTE		ANCHO 600 . 1 ESTANTE		ANCHO 350 . 2 ESTANTES		ANCHO 600 . 2 ESTANTES	
1000 1050	M3E 100	905 €	M6E 100	1.205 €	M3E 102	970 €	M6E 102	1.300 €
1500 1050	M3E 150	1.245 €	M6E 150	1.500 €	M3E 152	1.345 €	M6E 152	1.620 €
2000 1050	M3E 200	1.475 €	M6E 200	1.935 €	M3E 202	1.590 €	M6E 202	2.090 €
2500 1050	M3E 250	2.130 €	M6E 250	2.570 €	M3E 252	2.220 €	M6E 252	2.650 €



# MESAS CHEF DE PREPARACIÓN



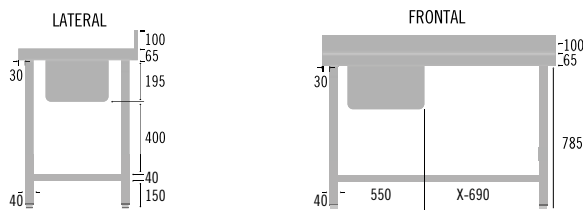
DIMENSIONES LARGO x ALTO	600 SIN ESTANTE		600 CON ESTANTE		700 SIN ESTANTE		700 CON ESTANTE	
	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
1000 850	TPA 106	760 €	TPLA 106	855 €	TPA 107	935 €	TPLA 107	1.050 €
1200 850	TPA 126	790 €	TPLA 126	895 €	TPA 127	950 €	TPLA 127	1.070 €
1400 850	TPA 146	855 €	TPLA 146	995 €	TPA 147	995 €	TPLA 147	1.140 €
1500 850	TPA 156	885 €*	TPLA 156	1.040 €*	TPA 157	1.030 €*	TPLA 157	1.165 €*
1600 850	TPA 166	910 €*	TPLA 166	1.070 €*	TPA 167	1.050 €*	TPLA 167	1.195 €*
1800 850	TPA 186	960 €*	TPLA 186	1.130 €*	TPA 187	1.150 €*	TPLA 187	1.355 €*
2000 850	TPA 206	1.040 €*	TPLA 206	1.195 €*	TPA 207	1.210 €*	TPLA 207	1.410 €*
2200 850	TPA 226	1.475 €	TPLA 226	1.665 €	TPA 227	1.480 €	TPLA 227	1.690 €
2400 850	TPA 246	1.510 €	TPLA 246	1.695 €	TPA 247	1.518 €	TPLA 247	1.745 €
2600 850	TPA 266	1.585 €	TPLA 266	1.735 €	TPA 267	1.595 €	TPLA 267	1.775 €
2800 850	TPA 286	1.660 €	TPLA 286	1.815 €	TPA 287	1.690 €	TPLA 287	1.885 €

- Disponibles con cuba derecha "CD" o izquierda "CI".
- Modelos 150 a 200 también con cuba central "CC".
- No varía el precio.

- Cubeta soldada de 50x40x25. Rebosadero en dotación.
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- 6 patas en modelos 2000 y superior.
- Se suministran desmontadas.

Especificar seno en derecha o izquierda. Modelos (\*) también pueden llevar seno central.

FALDÓN FRONTAL Y LATERAL: (+) 95 € x m. SENO ADICIONAL SOLDADO: (+) 250 €



# MESAS CHEF DE PREPARACIÓN CON PUERTAS Y CAJONES



DIMENSIONES LARGO x ALTO	ANCHO 600		600 CON 1 CAJONERA		ANCHO 700		700 CON 1 CAJONERA	
	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
1000 850	TPAA 106	1.620 €			TPAA 107	1.670 €		
1200 850	TPAA 126	1.745 €			TPAA 127	1.800 €		
1400 850	TPAA 146	1.885 €	TPLC 146	2.895 €	TPAA 147	1.945 €	TPLC 147	2.955 €
1500 850	TPAA 156	1.955 €						
1600 850	TPAA 166	2.040 €*	TPLC 166	3.030 €	TPAA 167	2.090 €*	TPLC 167	3.165 €
1800 850	TPAA 186	2.200 €*	TPLC 186	3.150 €	TPAA 187	2.270 €*	TPLC 187	3.315 €
2000 850	TPAA 206	2.320 €*	TPLC 206	3.300 €	TPAA 207	2.390 €*	TPLC 207	3.435 €
2200 850	TPAA 226	2.765 €	TPLC 226	3.475 €	TPAA 227	2.855 €	TPLC 227	3.630 €
2400 850	TPAA 246	2.885 €	TPLC 246	3.680 €	TPAA 247	2.970 €	TPLC 247	3.835 €
2600 850	TPAA 266	2.290 €			TPAA 267	3.085 €		
2800 850	TPAA 286	3.095 €			TPAA 287	3.135 €		

- Cubeta soldada de 50x40x25.
- Rebosadero en dotación.
- Muy robustas.
- Construidas en acero inoxidable Aisi 304 de 1mm.
- Encimera de 65 mm con refuerzo de omegas.
- Patas regulables de 85 a 90 cm.
- 6 patas en modelos 2000 y superior.

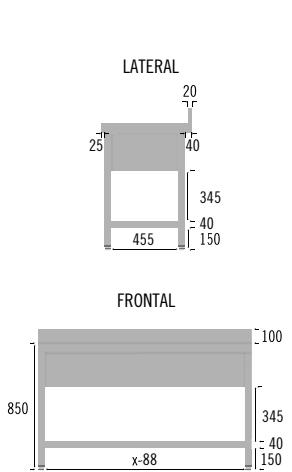


Especificar seno en derecha o izquierda. Modelos (\*) también pueden llevar seno central.

SENO ADICIONAL SOLDADO: (+) 250 €



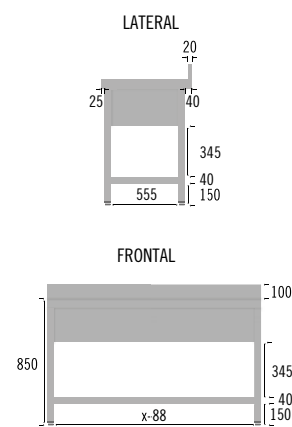
# FREGADEROS GAMA 600



- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable aisi 304.
- Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
- Encimera de 65 mm.
- Rebosadero en dotación.
- Se suministran desmontadas.

DIMENSIONES		CUBA	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €
LARGO x ALTO			SOLO CUBA	SIN ESTANTE		CON ESTANTE					
600	850	50 40 25	CG 66	390 €	LG 66	680 €	LGR 66	815 €			
700	850	50 50 30	CG 76	540 €	LG 76	845 €	LGR 76	1.000 €			
1000	850	40 40 25	CG 106I	540 €	LG 106I	890 €	LGR 106I	1.105 €			
1000	850	40 40 25	CG 106D	540 €	LG 106D	890 €	LGR 106D	1.105 €			
1000	850	40 40 25	CG 1062	770 €	LG 1062	1.115 €	LGR 1062	1.330 €			
1200	850	50 40 25	CG 126I	595 €	LG 126I	980 €	LGR 126I	1.180 €			
1200	850	50 40 25	CG 126D	595 €	LG 126D	980 €	LGR 126D	1.180 €			
1200	850	50 40 25	CG 1262	805 €	LG 1262	1.160 €	LGR 1262	1.385 €			
1400	850	50 40 25	CG 146I	645 €	LG 146I	1.070 €	LGR 146I	1.350 €			
1400	850	50 40 25	CG 146D	645 €	LG 146D	1.070 €	LGR 146D	1.350 €			
1400	850	40 40 25	CG 1462I	805 €	LG 1462I	1.230 €	LGR 1462I	1.465 €			
1400	850	40 40 25	CG 1462D	805 €	LG 1462D	1.230 €	LGR 1462D	1.465 €			
1400	850	50 40 25	CGO 146I	830 €	LGO 146I	1.260 €					
1400	850	50 40 25	CGO 146D	830 €	LGO 146D	1.260 €					
1600	850	50 40 25	CG 1662I	880 €	LG 1662I	1.310 €	LGR 1662I	1.620 €			
1600	850	50 40 25	CG 1662D	880 €	LG 1662D	1.310 €	LGR 1662D	1.620 €			
1800	850	50 40 25	CG 1862I	955 €	LG 1862I	1.425 €	LGR 1862I	1.790 €			
1800	850	50 40 25	CG 1862D	955 €	LG 1862D	1.425 €	LGR 1862D	1.790 €			
1800	850	50 40 25	CGO 186I	1.165 €	LGO 186I	1.765 €					
1800	850	50 40 25	CGO 186D	1.165 €	LGO 186D	1.765 €					
2000	850	50 40 25	CG 2062I	995 €	LG 2062I	1.500 €	LGR 2062I	1.875 €			
2000	850	50 40 25	CG 2062D	995 €	LG 2062D	1.500 €	LGR 2062D	1.875 €			
2500	850	50 40 25			LG 25622	1.925 €	LGR 25622	2.365 €			

# FREGADEROS GAMA 700

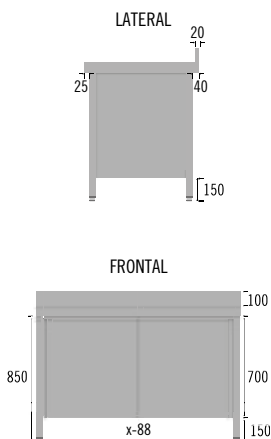


- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable aisi 304.
- Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
- Encimera de 65 mm.
- Rebosadero en dotación.
- Se suministran desmontadas.

DIMENSIONES		CUBA	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €	MODELO		PVP €
LARGO x ALTO			SOLO CUBA	SIN ESTANTE		CON ESTANTE					
700	850	50 50 30	CG 77	560 €	LG 77	880 €	LGR 77	1.035 €			
800	850	60 50 30	CG 87	585 €	LG 87	940 €	LGR 87	1.130 €			
1000	850	50 50 30	CG 107I	585 €	LG 107I	965 €	LGR 107I	1.195 €			
1000	850	50 50 30	CG 107D	585 €	LG 107D	965 €	LGR 107D	1.195 €			
1000	850	40 50 25	CG 1072	820 €	LG 1072	1.195 €	LGR 1072	1.430 €			
1200	850	50 50 30	CG 127I	640 €	LG 127I	1.050 €	LGR 127I	1.290 €			
1200	850	50 50 30	CG 127D	640 €	LG 127D	1.050 €	LGR 127D	1.290 €			
1200	850	50 50 30	CG 1272	890 €	LG 1272	1.295 €	LGR 1272	1.555 €			
1400	850	60 50 30	CG 147I	690 €	LG 147I	1.130 €	LGR 147I	1.430 €			
1400	850	60 50 30	CG 147D	690 €	LG 147D	1.130 €	LGR 147D	1.430 €			
1400	850	60 50 30	CG 1472	1.005 €	LG 147	1.445 €	LGR 1472I	1.745 €			
1400	850	60 50 30	CGO 147I	855 €	LGO 147I	1.300 €					
1400	850	60 50 30	CGO 147D	855 €	LGO 147D	1.300 €					
1600	850	50 50 30	CG 1672I	925 €	LG 1672I	1.380 €	LGR 1672I	1.715 €			
1600	850	50 50 30	CG 1672D	925 €	LG 1672D	1.380 €	LGR 1672D	1.715 €			
1800	850	50 50 30	CG 1872I	1.050 €	LG 1872I	1.545 €	LGR 1872I	1.955 €			
1800	850	50 50 30	CG 1872D	1.050 €	LG 1872D	1.545 €	LGR 1872D	1.955 €			
1800	850	50 50 30	CGO 187I	1.195 €	LGO 187I	1.740 €					
1800	850	50 50 30	CGO 187D	1.195 €	LGO 187D	1.740 €					
2000	850	60 50 30	CG 2072I	1.135 €	LG 2072I	1.680 €	LGR 2072I	2.065 €			
2000	850	60 50 30	CG 2072D	1.135 €	LG 2072D	1.680 €	LGR 2072D	2.065 €			
2500	850	60 50 30			LG 25722	2.070 €	LGR 25722	2.510 €			



# FREGADEROS CON PUERTAS



- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable aisi 304.
- Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
- Encimera de 65 mm.
- Rebosadero en dotación.
- Se suministran desmontadas.

## DIMENSIONES LARGO x ALTO

600	850
1000	850
1000	850
1000	850
1200	850
1200	850
1200	850
1200	850
1400	850
1400	850
1400	850
1400	850
1400	850
1600	850
1600	850
1800	850
1800	850
2000	850
2000	850



## DIMENSIONES CUBA

50	40	25
40	40	25
40	40	25
40	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
40	40	25
40	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
40	40	25
40	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25

## MODELO ANCHO 600

LA 66	1.190 €
LA 106I	1.580 €
LA 106D	1.580 €
LA 1062	1.775 €
LA 126I	1.600 €
LA 126D	1.600 €
LA 1262	1.885 €
LA 146I	1.830 €
LA 146D	1.830 €
LA 1462I	2.010 €
LA 1462D	2.010 €
LA 1662I	2.150 €
LA 1662D	2.150 €
LA 1862I	2.285 €
LA 1862D	2.285 €
LA 2062I	2.405 €
LA 2062D	2.405 €



## DIMENSIONES CUBA

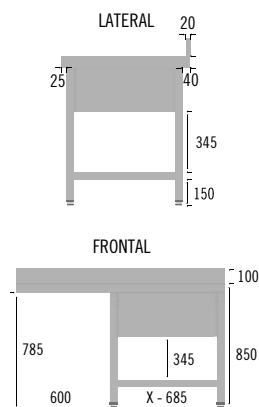
60	50	30
50	50	30
50	50	30
40	50	25
50	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30
60	50	30

## MODELO ANCHO 700

LA 87	1.525 €
LA 107I	1.655 €
LA 107D	1.655 €
LA 1072	1.855 €
LA 127I	1.745 €
LA 127D	1.745 €
LA 1272	2.045 €
LA 147I	1.915 €
LA 147D	1.915 €
LA 1472	2.180 €
LA 1672I	2.210 €
LA 1672D	2.210 €
LA 1872I	2.375 €
LA 1872D	2.375 €
LA 2072I	2.525 €
LA 2072D	2.525 €



# FREGADEROS PARA ENCASTRAR LAVAVAJILLAS



- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable aisi 304.
- Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
- Encimera de 65 mm.
- Rebosadero en dotación.
- Se suministran desmontadas.

## DIMENSIONES LARGO x ALTO

800	850
1000	850
1000	850
1200	850
1200	850
1400	850
1400	850
1800	850
1800	850
1800	850
1800	850
1800	850
1200	850
1200	850
1400	850
1400	850
1800	850
1800	850
1800	850
1800	850



## DIMENSIONES CUBA

30	30	15
30	30	15
30	30	20
50	40	25
50	40	25
50	40	25
40	40	25
40	40	25
50	40	25
50	40	25
50	40	25
50	50	30
50	50	30
60	50	30
60	50	30
50	50	30
50	50	30
50	50	25
50	50	25

## MODELO ANCHO 500

LL 105E	754 €
---------	-------

## MODELO ANCHO 600 SIN ESTANTE

L 126I	755 €
L 126D	755 €
L 146I	1.015 €
L 146D	1.015 €
L 1862I	1.470 €
L 1862D	1.470 €
LO 186I	1.680 €
LO 186D	1.680 €

## MODELO ANCHO 600 CON ESTANTE

LL 126I	890 €
LL 126D	890 €
LL 146I	1.195 €
LL 146D	1.195 €
LL 1862I	1.655 €
LL 1862D	1.655 €

## MODELO ANCHO 700 CON PUERTA

LEA 127I	1.375 €
LEA 127D	1.375 €
LEA 147I	1.770 €
LEA 147D	1.770 €
LEA 1872I	2.200 €
LEA 1872D	2.200 €

## MODELO ANCHO 700 SIN ESTANTE

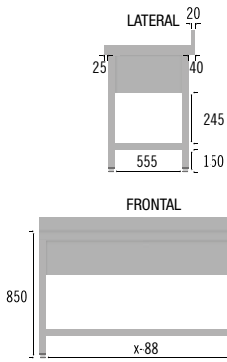
L 127I	880 €
L 127D	880 €
L 147I	1.060 €
L 147D	1.060 €
L 1872I	1.540 €
L 1872D	1.540 €
LO 187I	1.740 €
LO 187D	1.740 €

## MODELO ANCHO 700 CON ESTANTE

LL 127I	1.020 €
LL 127D	1.020 €
LL 147I	1.290 €
LL 147D	1.290 €
LL 1872I	1.845 €
LL 1872D	1.845 €



# PLONGE



- Muy robustos.
- Construidos en acero inoxidable aisi 304.
- Patas regulable de 85 a 90 cm (40x40).
- Encimera de 65 mm.
- Rebosadero en dotación.
- Se suministran desmontadas.

DIMENSIONES	
LARGO x ALTO	
1000	850
1200	850
1400	850
1600	850
1600	850
1800	850
1800	850
1800	850
2000	850
2000	850



DIMENSIONES		MODELO	PVP €
CUBA		ANCHO 700 SOLO CUBA	
80	50	CPA 107	995 €
110	50	CPA 127	1.115 €
120	50	CPA 147	1.235 €
95	50	CPA 167D	1.290 €
95	50	CPA 167I	1.290 €
80	50	CPA 187D	1.435 €
120	50	CPA 187I	1.435 €
120	50	CPA 1872	1.620 €
110	50	CPA 207D	1.670 €
110	50	CPA 207I	1.670 €

MODELO	PVP €
ANCHO 700 SIN ESTANTE	
PSE 107	1.375 €
PSE 127	1.510 €
PSE 147	1.670 €
PSE 167D	1.745 €
PSE 167I	1.745 €
PSE 187D	1.925 €
PSE 187I	1.925 €
PSE 1872	2.110 €
PSE 207D	2.195 €
PSE 207I	2.195 €

MODELO	PVP €
ANCHO 700 CON ESTANTE	
LVP 107	1.620 €
LVP 127	1.785 €
LVP 147	1.965 €
LVP 167D	2.105 €
LVP 167I	2.105 €
LVP 187D	2.315 €
LVP 187I	2.315 €
LVP 1872	2.500 €
LVP 207D	2.610 €
LVP 207I	2.610 €



# LAVAMANOS



MODELO	DESCRIPCION	DIMENSIONES	PVP €
LMR	Lava manos mural de rodilla	40 40 30	445 €
LMP	Lava manos mural de pie	40 40 85	525 €

\* Construidos en acero inoxidable aisi 304. Agua fría y caliente. Se suministran con pulsador/pedal, salida de agua y tornillos de sujeción.

# MESAS RECOGIDA SUCIO



MODELO	DESCRIPCION	DIMENSIONES	PVP
MD150	Mesa central de recogida de sucio, canalizada	150 80 85	1.890€
MD200	Mesa central de recogida de sucio, canalizada	200 80 85	2.340€
E150	Estante para mesa de sucio	150 40 60	590€
E200	Estante para mesa de sucio	200 40 60	690€



**FREGADEROS Y MESAS PARA CÚPULAS Y TRENES VER EN APARTADO LAVADO**

# DUCHAS PARA PRELAVADO Y GRIFOS



MODELO	DESCRIPCION	DIMENSIONES	PVP
GDG	Grupo ducha + grifo monomando agua fría y caliente	h= 100	456€
GSM	Grifo codo sobremesa	200x120 h	77€

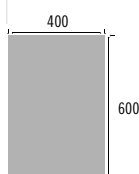
# ARMARIOS DE PARED



DIMENSIONES			
LARGO x ANCHO x ALTO			
700	700	600	de ángulo
400	400	600	1 Puerta batiente
500	400	600	1 Puerta batiente
600	400	600	1 Puerta batiente
800	400	600	2 Puertas batientes
1000	400	600	
1200	400	600	
1400	400	600	
1600	400	600	
1800	400	600	
2000	400	600	

MODELO	PVP €
ABIERTOS	
PA 104	615 €
PA 124	690 €
PA 144	760 €
PA 164	810 €

MODELO	PVP €
CON PUERTAS	
PSCA 70	1.135 €
PSC 44	605 €
PSC 54	650 €
PSC 64	700 €
PSC 84	805 €
PSC 104	810 €
PSC 124	845 €
PSC 144	1.005 €
PSC 164	1.035 €
PSC 184	1.125 €
PSC 204	1.240 €



- Construidos en acero inoxidable 304 de 1mm.
- Se suministran montados.
- En dotación 1 estante y tornillos de fijación.
- 2 puertas correderas desde el modelo psc104.

# ESTANTERÍAS DE PARED FIJAS



DIMENSIONES	
LARGO x ALTO	
600	300
800	300
1000	200
1200	200
1400	200
1600	200
1800	200
600	400
700	400
800	400

MODELO	PVP €
ANCHO 300 mm	
PX 63	160 €
PX 83	170 €
PX 103	180 €
PX 123	200 €
PX 143	255 €
PX 163	285 €
PX 183	320 €

MODELO	PVP €
ANCHO 400 mm	
PX 64	170 €
PX 84	180 €
PX 104	190 €
PX 124	215 €
PX 144	295 €
PX 164	325 €
PX 184	375 €
PEM 64	295 €
PEM 74	325 €
PEM 84	330 €

- Construidos en acero inoxidable. Se suministran desmontados. En dotación tornillos de fijación. Disponible también en versión tubo redondo.

# ESTANTERÍAS DE PARED MÓVILES



DIMENSIONES		
LARGO		
800	Estante recto con ángulo	
1000	Estante recto con ángulo	
1200	Estante recto con ángulo	
1400	Estante recto con ángulo	
1600	Estante recto con ángulo	
1000	Estante inclinado para cubetas GN	
	1 guía h= 600	
	1 guía h= 1000	
	1 guía h= 1500	

MODELO	PVP €
LISO ANCHO 250 mm	
RL 83	120 €
RL 103	140 €
RL 123	180 €
RL 143	190 €
RL 163	250 €
RI 103	165 €
GRL 60	50 €
GRL 100	55 €
GRL 150	75 €

MODELO	PVP €
LISO ANCHO 400 mm	
RL 84	160 €
RL 104	195 €
RL 124	240 €
RL 144	265 €
RL 164	350 €
RI 104	230 €
GRL 60	50 €
GRL 100	55 €
GRL 150	75 €

- Construidos en acero inoxidable.
- Se suministran desmontados.
- En dotación tornillos de fijación.

Cada estantería necesita 2 o más guías. Disponible también versión estante tubular.



# ESTANTERÍAS ALUMINIO Y PROPILENO



3 NIVELES				
MOD	A	L	H	PVP €
E 7418.3	69	40	180	385€
E 8418.3	80	40	180	410€
E 9418.3	91	40	180	425€
E 10418.3	105	40	180	455€
E 12418.3	125	40	180	490€
E 15418.3	148	40	180	545€
E 16418.3	160	40	180	565€

4 NIVELES				
MOD	A	L	H	PVP €
E 7418.4	69	40	180	450€
E 8418.4	80	40	180	475€
E 9418.4	91	40	180	495€
E 10418.4	105	40	180	540€
E 12418.4	125	40	180	585€
E 15418.4	148	40	180	630€
E 16418.4	160	40	180	655€

No precisan herramienta para su montaje, disponibles otras longitudes alturas, ángulos...  
Resistencia: 100 kg/m. Pueden utilizarse también en cámaras.

# ESTANTERÍAS DE PIE EN INOX



DIMENSIONES		
LARGO x ANCHO x ALTO		
800	300	1800
1000	300	1800
1200	300	1800
1400	300	1800
800	400	1800
1000	400	1800
1200	400	1800
1400	400	1800
800	500	2000
1000	500	2000
1200	500	2000
1400	500	2000

MODELO	PVP €
4 NIVELES	
SC18 83	525 €
SC18 103	615 €
SC18 123	690 €
SC18 143	760 €
SC18 84	650 €
SC18 104	760 €
SC18 124	835 €
SC18 144	915 €
SC20 85	770 €
SC20 105	850 €
SC20 125	945 €
SC20 145	1.030 €

MODELO	PVP €
ESTANTE ADICIONAL	
ESC 83	125 €
ESC 103	135 €
ESC 123	150 €
ESC 143	170 €
ESC 84	145 €
ESC 104	165 €
ESC 124	180 €
ESC 144	200 €
ESC 85	165 €
ESC 105	180 €
ESC 125	200 €
ESC 145	210 €

Construidas en acero inoxidable 304 de 1mm. Se suministran desmontadas. En dotación tornillos de fijación. Estantes regulables cada 15 cm.

# ARMARIOS DE PIE



DIMENSIONES		
LARGO x ANCHO x ALTO		
600	600	2000
800	600	2000
1000	600	2000
1200	600	2000
1400	600	2000
1500	600	2000
1600	600	2000

MODELO	PVP €
4 NIVELES	
AP66	1.260 €
AP86	1.490 €
AP106	1.750 €
AP126	2.030 €
AP146	2.220 €
AP156	2.320 €
AP166	2.400 €

MODELO	PVP €
ESTANTE ADICIONAL	
EAP 66	130 €
EAP 86	155 €
EAP 106	180 €
EAP 126	200 €
EAP 146	230 €
EAP 156	240 €
EAP 166	255 €

Construidos en acero inoxidable 304, satinados de 1 mm. Se suministran montados. Pies regulables

## ARMARIOS CALIENTES PARA PLATOS



XAC 60

MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD	POTENCIA	DIMENSIONES	PVP
XAC 60	Armario caliente para platos	60 platos	750 w	40 43 87	620 €
XAC 120	Armario caliente para platos	120 platos	1500 w	80 43 87	1.085 €

Construidos an acero inoxidable 430. Se suministran montados. Modelo 120 con 2 puertas.  
3 estantes fijos de 36x33 cm. No ventilado. Temperatura 0°C-90°C.

## CARROS BANDEJEROS



MODELO	DESCRIPCIÓN		DIMENSIONES	PVP
CB20.11	Carro bandejero 20 1/1 inox	Luz 8 cm	45 64 185	680€
CB20.21	Carro Bandejero 20 2/1 inox	Luz 8 cm	74 64 85	695€
CB20.64	carro Bandejero 20 60x40 inox	Luz 8 cm	52 69 185	680€
CGBP	Carro 22 435x315 galvanizado	Luz 7 cm	44 32 185	574€
CG40.60	Carro 20 40x60 galvanizado	Luz 8 cm	44 65 185	574€
CG60.40	Carro 20 60x40 galvanizado	Luz 8 cm	65 44 185	527€
FPVCB	Funda PVC 55x35x185			CONSULTAR
FPVCC46	Funda PVC 65x45x185			CONSULTAR

## CARROS CALIENTES



MODELO	DESCRIPCIÓN	C°	W-V	DIMENSIONES	PVP
ECC 20.11	Carro caliente 17-20 gn 1/1	30°C-90°C	2000W-240v	58 77 172	3.900€
ECC 20.21	Carro caliente 17-20 gn 2/1	30°C-90°C	2000W-240v	78 85 172	4.115€

- Estructura en inox 304 18/10. Doble pared con aislamiento. Calor ventilado. 2 ruedas con freno. Cajón humidificador incluido de serie.
- Espacio libre entre guías 70 mm (para 17 bandejas) y 53 mm (para 12 bandejas).

EBM2	Carro baño m <sup>a</sup> 2 gn 1/1	30°C-90°C	2000W-240v	85 64 90	2.285€
EBM3	Carro baño m <sup>a</sup> 3 gn 1/1	30°C-90°C	2000W-240v	120 64 90	2.705€
EBIV2	Carro calor seco gn 1/1	30°C-90°C	1650W-240v	85 64 90	2.080€
EBIV3	Carro calor seco gn 1/1	30°C-90°C	1800W-240v	120 64 90	2.310€

- El modelo "SECO" lleva la resistencia fuera de la cuba. Termostato digital.
- Estructura en inox 304 18/10 completamente soldada. Cuba de doble pared. 2 ruedas con freno. 125 mm ø
- Cubetas y tapas no incluidas en el precio. Ver apartado específico de cubetas.

## CARROS DE SERVICIO

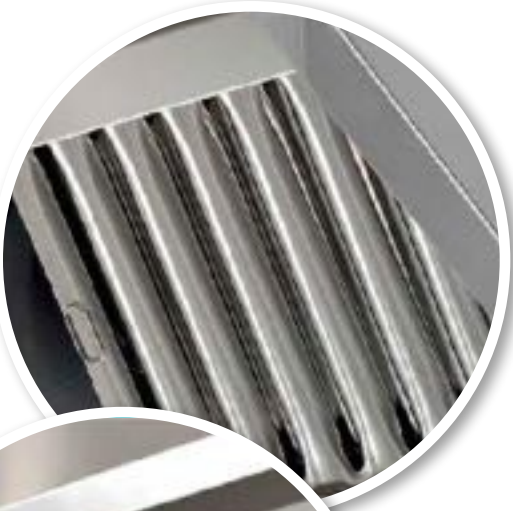


MODELO	DESCRIPCIÓN		DIMENSIONES	PVP
LCS2.85	Carro de servicio 2.85 Desmontable	Bandeja 80x50	90 58 90	360€
ECS2.105	Carro de servicio 2.106	Bandeja 90x50	110 58 90	480€
LCS3.85	Carro de servicio 3.85 Desmontable	Bandeja 80x50	90 58 102	450€
ECS3.105	Carro de servicio 3.106	Bandeja 90x50	110 58 102	615€



# EXTRACCIÓN



*Una buena aspiración y extracción es imprescindible para garantizar la correcta combustión.*







# CAMPANAS MURALES SIN MOTOR



## MURALES [SOLO FILTRO]. PROFUNDIDAD 800 A 1000

	LONGITUD	Nº FILT		KSP	KP	KR
 Mod KSP H= 55-33 /15	1000	2		1.069 €	1.069 €	1.122 €
	1250	2		1.212 €	1.212 €	1.272 €
	1500	3		1.364 €	1.364 €	1.432 €
	1750	3		1.477 €	1.477 €	1.551 €
 Mod KP H= 70-55	2000	4		1.608 €	1.608 €	1.688 €
	2250	4		1.712 €	1.712 €	1.798 €
	2500	5		1.835 €	1.835 €	1.927 €
	2750	5		1.991 €	1.991 €	2.091 €
 Mod KR H= 55-55	3000	6		2.098 €	2.098 €	2.203 €
	3500	7		2.372 €	2.372 €	2.491 €
	4000	8		2.606 €	2.606 €	2.736 €

## MURALES [SOLO FILTRO]. PROFUNDIDAD 1100

				KSP	KP	KR
 Mod KP H= 70-55	1000	2		-	1.219 €	1.280 €
	1250	2		-	1.346 €	1.413 €
	1500	3		-	1.469 €	1.542 €
	1750	3		-	1.568 €	1.646 €
 Mod KR H= 55-55	2000	4		-	1.719 €	1.805 €
	2250	4		-	1.845 €	1.937 €
	2500	5		-	1.966 €	2.064 €
	2750	5		-	2.097 €	2.202 €
	3000	6		-	2.372 €	2.491 €
	3500	7		-	2.710 €	2.846 €
	4000	8		-	2.860 €	3.003 €

## ESPECIALES HORNOS [FILTROS INVERTIDOS]

				PROF 1-200	PROF 1-400	PROF 1-600
 Mod KP H= 70-55	1000	2		1.204 €	1.558 €	1.734 €
	1500	3		1.463 €	1.961 €	2.176 €
	2000	4		1.713 €	2.270 €	2.445 €
	2500	5		1.960 €	2.660 €	2.969 €
	3000	6		2.365 €	3.356 €	3.532 €
 Mod KR H= 55-55	3500	7		2.700 €	3.613 €	3.814 €



Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm. Techo y trasera en galvanizado  
 Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.  
 Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

**Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio**

## CAMPANAS MURALES SIN MOTOR

	LONGITUD	Nº FILT		PVP €	PVP €
--	----------	---------	--	-------	-------

### MURALES CON REGULADORES CAUDAL. PROF 800 A 1000



			KSP	KPRC	KRRC
	2000	4	-	1.896 €	1.991 €
	2250	4	-	1.991 €	2.091 €
	2500	5	-	2.171 €	2.280 €
	2750	5	-	2.372 €	2.491 €
	3000	6	-	2.513 €	2.639 €
	3500	7	-	2.901 €	3.046 €
	4000	8	-	3.066 €	3.219 €

Mod KPRC H= 70-55

Mod KRRC H= 65-65

Aconsejadas en campanas de más de 3 m que sólo tengan una salida.  
 Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado  
 Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.  
 Incluye grifo de descarga de gras y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

### MURALES CON REGULADORES CAUDAL. PROF 1100


			KSP	KPRC	KRRC
	2000	4	-	2.213 €	2.324 €
	2250	4	-	2.383 €	2.502 €
	2500	5	-	2.609 €	2.739 €
	2750	5	-	2.744 €	2.881 €
	3000	6	-	2.882 €	3.026 €
	3500	7	-	3.216 €	3.377 €
	4000	8	-	3.547 €	3.724 €

Mod KPRC H= 70-55

Mod KRRC H= 65-65

Aconsejadas en campanas de más de 3 m que sólo tengan una salida.  
 Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado  
 Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.  
 Incluye grifo de descarga de gras y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.

### ESPECIAL LAVAVAJILLAS [SIN FILTROS] · PROF HASTA 1000

	1000		-	1.243 €
	1250		-	1.394 €
	1500		-	1.567 €
	1750		-	1.706 €
	2000		-	1.848 €

Mod LV H= 55-55



100% Inox 304 18/10, incluido techo trasera

Los modelos KP se pueden curvar y sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio



# CAMPANAS MURALES COMPENSADAS SIN MOTOR

	LONGITUD	Nº FILT		PVP €	PVP €
--	----------	---------	--	-------	-------

## MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 800 A 1000

				KPC	KRC
 Mod KPC H= 70-55	1000	2		1.700 €	1.785 €
	1250	2		1.861 €	1.954 €
	1500	3		2.095 €	2.200 €
	1750	3		2.254 €	2.367 €
	2000	4		2.464 €	2.587 €
	2250	4		2.793 €	2.933 €
	2500	5		2.995 €	3.145 €
	2750	5		3.072 €	3.226 €
 Mod KRC H= 65-65	3000	6		3.276 €	3.440 €
	3500	7		3.777 €	3.966 €
	4000	8		4.148 €	4.355 €

## MURALES COMPENSADAS. PROFUNDIDAD 1.100

				KPC	KRC
 Mod KPC H= 70-55	1000	2		1.779 €	1.868 €
	1250	2		1.970 €	2.069 €
	1500	3		2.143 €	2.250 €
	1750	3		2.371 €	2.490 €
	2000	4		2.690 €	2.825 €
	2250	4		2.995 €	3.145 €
	2500	5		3.121 €	3.277 €
	2750	5		3.254 €	3.417 €
 Mod KRC H= 65-65	3000	6		3.691 €	3.876 €
	3500	7		4.066 €	4.269 €
	4000	8		4.658 €	4.891 €

Reguladores de caudal no incluidos en el precio. Sólo se aconsejan en campanas de más de 3 m con 1 única salida.  
 Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado  
 Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.  
 Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.



**Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio**

# CAMPANAS MURALES CON MOTOR

	LONGITUD	Nº FILT	MOTOR-VENTIL	W	V	PVP €	PVP €	PVP €
--	----------	---------	--------------	---	---	-------	-------	-------

## MURALES CON MOTOR. PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KSPM H= 55-33 /15



Mod KPM H= 70-55



Mod. KRM H= 65-65

						KSPM	KPM	KRM
1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N		1.899 €	1.899 €	1.994 €
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N		2.036 €	2.036 €	2.138 €
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N		2.180 €	2.180 €	2.289 €
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N		2.279 €	2.279 €	2.393 €
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N		2.438 €	2.438 €	2.560 €
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N		2.528 €	2.528 €	2.654 €
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N		2.807 €	2.807 €	2.947 €
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N		2.924 €	2.924 €	3.070 €
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N		3.034 €	3.034 €	3.186 €

## MURALES CON MOTOR. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPM H= 70-55



Mod. KRM H= 65-65

						KPM	KRM
1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N		2.017 €	2.118 €
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N		2.123 €	2.229 €
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N		2.250 €	2.363 €
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N		2.371 €	2.490 €
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N		2.484 €	2.608 €
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N		2.788 €	2.927 €
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N		2.916 €	3.062 €
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N		2.990 €	3.140 €
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N		3.251 €	3.414 €

A partir de 3 m se aconseja motor exterior. En modelos compensados siempre motor exterior.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.



Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio



# CAMPANAS MURALES CON MOTOR 400°C

	LONGITUD	Nº FILT	MOTOR-VENTIL	W	V	PVP €	PVP €
--	----------	---------	--------------	---	---	-------	-------

## MURALES CON MOTOR 400°C. PROFUNDIDAD 800 A 1000



Mod KPM4 H= 70-55



Mod KRM4 H= 65-65

						KPM4	KRM4
1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N		3.432 €	3.604 €
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N		3.563 €	3.741 €
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N		3.706 €	3.891 €
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N		3.765 €	3.953 €
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N		3.886 €	4.080 €
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N		3.992 €	4.192 €
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N		4.511 €	4.737 €
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N		4.617 €	4.848 €
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N		4.715 €	4.951 €

## MURALES CON MOTOR 400°C. PROFUNDIDAD 1.100



Mod KPM4 H= 70-55



Mod KRM4 H= 65-65

						KPM4	KRM4
1000	2	9-9 1/2	375	230 F+N		3.524 €	3.700 €
1250	2	9-9 1/2	375	230 F+N		3.612 €	3.793 €
1500	3	9-9 1/2	375	230 F+N		3.721 €	3.907 €
1750	3	9-9 1/2	375	230 F+N		3.831 €	4.023 €
2000	4	9-9 1/2	375	230 F+N		3.957 €	4.155 €
2250	4	9-9 1/2	375	230 F+N		4.068 €	4.271 €
2500	5	10-10 3/4	570	230 F+N		4.617 €	4.848 €
2750	5	10-10 3/4	570	230 F+N		4.682 €	4.916 €
3000	6	10-10 3/4	570	230 F+N		4.962 €	5.210 €

A partir de 3 m se aconseja motor exterior. No admite reguladores.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo y trasera en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 3 m.





Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio



## CAMPANAS CENTRALES SIN MOTOR

	LONGITUD	Nº FILT		PVP €	PVP €
--	----------	---------	--	-------	-------



### CAMPANAS CENTRALES. [SOLO FILTROS] ANCHO DESDE 1300 A 1500

				KC	KCR
 Mod KC H= 60-60	2000	8 (4x2)		3.050 €	3.203 €
	2500	10 (5x2)		3.535 €	3.712 €
	3000	12 (6x2)		4.305 €	4.520 €
	3500	14 (7x2)		4.600 €	4.830 €
	4000	16 (8x2)		5.450 €	5.723 €
 Mod KCR H= 60-60	4500	18 (9x2)		5.860 €	6.153 €
	5000	20 (10x2)		6.425 €	6.746 €

### CAMPANAS CENTRALES [SOLO FILTROS]. ANCHO DESDE 1550 A 2000

				KC	KCR
 Mod KC H= 60-60	2000	8 (4x2)		3.190 €	3.350 €
	2500	10 (5x2)		3.730 €	3.917 €
	3000	12 (6x2)		4.375 €	4.594 €
	3500	14 (7x2)		5.065 €	5.318 €
	4000	16 (8x2)		5.920 €	6.216 €
 Mod KCR H= 60-60	4500	18 (9x2)		6.515 €	6.841 €
	5000	20 (10x2)		7.130 €	7.487 €

### CAMPANAS CENTRALES [SOLO FILTROS]. ANCHO 2100

				KC	KCR
 Mod KC H= 60-60	2000	8 (4x2)		3.700 €	3.885 €
	2500	10 (5x2)		4.455 €	4.678 €
	3000	12 (6x2)		5.340 €	5.607 €
	3500	14 (7x2)		6.045 €	6.347 €
	4000	16 (8x2)		6.640 €	6.972 €
 Mod KCR H= 60-60	4500	18 (9x2)		7.275 €	7.639 €
	5000	20 (10x2)		7.830 €	8.222 €

Modelos con reguladores de caudal, consultar precio

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.de 1 mm. Techo galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.



Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 4,5 m.

**Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio**



# CAMPANAS CENTRALES COMPENSADAS, SIN MOTOR

	LONGITUD	Nº FILT		PVP €	PVP €
--	----------	---------	--	-------	-------



## CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO DESDE 1300 A 1500

				KCC	KCRC
 Mod KCC H= 60-60	1500	6 (3x2)		2.940 €	3.087 €
	2000	8 (4x2)		3.535 €	3.712 €
	2500	10 (5x2)		4.085 €	4.289 €
	3000	12 (6x2)		4.670 €	4.904 €
	3500	14 (7x2)		5.385 €	5.654 €
 Mod KCRC H= 60-60	4000	16 (8x2)		5.940 €	6.237 €
	4500	18 (9x2)		6.490 €	6.815 €
	5000	20 (10x2)		7.085 €	7.439 €

## CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO DESDE 1550 A 2000

				KCC	KCRC
 Mod KCC H= 60-60	1500	6 (3x2)		3.920 €	4.116 €
	2000	8 (4x2)		4.585 €	4.814 €
	2500	10 (5x2)		5.320 €	5.586 €
	3000	12 (6x2)		5.885 €	6.179 €
	3500	14 (7x2)		6.350 €	6.668 €
 Mod KCRC H= 60-60	4000	16 (8x2)		7.295 €	7.660 €
	4500	18 (9x2)		7.920 €	8.316 €
	5000	20 (10x2)		8.590 €	9.020 €

## CENTRALES COMPENSADAS. ANCHO 2100

				KCC	KCRC
 Mod KCC H= 60-60	2000	8 (4x2)		4.860 €	5.103 €
	2500	10 (5x2)		5.230 €	5.492 €
	3000	12 (6x2)		5.945 €	6.242 €
	3500	14 (7x2)		6.700 €	7.035 €
	4000	16 (8x2)		7.480 €	7.854 €
 Mod KCRC H= 60-60	4500	18 (9x2)		8.200 €	8.610 €
	5000	20 (10x2)		8.980 €	9.429 €

Modelos con reguladores de caudal, consultar precio.

Más de 4 m se aconseja 2 salidas, en cuyo caso no precisa reguladores.

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 mm.. Techo en galvanizado

Cortadas a laser, completamente soldadas y acabados que permiten una fácil limpieza.

Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción. Se suministran partidas a partir de los 4,5 m.

**Los modelos KP se pueden curvar sin sobrecoste. Cualquier otro modelo, recortes.... Consultar precio**

## EXTRACCIONES ESPECIALES

	LONGITUD	Nº FILT		PVP €	PVP €	PVP €
--	----------	---------	--	-------	-------	-------

### CAMPANAS CENTRALES SHOW COOKING. ANCHO DESDE 1100 A 1300



Mod KSHCR H= 55



Mod KSHCCR H= 65

#### SÓLO FILTROS

LONGITUD	Nº FILT	PVP €
2000	4x1	2.238 €
2500	5x1	2.586 €
3000	6x1	3.036 €
3500	7x1	3.422 €
4000	8x1	3.588 €

#### KSHCR

#### COMPENSADAS

LONGITUD	Nº FILT	PVP €
2000	4x1	3.153 €
2500	5x1	3.664 €
3000	6x1	4.219 €
3500	7x1	4.779 €
4000	8x1	5.347 €

#### KSHCCR

Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado de 1 a 1,5 mm excepto techo galvanizado.  
Cortadas a laser y completamente soldadas. Incluye grifo de descarga de grasa y kit de anclaje de fácil sujeción.  
Iluminación opcional. Se suministra en una pieza.

## ILUMINACIÓN

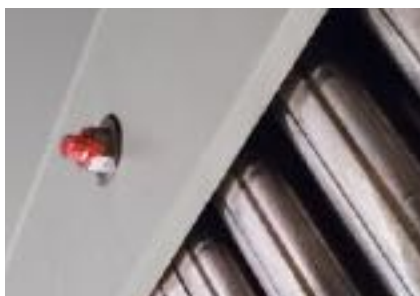


#### FOCO LED CIRCULAR

214 €

Se aconseja instalar 1 cada 2 filtros. Diámetro: 16 cm. Consumo: 9 W

## SISTEMA ANTI-INCENDIOS



ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL HASTA 5,5 M (1 SOLA FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR	3.035 €
ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL HASTA 3 M (2 FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR	3.035 €
ANTI-INCENDIOS CAMPANA MURAL SUPERIOR A LAS ANTERIORES	5.745 €
ANTI-INCENDIOS CAMPANA CENTRAL HASTA 3 M (1 SOLA FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR	3.115 €
ANTI-INCENDIOS CAMPANA CENTRAL HASTA 2,5 M (2 FREIDORA/SARTÉN)+PULSADOR	3.115 €
ANTI-INCENDIOS CAMPANA SUPERIOR A LAS ANTERIORES	5.850 €

Sistema homologado. PROTECH. Pulsador de emergencia incluido.  
Referencias orientativas. Para precios definitivos, consultar nº de flujos.  
Exigible en todas las cocinas industriales superiores a 1,5 m. También las inferiores que lleven freidora.  
El líquido de extinción de incendios, de bajo pH, resulta extremadamente eficaz. No debe utilizarse en fuegos en presencia de tensión eléctrica. Proporciona un efecto de enfriamiento que mejora aún más su capacidad de impedir la reactivación.  
Fácil de limpiar y de recargar una vez extinguido el fuego. No corrosivo.

**Precio instalado, al fabricar la campana. Incluye certificado.**



# CAJAS DE VENTILACIÓN

MODELO	DB	M3	W	V	PVP €
--------	----	----	---	---	-------

## CAJA DE VENTILACIÓN INSONORIZADA. MOTOR DIRECTO



M 9-9 1/3	61	2700	250	230 F+N	798 €
M 9-9 1/2	66	2800	370	230 F+N	840 €
M 10-10 1/3	61	3200	250	230 F+N	970 €
M 10-10 3/4	70	3950	550	230 F+N	1.010 €
M 12-12 1,5, III	74	7800	1100	400 3F	1.200 €
M 12-12 3 III	74	11.900	2200	400 3F	1.915 €

Cajas insonorizadas. Impulsión frontal y exulsión posterior. IP55

## CAJA DE VENTILACIÓN INSONORIZADA, CON MOTOR A TRANSMISIÓN POR CORREA VENTILADOR DE DOBLE ASPIRACIÓN



M 9-9 1	70	4100	1100	400 3F	1.897 €
M 10-10 1,5	71	5300	1500	400 3F	1.971 €
M 10-10 2	74	5900	2200	400 3F	1.998 €
M 12-12 1,5	70	6400	1500	400 3F	2.327 €
M 12-12 2	73	7400	2200	400 3F	2.346 €
M 12-12 3	73	8200	3000	400 3F	2.410 €
M 15-15 2	68	9000	2200	400 3F	2.552 €
M 15-15 3	69	10000	3000	400 3F	2.696 €
M 15-15 4	72	11000	4000	400 3F	2.875 €
M 18-18 2	73	12000	2200	400 3F	2.785 €
M 18-18 3	67	14000	3000	400 3F	2.892 €
M 18-18 4	70	15000	4000	400 3F	3.102 €
M 18-18 5,5	72	16500	5500	400 3F	3.120 €
M 20-20 4	72	18000	4000	400 3F	3.392 €
M 20-20 5,5	74	20500	5500	400 3F	3.538 €
M 20-20 7,5	77	22500	7500	400 3F	3.798 €
M 22-22 7,5	74	25000	7500	400 3F	3.967 €

Ventilador centrífugo de baja presión. Motor certificado según norma EN 12101-3-ip55.

Disponibles tanto en versión horizontal como vertical, con transmisión a la derecha, visto desde la boca de impulsión, sin sobrecoste. A la izquierda por encargo.

## CAJA DE VENTILACIÓN DE SIMPLE ASPIRACIÓN



12 - 6 1,5	77	4250	1500	400 3F	1.999 €
15 - 8 1,5	72	5400	1500	400 3F	2.359 €
15 - 8 2,2	75	6400	2200	400 3F	2.449 €
15 - 8 3	77	7400	3000	400 3F	2.552 €
18 - 8 2,2	74	8200	2200	400 3F	2.798 €
18 - 8 3	76	9000	3000	400 3F	3.024 €
18 - 8 5,5	73	13100	4000	400 3F	3.282 €
18 - 8 7	75	15000	5500	400 3F	3.651 €

Ventilador centrífugo de simple aspiración a transmisión.

## CAJA DE VENTILACIÓN

MODELO	DB	M <sup>3</sup>	W	V	PVP €
<b>CAJA DE VENTILACIÓN 400°C 2H, CON MOTOR A TRANSMISIÓN Y VENTILADOR DE DOBLE ASPIRACIÓN</b>					
M 9-9 1	70	4100	1100	400 3F	<b>2.102 €</b>
M 10-10 1,5	71	5300	1500	400 3F	<b>2.267 €</b>
M 10-10 2	72	5900	2200	400 3F	<b>2.315 €</b>
M 12-12 1,5	70	6400	1500	400 3F	<b>2.915 €</b>
M 12-12 2	73	7400	2200	400 3F	<b>2.950 €</b>
M 12-12 3	73	8200	3000	400 3F	<b>2.980 €</b>
M 15-15 2	68	9000	2200	400 3F	<b>3.435 €</b>
M 15-15 3	69	10000	3000	400 3F	<b>3.500 €</b>
M 15-15 4	72	11000	4000	400 3F	<b>3.765 €</b>
M 18-18 2	73	12000	2200	400 3F	<b>3.870 €</b>
M 18-18 3	67	14000	3000	400 3F	<b>3.920 €</b>
M 18-18 4	70	15000	4000	400 3F	<b>4.115 €</b>
M 18-18 5,5	72	16500	5500	400 3F	<b>4.525 €</b>
M 20-20 4	72	18000	4000	400 3F	<b>5.755 €</b>
M 20-20 5,5	74	20500	5500	400 3F	<b>6.090 €</b>
M 20-20 7,5	74	22500	7500	400 3F	<b>6.895 €</b>
M 22-22 7,5	74	25000	7500	400 3F	<b>7.175 €</b>



Ventilador centrífugo de baja presión. Motor certificado según norma EN 12101-3-ip55. Disponible tanto en versión horizontal como vertical, con transmisión a la derecha, visto desde la boca de impulsión, sin sobrecoste. A la izquierda por encargo.

### CAJA DE VENTILACIÓN 400°C 2H DE SIMPLE ASPIRACIÓN

12 - 6 1,5	77	4250	1500	400 3F	<b>2.115 €</b>
15 - 8 1,5	75	5400	1500	400 3F	<b>2.375 €</b>
15 - 8 2,2	75	6400	2200	400 3F	<b>2.715 €</b>
15 - 8 3	77	7400	3000	400 3F	<b>2.875 €</b>
18 - 8 2,2	74	8200	2200	400 3F	<b>2.890 €</b>
18 - 8 3	76	9000	3000	400 3F	<b>2.990 €</b>
18 - 8 5,5	75	13100	4000	400 3F	<b>3.465 €</b>
18 - 8 7	75	15000	5500	400 3F	<b>3.875 €</b>



Ventilador centrífugo de simple aspiración a transmisión.

## EXTRACCIÓN ELECTROSTÁTICA

DIRIGIDA A LOCALES QUE CARECEN DE SALIDAS DE HUMO

EXISTEN 2 OPCIONES QUE PUEDEN MONTARSE POR SEPARADO O COMBINADAS.

**FILTRONIC** (si sólo se desea eliminar el humo).

Compuesta de: filtros, celdas y motor. Desde 1250 m<sup>3</sup> hasta 10.000 m<sup>3</sup> o más.

**MÓDULOS DE CARBÓN ACTIVO** (si sólo se desea eliminar el olor).

Compuesta por módulos de carbón en grano.

Desde 1250 m<sup>3</sup> hasta 10.000 m<sup>3</sup> o más.





*Están diseñados para cocinas donde se tengan que extraer humos y vahos desde varios puntos. Se adaptan a las necesidades de cada local.  
La aportación puede efectuarse en "cortina" para evitar que el humo se escape.  
Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado, de 1 mm, con filtros de 49\*49\*25 en AISI 430.  
Cortadas a laser, completamente soldadas, con tapones de drenaje embutidos y acabados que permiten una fácil limpieza.  
Altura del techo 35 cm (más otros 35, mínimo para los conductos).  
En el precio se incluye la iluminación, mediante led rectangular estanco (IIP65), pero no el sistema antiincendio, motores...  
Para desarrollar el presupuesto es imprescindible plano*

## NOTAS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



LA VIDA, SIN HUMOS, ES MUCHO MÁS SANA

# ALIMENTACIÓN









# ÍNDICE *Index / Sommaire*

PAG.

	CORTADORAS	A - 195
	PICADORAS RALLADORAS HAMBURGUESERA	A - 196-197
	REBANADORA DE PAN	A - 198
	ABLANDADORA	A - 198
	SIERRAS	A - 198
	AMASADORAS DE CARNE EMBUTIDORAS	A - 199
	LAVAVERDURAS	A - 199
	CORTA HORTALIZAS Y CUTTER	A - 200
	PELA PATATAS LIMPIA MEJILLONES	A - 201
	BRAZOS TRITURADORES	A - 202
	PLANETARIAS	A - 202
	AMASADORAS	A - 203
	PORCIONADORAS DE PIZZA BOLEADORAS DE PIZZA FORMATEADORAS DE PIZZA	A - 203
	LAMINADORA DE PIZZA LAMINADORA DE PASTA FRESCA	A - 204
	ENVASADORAS AL VACIO	A - 205



## CORTADORAS FIAMBRE CORREA

\*\*\*(Profesionales)\*\*\*

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 220 PAVSB	220	180	140	0/15	47	38	34	220	230V F+N	<b>686€</b>
250 PAFSB	250	200	160	0/15	51	38	36	250	230V F+N	<b>797€</b>
300 COAB	300	230	210	0/15	59	48	40	350	230V F+N	<b>1.403€</b>
<i>Nuevos modelos CE profesionales con anillo protector</i>										
ECO 220 AFAB	220	200	150	0/15	47	40	36	250	230V F+N	<b>994€</b>
ECO 250 ECAB	250	200	160	0/15	47	40	37	300	230V F+N	<b>1.079€</b>
ECO 280 AFAB	280	250	200	0/15	58	47	39	300	230V F+N	<b>1.330€</b>
ECO 300 ECAB	300	260	210	0/15	60	48	42	400	230V F+N	<b>1.537€</b>
<i>Nuevos modelos CE profesionales con anillo protector</i>										
PLUS 300 AFAB	300	280	220	0/15	69	56	44	450	230V F+N	<b>1.964€</b>
PLUS 350	350	290	240	0/15	71	57	47	500	230V F+N	<b>2.863€</b>
<i>Nuevos modelos CE profesionales con anillo protector</i>										
<i>Producto Italiano de máxima calidad y seguridad, con gran capacidad de corte.</i>										
<i>Estructura en aluminio. Cuchillas inox. Dotadas de cobre cuchillas y afilador.</i>										
<i>Stop al quitar el cobre cuchillas. Rearme manual. Al abrir el carro no se abre la vela y viceversa.</i>										
<i>Alta protección a la humedad.</i>										
 AUTOMATICA 300 SBR	300	285	190	0/20	72	72	62	380	230V F+N	<b>6.245€</b>
AUTOMATICA 350 SBR	350	280	220	0/20	72	72	62	380	230V F+N	<b>6.920€</b>
<b>OPCIONAL: Contador de lonchas</b>										<b>625€</b>
<i>Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad</i>										
<i>Puede ser utilizada también como manual. Disponibles varias versiones de platos opcionales para poder cortar diversos tipos de productos.</i>										

## CORTADORAS FIAMBRE ENGRANAJE

\*\*\*(Profesionales)\*\*\*

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 NEE 300	300	270	210	0/15	62	50	46	370	230V/400V 50Hz	<b>4.200€</b>
NEE 350	350	300	250	0/30	84	64	56	500	230V/400V 50Hz	<b>4.770€</b>
 AUTOMÁTICA SUPER 300 SBR	300	285	190	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	<b>7.365€</b>
AUTOMÁTICA SUPER 350 SBR	350	280	220	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	<b>7.955€</b>
<b>OPCIONAL: Contador de lonchas (permite programar Nº de lonchas que se desea cortar).</b>										<b>625€</b>
<i>Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad. Extracción de la cuchilla con mecanismo muy sencillo.</i>										
<i>Puede ser utilizada también como manual. Disponibles varias versiones de platos opcionales para poder cortar diversos tipos de productos.</i>										

## CORTADORAS CARNES VERTICAL

\*\*\*(Profesionales)\*\*\*

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 VERTI 300	300	190	220	0/15	65	46	43	430	230V F+N 50 Hz	<b>2.260€</b>
BETA 350 BN	350	230	270	0/15	84	69	53	300	400V 3F+N	<b>4.230€</b>

## PICADORAS

\*\*\* (Para la hostelería)\*\*\*

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP	
	NOVA 8	60	6	30	26	19	35	0,5	230V F+N	<b>728€</b>
	NOVA12 III	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N	<b>1.105€</b>
	NOVA12 II	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N	<b>1.150€</b>
	NOVA12 III B IX	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N	<b>1.335€</b>
	NOVA12 II B IX	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N	<b>1.390€</b>
	NOVA 22 III	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N	<b>1.315€</b>
	NOVA 22 II	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N	<b>1.410€</b>
	NOVA 22 III B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N	<b>1.570€</b>
	NOVA22 II B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N	<b>1.665€</b>
	NOVA 32 III	98	6	400	50	24	51	2	230V F+N	<b>2.455€</b>
	NOVA 32 III B IX	98	6	400	50	24	51	2	400V F+N	<b>2.800€</b>

Modelo NOVA 32 con inversión de marcha de serie.

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca.

Rearme manual. Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm

Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario

## PICADORAS

\*\*\* (Para alimentación)\*\*\*

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP	
	FTI 22 III B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	400V 3F+N	<b>1.860€</b>
	FTI 22 II B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	230V F+N	<b>1.925€</b>
	FT 22 UNGER II B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	230V F+N	<b>3.140€</b>
	FTI 32 III B IX	98	6	400	58	37	51	2	400V 3F+N	<b>3.280€</b>
	FTI 32 II UNGER B IX	98	6	400	58	37	51	2	400V 3F+N	<b>4.790€</b>

Modelo FTI 32 con inversión de marcha de serie.

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca.

Rearme manual. Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm

Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario.



## PICADORAS REFRIGERADAS

\*\*\* (Para alimentación)\*\*\*

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP	
	FTRS 22 III	82	6	300/350	32	38	55	1,5	400V 3F+N	<b>5.555€</b>
	FTRS 32 III	98	6	600	38	41	57	3,0	400V 3F+N	<b>6.750€</b>

Construidas en acero inoxidable. Cubeta y notor refrigerados. Con inversión de marcha Temperatura -2 a +4°C. Transmisión por engranaje.

## COMPLEMENTOS PICADORAS

MODELO	DIM. MÁQUINA	PVP
 <b>BOCA TRITURADORA DE TOMATE MOD 12</b>	ø 75 x 20	<b>395€</b>
	<b>MOD 22</b>	ø 120 x 20
 <b>BOCA PASAPURE (PATATA..) MOD 12</b>	ø 400 x 20	<b>615€</b>
	<b>MOD 22</b>	ø 400 x 20
<i>Cuerpo en aluminio. Corte y cubeta inox.</i>		
 <b>SET 3 EMBUDOS (15-20 Y 25) PARA EMBUTIR CON LA PICADORA</b>		<b>36€</b>
<b>ANILLO PARA ENSACAR</b>		<b>45€</b>

## RALLADORAS-PICADORAS

MODELO	mm RALLADORA		mm PICADORA		DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
	RULO	BOCA	BOCA - AGUJ.	DISCO				
 <b>F TG 8</b>	60	110	110	65	38 26 36	0,5	230V F+N	<b>915€</b>
	<b>F TG12III</b>	75	140	140	80	50 20 46	1	400V 3F+N
 <b>F TG12II</b>	75	140	140	80	50 20 46	1	230V F+N	<b>1.575€</b>
	<b>F TG22III</b>	75	140	140	80	61 20 46	1,5	400V 3F+N
<b>F TG22II</b>	75	140	140	80	61 20 46	1,5	230V F+N	<b>1.840€</b>


*Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado.*

## RALLADORAS DE QUESO Y PAN

MODELO	mm RULO	mm BOCA	Kg/h	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 <b>F GM</b>	60	110	30	28 17 31	0,5	230V F+N	<b>570€</b>
	<b>F GM CON RULO INOX</b>	60	110	30	28 17 31	0,5	230V F+N
 <b>F GS III</b>	75	140	70	38 22 38	1	400V 3F+N	<b>1.135€</b>
	<b>F GS III CON RULO INOX</b>	75	140	70	38 22 38	1	400V 3F+N
<b>F GS II</b>	75	140	70	38 22 38	1	230V F+N	<b>1.200€</b>
<b>F GS II CON RULO INOX</b>	75	140	70	38 22 38	1	230V F+N	<b>1.285€</b>

*Solo se debe usar para queso seco o curado, no mantecoso. Tampoco para pan blando.*

## CORTA MOZZARELLA

MODELO	RPM/m	Kg/H	DIM. MÁQUINA	W	V/Hz	PVP
 <b>F TMC</b>	1400	50	42 22 44	750	230V F+N	<b>1.545€</b>

*Producto Italiano de máxima calidad. Estructura y cono en inox 3.04. En dotación 1 cono de 7 mm. Reductora de engranaje con baño de aceite. Motor muy robusto y protegido contra el recalentamiento*

Conos opcionales de 2,5 mm y 4 mm  
Cuchilla rodajas de 2 mm

**162€**

**162€**



## REBANADORA DE PAN

MODELO	PRODUCCIÓN	DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
--------	------------	--------------	--	--	----	------	-----



<b>REBANADORA GBPS-T</b>	500/h	65	80	117	0,5	230V F+N	<b>2.850€</b>
--------------------------	-------	----	----	-----	-----	----------	---------------

Especificador grosor: 11 mm, 13 mm ó 16 mm.

## RALLADOR DE PAN

<b>RALLADOR DE PAN LACADO</b>	Hasta 50 Kg/h - 3000 rpm	40	38	80	0,75	230V F+N	<b>1.660€</b>
<b>RALLADOR DE PAN INOX</b>	Hasta 50 Kg/h - 3000 rpm	40	38	80	0,75	230V F+N	<b>2.650€</b>



<b>FILTRO MIGAS OPCIONAL</b>							<b>35€</b>
------------------------------	--	--	--	--	--	--	------------

3 filtros en dotación (1-2 y 3 mm). Montado 2 mm

## ABLANDADORA DE CARNE

MODELO	CUCHILLA	DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
--------	----------	--------------	--	--	----	------	-----



<b>AUTOMÁTICA</b>	44 distancia 4 mm	45	20	45	0,6	230V F+N	<b>4.990€</b>
-------------------	-------------------	----	----	----	-----	----------	---------------

Transmisión por engranaje. Grupo de corte desmontable sin herramientas

Potente motor de corriente alterna, hermético y refrigerado

## SIERRAS DE HUESO Y CONGELADOS

MODELO	CINTA	CORTE mm		MESA APOYO	DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
	mm	ALTO	ANCHO							



<b>SGA1550 III</b>	1550	250	180	33	33	37	60	80	1	400V 3F+N	<b>3.165€</b>
--------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	---	-----------	---------------

<b>SGA 1830 III</b>	1830	320	190	41	41	41	68	94	1	400V 3F+N	<b>3.305€</b>
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	---	-----------	---------------

<b>SGA 2020 III</b>	2020	340	230	50	53	50	75	105	1,5	400V 3F+N	<b>4.100€</b>
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	-----	-----	-----------	---------------



<b>SGI 1650 III</b>	1650	190	190	50	41	50	69	88	1,5	400V 3F+N	<b>4.620€</b>
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	-----	-----------	---------------

<b>SGI 1860 III</b>	1860	240	210	50	44	50	72	98	1,5	400V 3F+N	<b>6.310€</b>
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	-----	-----------	---------------



<b>SGI 2080 III</b>	2080	270	230	60	55	60	72	155	2	400V 3F+N	<b>8.710€</b>
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	-----	---	-----------	---------------

<b>SGI 2460 III</b>	2460	330	270	72	66	72	83	169	2	400V 3F+N	<b>9.920€</b>
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	-----	---	-----------	---------------

<b>SGI 3160 III</b>	3160	430	360	86	81	86	100	188	3	400V 3F+N	<b>11.990€</b>
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	-----	-----	---	-----------	----------------

Producto Italiano de máxima calidad. Mod SGA Estructura en aluminio anodizado. Mod SGI Inox.

Mesas y cintas siempre inox. Cambiando la cinta se pueden usar para carne, pescado o congelado.

Máxima seguridad: micro puerta. Cinta protegida por guía. Stop emergencia. Rearme manual. Motor protegido. IP65.

## OPCIONALES



<b>Caballote INOX MOD SGA</b>		75	50	35							<b>675€</b>
-------------------------------	--	----	----	----	--	--	--	--	--	--	-------------

<b>Caballote INOX MOD SGI 1650 Y 1830</b>		50	33	60							<b>950€</b>
---	--	----	----	----	--	--	--	--	--	--	-------------

<b>Versión Monofase</b>											<b>+5%</b>
-------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------

## PRENSA DE HAMBURGUESAS



MODELO	Ø hamburguesa	DIM. MÁQUINA	PVP
FPH 100	100 manual	25 19 32	515€

Disponible también en diámetro 130

## AMASADORA DE CARNE PICADA



MODELO	CAPACIDAD	DIM. MÁQUINA	hp	V/Hz	PVP
30 KG DE BANCO. MONOPALA	30 kg	36 72 57	1	400V 3F+N	5.945€
30 KG CON CARRO. MONOPALA	30 kg	36 72 103	1	400V 3F+N	6.245€
50 KG CON CARRO. MONOPALA	50 kg	46 80 102	2	400V 3F+N	6.600€
50 KG CON CARRO. BIPALA	50 kg	56,5 80 104	2,5	400V 3F+N	7.885€

Estructura y pala inox. Cuba abatible 90°. Micro de seguridad en la tapa.

## EMBUTIDORAS



MODELO	CAPACIDAD	mm	DIM. MÁQUINA	PVP
EMB HORIZONTAL - 7	7 LIT	Ø 156	80 23 24	1.595€
EMB VERTICAL - 7	7 LIT	Ø 156	46 30 74	1.745€
EMB VERTICAL -14	14 LIT	Ø 198	48 35 90	1.915€

Manuales. 2 Velocidades. Construido en acero inoxidable con pistón de aluminio y engranaje Inox. En dotación 3 embudos de Ø 10, 17, y 21.

## LAVAVERDURAS

MODELO	CARGA	KG/H	KG/CICLO	DIM. MÁQUINA	hp	V/Hz	PVP
		(*)	(*)				
LAVAVERDURAS OVERD-1M	135 L	150/500	5/20	71 70 88	0,6	230V F+N	
OVERD-2T	200 L	250/1100	8/40	120 71 87	1,5	400 V 3F+N	CONSULTAR
OVERD-3T	235 L	350/1500	11/60	140 70 87	1,5	400 V 3F+N	

(\*) Producción para verdura ligera/pesada. Estructura Inox 304. Rejilla en el fondo para separar los sedimentos terrosos. Lavado por turbulencia.



LAVA+CENTRI OLAV-2 MANUAL	12 L LAVADO 2 L CENTR			55 74 86	1	230V F+N	
OLAV-2PLC AUTOM	12 L LAVADO 2 L CENTR			55 74 86	1	230V F+N	CONSULTAR
OLAVCEN	135 L LAVADO 13 L CENTR		5-20 1-6	105 70 86	1,1	230V F+N	

Estructura Inox 304. Regulación manual. Filtro en el fondo. Cesto de centrifugado extraíble, en inox. desagüe del centrifugado conectado al de lavado. Lavado por giro 50 rpm (excepto "OLAVCEN") centrifugado por giro a 370 rpm. Rumorosidad < 70 db.

CENTRIFUG OCEN-68M	20 L	Cesto 318x245		68 43 82	0,6	230V F+N	
OCEN-88M	30 L	Cesto 408x245		78 53 83	0,8	230V F+N	CONSULTAR
OCEN-128T	50 L	Cesto 480x285		84 59 87	1,8	230V F+N	

Estructura Inox 304. Rejilla en el fondo para separar los sedimentos terrosos. Centrifugado por giro a 700 rpm Rumorosidad < 70 db.

(\*) Producción verdura ligera/verdura pesada.

# CUTTER

MODELO	litros	R.P.M.	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 CUTTER GFL-3	3	1.400	23 20 40	0,75	230V F+N	<b>1.730€</b>
CUTTER GFL-5	5	1.400	31 27 47	1,5	400V 3F+N	<b>2.135€</b>
CUTTER GFL-8	8	1.400	31 27 47	1,5	400V 3F+N	<b>2.280€</b>

**Doble velocidad 700/1400 rpm (Mod. 5 y 8).**

**Doble velocidad 1400/2800 rpm (Mod. 5 y 8).**

**Con freno motor, de serie**

*Versión monofase en modelo 5 y 8 sin coste adicional. Doble velocidad (opcional sólo en modelos 5 y 8 trifase).*

*Cuerpo y cuchillas en inox 304. Cuba extraíble. Motor ventilado. Freno de motor. Tapa con micro de seguridad.*

**340€**

**795€**

# CORTAHORTALIZAS

MODELO	Kg/h	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
--------	------	--------------	----	------	-----



**ROBOT CUCOJET-F**

18,5

49 28 53

0,8

230V F+N

**2.160€**

*Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor*

**ROBOT CUCOJET-F+6 DISCOS (E2-E10-D10-10-H10-Z3-Z7)**

18,5

49 28 53

0,8

230V F+N

**2.915€**

*Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor*



**DISCO CORTE**

**E**

rodajas finas

E1-E2...E14

**157€**



**DISCO CORTE**

**S**

Medias rodajas

S1-S2

**157€**



**DISCO CORTE**

**H**

Tiras curvadas

H4-H6-H8-H10

**207€**



**DISCO CORTE**

**Z**

Corte tipo "juliana" y rallado

Z2-Z3-Z4-Z7

**123€**



**DISCO CORTE**

**V**

Rallado pan y queso curado

Sólo 1 modelo

**123€**



**DISCO FIJO**

**B**

Combinado con E corta rodajas en tiras

B6-B8-B10

**207€**



**DISCO CORTE**

**D**

Combinado con E corta rodajas en cubos

8\*8-10\*10-16\*16-20\*20

**234€**



**DISCO CORTE REGULABLE**

Rodajas

Regulable de 1 a 8 mm

**389€**



**EXPULSOR**




No corta Sólo Expulsa

(en dotación. Plástico)




**69€**

*Todos los discos, excepto el expulsor, en aluminio con cuchillas inox*

## PELAPATATAS

MODELO	CARGA	Kg/h	R.P.M.	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 5 KG BANCO	5	150	270	53-52-52	0,5	400V 3F+N	<b>2.539€</b>
 5 KG CON CAJÓN Y FILTRO	5	150	270	53-52-70	0,5	400V 3F+N	<b>2.909€</b>
10 KG CON CAJÓN Y FILTRO	10	300	320	53-66-85	0,75	400V 3F+N	<b>3.410€</b>
18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	250	320	53-66-95	0,9	400V 3F+N	<b>3.576€</b>
 5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	5	150	270	53-52-95	0,5	400V 3F+N	<b>3.131€</b>
10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	10	300	320	53-66-110	0,75	400V 3F+N	<b>3.632€</b>
18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	500	320	53-66-120	0,9	400V 3F+N	<b>3.860€</b>
<b>Modelo monofase</b>							<b>+3%€</b>
<i>Estructura en acero inox 304. Motor ventilado. Paredes abrasivas de fácil sustitución. Transmisión por correa. Micro en tapa. Panel de mandos digital. Pulsante manual para descarga del producto. Timer. Tapa de plástico (inox opcional). Disponible modelos de mayor producción.</i>							

## LIMPIA MEJILLONES

MODELO	CARGA	Kg/h	R.P.M.	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 5 KG BANCO	5	75	145	53-52-52	0,5	400V 3F+N	<b>2.776€</b>
 5 KG CON CAJÓN Y FILTRO	5	75	145	53-52-70	0,5	400V 3F+N	<b>2.957€</b>
10 KG CON CAJÓN Y FILTRO	10	150	180	53-66-85	0,75	400V 3F+N	<b>3.478€</b>
18 KG CON CAJÓN Y FILTRO	18	250	180	53-66-95	0,9	400V 3F+N	<b>3.699€</b>
 5 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	5	75	145	53-52-95	0,5	400V 3F+N	<b>3.178€</b>
10 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	10	150	180	53-66-110	0,5	400V 3F+N	<b>3.701€</b>
18 KG CON CAJÓN, FILTRO Y CABALLETE ALTO	18	250	180	53-66-120	0,9	400V 3F+N	<b>3.884€</b>
<b>Modelo monofase</b>							<b>+3%€</b>
<i>Estructura en acero inox 304. Motor ventilado. Paredes abrasivas de fácil sustitución. Transmisión por correa. Panel de mandos digital. Pulsante manual para descarga del producto. Timer. Tapa de plástico (inox opcional).</i>							



## BRAZOS TRITURADORES

MODELO	Veloc	Brazos		litros	DIM. MÁQUINA mm		W	V	PVP
		Nº	mm		Ø	H			
FLV250/200	Variable	1	200	15	75	505	250	230V F+N	<b>477€</b>
FLW250/250	Variable	1	250	20	75	555	250	230V F+N	<b>499€</b>
FLW300/300	Variable	1	300	20-50	100	650	300	230V F+N	<b>665€</b>
FLW400/400	Variable	1	400	50-75	100	750	400	230V F+N	<b>799€</b>
FLW500/500	Variable	1	500	50-100	100	850	500	230V F+N	<b>895€</b>



De serie brazo mezclador.

Los modelos con velocidad variable cuentan con 10 programas. Disponibles muchas más opciones. Consultar.

### COMPLEMENTOS

BRAZO BATIDOR 290 mm (mod 300-400-500)	<b>275€</b>
--	-------------

## PLANETARIAS

MODELO	Veloc	Dim. Cuba cm	litros	DIM. MÁQUINA			W	V	PVP
FPM 5	40/250	Ø20,5x17	5	23	35	40	300	230V F+N	<b>1.195€</b>
FPM 7	40/250	Ø23,5x20,5	7,5	25	42	42	325	230V F+N	<b>1.325€</b>
FPA 10	95/175/320	Ø24,5x24	10	49	40	78	600	230V F+N	<b>2.615€</b>
FPA 20	95/175/320	Ø31,5x28	20	59	48	93	900	400V 3F+N	<b>3.050€</b>
FPA 30	95/175/320	Ø38x37	30	68	59	110	1300	400V 3F+N	<b>4.790€</b>
FPA 40	95/175/320	Ø40x39	40	70	61	113	1300	400V 3F+N	<b>4.995€</b>



En dotación: brazo para montar, brazo gancho y brazo espátula.

La capacidad hace referencia a producto líquido. Para masa se reduce hasta el 25%. Ver manual.

El cambio de velocidad se debe realizar con la máquina parada. Cubas desmontables.

Tracción por correa.

# AMASADORAS

MODELO	Capacidad	kg/h	Ø cuba	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 GIBM 5 II	7 l 5 kg	29	24	24 50 50	0,5	230V F+N	<b>1.550€</b>
GIBM 10 II	10 l 8 kg	35	26	26 50 50	0,5	230V F+N	<b>1.695€</b>
GIBM 20 II	22 l 17 kg	56	36	39 67 73	1	230V F+N	<b>1.955€</b>
GIBM 30 II	32 l 25 kg	88	40	43 74 81	1,5	230V F+N	<b>2.370€</b>
GIBM 40 II	41 l 35 kg	112	45	48 81 83	1,5	230V F+N	<b>2.760€</b>
GIBM 50 II	48 l 42 kg	128	45	48 81 83	2	230V F+N	<b>2.990€</b>

Segunda velocidad opcional en versión trifase 20, 30, 40 y 50 kg

**420€**

Inverter con variador de velocidad

**600€**

Cabezal y cuba fija. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio.

 GIMR 5	7 l 5 kg	29	24	39 67 68	0,5	230V F+N	<b>2.265€</b>
GIMR 10	10 l 8 kg	35	26	39 67 68	0,5	230V F+N	<b>2.290€</b>
GIMR 15	16 l 12 kg	48	32	39 67 73	1	230V F+N	<b>2.570€</b>
GIMR 20	22 l 17 kg	56	36	39 67 73	1	230V F+N	<b>2.690€</b>
GIMR 30	32 l 25 kg	88	40	43 74 81	1,5	230V F+N	<b>3.145€</b>
GIMR 40	41 l 35 kg	112	45	48 81 83	1,5	230V F+N	<b>3.295€</b>
GIMR 50	48 l 42 kg	128	45	48 81 83	2	230V F+N	<b>3.440€</b>


Segunda velocidad opcional en versión trifase 20, 30, 40 y 50 kg

**420€**

Inverter con variador de velocidad

**550€**

Cabezal elevable y cuba extraíble. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III. No varía precio.

 GIMF 25	30 l 25 kg	90	50	53 90 88	1,5	230V F+N	<b>6.995€</b>
GIMF 35	40 l 35 kg	120	56	59 93 88	1,5	230V F+N	<b>7.725€</b>

Modelo trifase

**600€**




Segunda velocidad opcional en versión trifase

**270€**

Cabezal fijo. Trabaja con horquilla en vez de espiral. Especial para masas densas. Mejor mezcla y rapidez.


# PORCIONADORAS Y BOLEADORAS

\*\*\* EXTERIORES \*\*\* 14210

MODELO	Capacidad	kg/h - Piezas H	DIM. MÁQUINA mm	Kw	V/Hz	PVP
 PORCIONADORA 80 300	30 kg	175-700 (250 gr)	51 66 83	1,2	400V 3F+N	<b>11.990€</b>
PORCIONADORA 80 800	30 kg	175-350 (500 gr)	51 66 83	1,2	400V 3F+N	<b>14.370€</b>
<i>Modelo 300 porciona masa sin fermentar, del peso que se desee (entre 50 gr y 300 gr) con el modelo 800 se puede obtener hasta 900 gr programando 3 cortes. En dotación un cono con 5 regulaciones, de 50 a 300 gr. No incluye cubeta de recogida.</i>						
 BOLEADORA AR 300		1200	58 61 50	0,5	400V 3F+N	<b>6.290€</b>
BOLEADORA AR 800		1200	51 51 75	0,5	400V 3F+N	<b>10.240€</b>
<i>Convierte en una bola la masa porcionada y la prepara para ser aplastada.</i>						
 COMBI PF PO-AR 300	30 kg	175-700 (250 gr)	66 78 155	1,7	400V 3F+N	<b>19.480€</b>
COMBI PF PO-AR 800	30 kg	175-350 (500 gr)	66 78 163	1,7	400V 3F+N	<b>25.810€</b>


Realiza la doble función: Porciona y convierte en bola. Incluye en precio el mueble inox de apoyo, aprovechando al máximo el espacio.

## OPCIONALES

 Conos para porcionadoras	0905					<b>179€</b>
Campanas para boleadoras	0910	Desde 50 gr hasta 300 gr				<b>930€</b>

**GRANITA**  
TARIFA SEPTIEMBRE 2024




## FORMATEADORA

MODELO	Ø Pizza	gr. Pasta	DIM. MÁQUINA	Kw	V/Hz	PVP
 GP 33	33cm	100/270	56 43 75	3,6	400V 3F+N	<b>7.810€</b>
GP 45	45cm	100/500	67 55 86	5,6	400V 3F+N	<b>9.460€</b>

Es el complemento de una porcionadora-boleadora.

Convierte las bolas de masa en bases de pizza, pudiendo variar su grosor.

## LAMINADORA




MODELO	Ø Pizza	gr. Pasta	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 GDMA 310-1	14-30	80-120	48 36 43	0,33	230V F+N	<b>1.160€</b>
GDMA 500-1	26-45	210-700	65 36 43	0,50	230V F+N	<b>1.370€</b>
<i>Pedal eléctrico de serie</i>						
 GDSA 310	14-30	80-120	44 38 62	0,33	230V F+N	<b>1.640€</b>
GDSA 420	26-40	210-700	54 41 72	0,50	230V F+N	<b>1.850€</b>
Pedal opcional para accionar con el pie						<b>95€</b>
<i>Modelos especiales para pizza redonda.</i>						
 GDSA 420 RP	26-45	220-1000	54 41 68	0,50	230V F+N	<b>1.960€</b>

*Pedal eléctrico de pie de serie*

*Modelos para pizza rectangulares.*

*Diseñadas para extender masas de pizza, pan, tartas... Trabaja la masa en frío y no altera sus propiedades  
Grosor y diametro regulables*

## LAMINADORA DE PASTA FRESCA

MODELO	Long Rulo	DIM. MÁQUINA	W	V/Hz	PVP
 FLPF 320	32 cm	45 35 42	450	230V F+N	<b>4.325€</b>
FLPF 400	40 cm	54 35 42	600	230V F+N	<b>4.715€</b>
FLPF 500	50 cm	64 35 42	600	230V F+N	<b>4.985€</b>
<i>Rulos en acero inoxidable</i>					
 CORTAPASTA (de 2 mm - 6 mm - 12 mm)					<b>1.755€</b>
<i>Opcional para modelos LPF debe solicitarse con la máquina. No es posible incorporarlo después</i>					
 IMPERIA MANUAL	22 cm	22 30 25	-		<b>1.135€</b>
IMPERIA MOTORIZADA	22 cm	35 37 29	190	230V F+N	<b>3.390€</b>
<i>Opciones de corte (7 modelos). Producción aproximada, 12 Kg/h</i>					
<b>290€</b>					

# ENVASADORAS EXTERIORES

\*\*\* EXTERIORES \*\*\*

MODELO	BARRA mm	Bomba L/min	DIM. MÁQUINA	Kw	V/Hz	PVP	
 FRESH 33	Inox	330	10	39 30 18	0,38	230V F+N	<b>585€</b>
FRESH 43	Inox	430	21	49 30 18	0,45	230V F+N	<b>990€</b>


Construidos en acero inoxidable. Soldadura de 4mm

Funcionamiento automático. Por sensor. Ya programada. También sirve para vacío de recipientes. Bivalente 50/60 Hz. Vacío al 85%  
Funcionan sólo con bolsas gofradas. Bomba autolubrificante. No admite líquidos, cremas, harinas... (sólo sólidos)

# ENVASADORAS DE CAMPANA

MODELO	Barra mm	Bomba m³/h	DIM. CÁMARA	DIM. MÁQUINA	CONS. Kw	V/Hz	PVP
 F27	260	4	27x35x19	38 48 39	0,45	230V F+N	<b>2.990€</b>
F32	320	8	33x33x21	45 46 46	0,45	230V F+N	<b>3.520€</b>
F35	365	10	37x44x21	51 56 52	0,45	230V F+N	<b>4.120€</b>
F42	420	20	43x43x22	56 56 52	0,75	230V F+N	<b>4.630€</b>
F52	520	20	53x53x22	66 67 52	0,90	230V F+N	<b>5.310€</b>



 P2032	320	8	33x33x21	45 46 46	0,45	230V F+N	<b>4.330€</b>
P2036	365	16	37x44x21	51 56 52	0,55	230V F+N	<b>5.250€</b>
P2042	420	21	43x43x22	56 56 52	0,90	230V F+N	<b>5.670€</b>
P2552	520	25	53x53x24	66 67 52	0,90	230V F+N	<b>6.640€</b>

Máxima capacidad con tapa de campana. Bombas de aceite. Vacío 99,9%. Funcionamiento automático.

"Soft Vacuum" para evitar la ebullición de los líquidos. Barra con pistones, sin hilos, para facilitar la limpieza. Sirve también para envasado desde el exterior (con bolsa gofrada). Soldadura de 5mm (no líquidos). Display con 10 programas mod. F y 20 programa mod. P para configurar tiempos de vacío, soldadura, atmósfera... por productos. También sirve para vacío de recipientes.



Detalle Panel Mandos BV



Barra Soldadura BV



Detalle Cuba Cóncava BV



Detalle Envasado Exterior

## OPCIONALES

Plano inclinado para líquidos (todos los modelos)	<b>287€</b>
2ª barra (mod. F42 y F52 mod P2042 y P2552)	<b>870€</b>
Corte bolsa modelos P2032 - F 2036 - P2042	<b>270€</b>
Corte bolsa modelos P2052	<b>425€</b>
Doble soldadura mod. P20	<b>195€</b>
Atmósfera progresiva (todas los modelos P20)	<b>420€</b>





# SELF SERVICE Y BUFFET



# DISPENSADORES ZUMO BUFFET



MODELO	NºSabores	Mezcladores	Litros	DIMENSIONES	HP	KW	V	PVP
<b>DISPENSADOR ZUMO LUX 8 lit</b>		LZ8	8,7	27x37x57				<b>389€</b>

Acabado cromado y cubeta de metacrilato.  
Tubo central para ubicar el hielo



DISIPENSADOR DE CEREALES CON BASE								
LDCBI	Individual		10	24x34x70				<b>345€</b>
LDCBD	Doble		10+10	41x34x70				<b>685€</b>

Boca de 185 mm de diámetro. Distancia de la boca a la base 13 cm.  
Soporte y tapa en acero inoxidable 18/10.



LÁMPARA DE CALENTAMIENTO INFRARROJOS								
Pie Individual Inox			LLIBI	23x31x79		0,3	230V F+N	<b>560€</b>
Pie Doble Inox			LLIBD	36x36x79		0,6	230V F+N	<b>715€</b>
Colgante Cromado			LLIC	∅24x61+80 extens.		0,3	230V F+N	<b>179€</b>

Distancia ideal de las lámparas al producto 50-60 cm. Aluminio con acabado cromado.



<b>CUBE 2</b>	2	2x9	R 134	29x40x65	1/6	125	230 F+N 50 HZ	<b>VER CAFETERÍA</b>
<b>CUBE 4</b>	4	4x9	R 134	52x38x65	1/5	150	230 F+N 50 HZ	



<b>BIG CUBE 1</b>	1	1x18	R 134	26x40x69	1/6	125	230 F+N 50 HZ	<b>VER CAFETERÍA</b>
<b>BIG CUBE 2</b>	2	2x18	R 134	44x38x69	1/6	125	230 F+N 50 HZ	
<b>BIG CUBE 3</b>	2	3x18	R 134	65x41x69	1/3	250	230 F+N 50 HZ	

# AUXILIARES Y COMPLEMENTOS DE BUFFETS

MODELO	DIMENSIONES	KW	V	PVP
--------	-------------	----	---	-----

## CHAFING DE TAPA AUTOPORTANTE CON CRISTAL



GN 1/2 4,5 LIT	CHTA1/2	43x32x25				<b>659€</b>
----------------	---------	----------	--	--	--	-------------

GN 2/3 6 LIT	CHTA2/3	43x46x25				<b>715€</b>
--------------	---------	----------	--	--	--	-------------

GN 1/1 9 LIT	CHTA1/1	59x47x25				<b>897€</b>
--------------	---------	----------	--	--	--	-------------

Admiten cubetas h=65. En dotación cubeta G/N 1/1 en inox y cuenco de apoyo.

Acero inoxidable 18/10 con cristal visor en la tapa. Descenso amortiguado de la tapa y extraíble verticalmente para su limpieza.



SOPERA 11 lit	S11	48x42x34				<b>535€</b>
---------------	-----	----------	--	--	--	-------------

En dotación recipiente inox extraíble.

Acero inoxidable 18/10 con cristal visor en la tapa. Descenso amortiguado de la tapa y extraíble verticalmente para su limpieza.



MARMITA 10L	LMP10	38x33x36		0,4	230V F+N	<b>210€</b>
-------------	-------	----------	--	-----	----------	-------------

MARMITA 10L INOX	LMI10	38x33x36		0,4	230V F+N	<b>290€</b>
------------------	-------	----------	--	-----	----------	-------------

Temperatura regulable de 30 a 90°C. Tapa con bisagra y recipiente interior desmontable INOX.



PLACA INDUCCIÓN 1000W	PICH	240x8		1	230V F+N	<b>136€</b>
-----------------------	------	-------	--	---	----------	-------------

Para encastrar. Diámetro 24. Especial para mantener chaffings y dispensadores buffet.



EMBELLECEDOR PLACA INDUCCIÓN	EPICH	270				<b>25€</b>
------------------------------	-------	-----	--	--	--	------------



PLACA CALIENTE 1/1	LPV11	55x35x4		0,23	230V F+N	<b>245€</b>
--------------------	-------	---------	--	------	----------	-------------

Temperatura regulable de 50 a 90°C. Encimera de cristal endurecido.



TOSTADOR DOBLE	TPD	53x29x37		3,3	230 F+N	<b>VER CAFETERÍA</b>
----------------	-----	----------	--	-----	---------	----------------------

Resistencia blindada. Con temporizador. 1 parrilla en dotación. Disponible también en cuarzo.



TOSTADOR DE CINTA	TPCB	43x57x45		2,6	230V F+N	<b>1.625€</b>
-------------------	------	----------	--	-----	----------	---------------

Control de resistencias independiente. Regulador de velocidad. Cinta en acero inox. hasta 360 tostadas/h.



## CUBAS CALIENTES BAÑO MARÍA BUFFET CALOR SECO



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
CC52	2GN 1/1 H150	80x64x24	1000	30°C/90°C	230V F+N	<b>1.225 €</b>
CC53	3GN 1/1 H150	110x64x24	1500	30°C/90°C	230V F+N	<b>1.325 €</b>
CC54	4GN 1/1 H150	148x64x24	2000	30°C/90°C	230V F+N	<b>1.555 €</b>
CC55	5GN 1/1 H150	180x64x24	2500	30°C/90°C	230V F+N	<b>1.995 €</b>
CC56	6GN 1/1 H150	210x64x24	3000	30°C/90°C	230V F+N	<b>2.400 €</b>

Bandejas GN no incluidas en el precio. Calentamiento por resistencias blindadas ubicadas en el doble fondo.

## CUBAS CALIENTES BAÑO MARÍA BUFFET CALOR HÚMEDO



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
CCB2	2GN 1/1 H150	80x64x24	1000	30°C/90°C	230V F+N	<b>1.515 €</b>
CCB3	3GN 1/1 H150	110x64x24	1500	30°C/90°C	230V F+N	<b>1.840 €</b>
CCB4	4GN 1/1 H150	148x64x24	2000	30°C/90°C	230V F+N	<b>2.030 €</b>
CCB5	5GN 1/1 H150	180x64x24	2500	30°C/90°C	230V F+N	<b>2.430 €</b>
CCB6	6GN 1/1 H150	210x64x24	3000	30°C/90°C	230V F+N	<b>2.945 €</b>

Bandejas GN no incluidas en el precio. Calentamiento por resistencia de silicona.

Los elementos de cocción DROP se encuentran en sección CALOR

## CRISTAL TEMPLADO



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
PCB2	2GN 1/1	80x64x5	1000	30°C/90°C	230V F+N	<b>1.450 €</b>
PCB3	3GN 1/1	110x64x5	1300	30°C/90°C	230V F+N	<b>1.750 €</b>
PCB4	4GN 1/1	148x64x5	1800	30°C/90°C	230V F+N	<b>2.020 €</b>
PCB5	5GN 1/1	180x64x5	2000	30°C/90°C	230V F+N	<b>2.325 €</b>
PCB6	6GN 1/1	210x64x5	2600	30°C/90°C	230V F+N	<b>2.715 €</b>

Protegida con marco en acero inoxidable. Cristal de 6 mm de grosor.

## PLACAS FRIAS BUFFET

\*\*\*CON MOTOR INCORPORADO\*\*\*



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
PFBM2	2GN 1/1 H30	80x64x45	200	-4°C/+15°C	230V F+N	<b>1.790 €</b>
PFBM3	3GN 1/1 H30	110x64x45	300	-4°C/+15°C	230V F+N	<b>1.840 €</b>
PFBM4	4GN 1/1 H30	148x64x45	300	-4°C/+15°C	230V F+N	<b>1.960 €</b>
PFBM5	5GN 1/1 H30	180x64x45	500	-4°C/+15°C	230V F+N	<b>2.165 €</b>
PFBM6	6GN 1/1 H30	210x64x45	600	-4°C/+15°C	230V F+N	<b>2.615 €</b>

Incluye desagüe, panel de mandos móvil, 1 m de cableado y visor de temperatura.

## PLACAS FRIAS BUFFET

\*\*\*SIN MOTOR\*\*\*



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN		COMPRESOR ACONSEJADO		PVP
PFB2	2GN 1/1 H30	80x64x5	-	1/5	-	1.230 €
PFB3	3GN 1/1 H30	110x64x5	-	1/4	-	1.270 €
PFB4	4GN 1/1 H30	148x64x5	-	1/4	-	1.395 €
PFB5	5GN 1/1 H30	180x64x5	-	1/3	-	1.595 €
PFB6	6GN 1/1 H30	210x64x5	-	1/3	-	1.910 €

Incluye desagüe, panel de mandos móvil, 1 m de cableado y visor de temperatura.

## CUBAS FRÍAS BUFFET

\*\*\*CON MOTOR INCORPORADO\*\*\*



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W		VOLTAJE	PVP
CFBM2	2GN 1/1 H150	80x64x60	170	-4°C/+15°C	230V F+N	1.895 €
CFBM3	3GN 1/1 H150	110x64x60	212	-4°C/+15°C	230V F+N	2.020 €
CFBM4	4GN 1/1 H150	148x64x60	212	-4°C/+15°C	230V F+N	2.245 €
CFBM5	5GN 1/1 H150	180x64x60	259	-4°C/+15°C	230V F+N	2.530 €
CFBM6	6GN 1/1 H150	210x64x60	259	-4°C/+15°C	230V F+N	2.960 €

Bandejas GN no incluidas en el precio. Serpentin en fondo y laterales.  
Frío estático. Disponible también ventilado, helado, h200 y h65.

## CUBAS FRÍAS BUFFET

\*\*\*SIN MOTOR. SOLO SERPENTIN\*\*\*



MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	W	COMPRESOR ACONSEJADO	VOLTAJE	PVP
CFB2	2GN 1/1 H150	80x64x24		1/5		1.390 €
CFB3	3GN 1/1 H150	110x64x24		1/4		1.495 €
CFB4	4GN 1/1 H150	148x64x24		1/4		1.735 €
CFB5	5GN 1/1 H150	189x64x24		3/4		2.130 €
CFB6	6GN 1/1 H150	210x64x24		3/4		2.465 €

Bandejas GN no incluidas en el precio. Serpentin en fondo y laterales.  
\* Compresor recomendado para distancia max. de 4 m (R-134A)

## OPCIONALES



### ESTRUCTURA CON CRISTAL Y LUZ

BLC 2	2GN 1/1	65x13x75	16W		230F+N	1.050 €
BLC 3	3GN 1/1	98x13x75	16W		230F+N	1.140 €
BLC 4	4GN 1/1	131x13x75	24W		230F+N	1.225 €
BLC 5	5GN 1/1	163x13x75	32W		230F+N	1.295 €
BLC 6	6GN 1/1 (3+3)	196x13x75	32W		230F+N	1.385 €

Cristales templados. Luz Led. Especificar si se apoya en el mueble o en la encimera.



### ESTRUCTURA CON CRISTAL, LUZ Y CALOR

BLCC 2	2GN 1/1	65x13x75	400W		230F+N	1.145 €
BLCC 3	3GN 1/1	98x13x75	600W		230F+N	1.255 €
BLCC 4	4GN 1/1	131x13x75	900W		230F+N	1.355 €
BLCC 5	5GN 1/1	163x13x75	1200W		230F+N	1.480 €
BLCC 6	6GN 1/1 (3+3)	196x13x75	1500W		230F+N	1.640 €

Cristales templados. Luz halógena. Especificar si se apoya en el mueble o en la encimera.

## CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE

\*\*\*SIN RESERVA\*\*\*

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSBM3	3GN 1/1 H150	30°C/90°C	2000	120x70x85	230V F+N	<b>2.615 €</b>
SSBM4	4GN 1/1 H150	30°C/90°C	3000	160x70x85	230V F+N	<b>3.050 €</b>
SSBM5	5GN 1/1 H150	30°C/90°C	3000	200x70x85	230V F+N	<b>4.100 €</b>
SSBM6	6GN 1/1 H150	30°C/90°C	4000	225x70x85	230V F+N	<b>4.350 €</b>

Calor húmedo Baño M<sup>a</sup>. Cubetas no incluidas en dotación. Disponible versión calor seco.  
Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicón.  
Construido en acero inoxidable aisi 304. Aislamiento ecológico de alta densidad.

## CUBAS BAÑO MARÍA SELF SERVICE

\*\*\*CON RESERVA\*\*\*

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSBM3R	3GN 1/1 H150	30°C/90°C	4000	120x70x85	230V F+N	<b>3.445 €</b>
SSBM4R	4GN 1/1 H150	30°C/90°C	5000	160x70x85	230V F+N	<b>3.885 €</b>
SSBM5R	5GN 1/1 H150	30°C/90°C	5500	200x70x85	230V F+N	<b>5.095 €</b>
SSBM6R	6GN 1/1 H150	30°C/90°C	6500	225x70x85	230V F+N	<b>5.260 €</b>

Armario caliente ventilado. Cuba Baño M<sup>a</sup>. Cubetas no incluidas en dotación. Disponible versión calor seco.  
Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicón.  
Construido en acero inoxidable aisi 304. Aislamiento ecológico de alta densidad.

## PLACAS VITROCERÁMICA SELF SERVICE

\*\*\*SIN RESERVA\*\*\*

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSPV3	3GN1/1	30°C/90°C	580	120x70x85	230V F+N	<b>3.040 €</b>
SSPV4	4GN1/1	30°C/90°C	730	160x70x85	230V F+N	<b>3.735 €</b>
SSPV5	5GN1/1	30°C/90°C	975	200x70x85	230V F+N	<b>4.755 €</b>
SSPV6	5GN1/1	30°C/90°C	975	225x70x85	230V F+N	<b>5.405 €</b>

Cristal vitrocerámica de 6 mm de espesor.  
Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicón.  
Construido en acero inoxidable aisi 304. Aislamiento ecológico de alta densidad.

## PLACAS VITROCERÁMICA SELF SERVICE


\*\*\*CON RESERVA\*\*\*

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSPV3R	3GN1/1	30°C/90°C	580	120x70x85	230V F+N	<b>3.845 €</b>
SSPV4R	4GN1/1	30°C/90°C	730	160x70x85	230V F+N	<b>4.520 €</b>
SSPV5R	5GN1/1	30°C/90°C	975	200x70x85	230V F+N	<b>5.740 €</b>
SSPV6R	5GN1/1	30°C/90°C	975	225x70x85	230V F+N	<b>6.205 €</b>

Cristal vitrocerámica de 6 mm de espesor.  
Calentamiento de la cuba mediante resistencia de silicón. Reserva caliente por resistencia y ventilador. Doble termostato.  
Construido en acero inoxidable aisi 304. Aislamiento ecológico de alta densidad.

## CUBAS FRÍAS SELF SERVICE

\*\*\*SIN RESERVA\*\*\*

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSC F3	3GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	220	120x70x85	230V F+N	<b>3.095 €</b>
SSC F4	4GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	220	160x70x85	230V F+N	<b>3.490 €</b>
SSC F5	5GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	260	200x70x85	230V F+N	<b>4.315 €</b>
SSC F6	6GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	260	225x70x85	230V F+N	<b>4.680 €</b>

Cubetas no incluidas en dotación.

## CUBAS FRÍAS SELF SERVICE

\*\*\*CON RESERVA\*\*\*

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSCF4R	4GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	212	160x70x85	230V F+N	<b>4.795 €</b>
SSCF5R	5GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	259	200x70x85	230V F+N	<b>5.825 €</b>
SSCF6R	6GN 1/1 H200	-4°C/+15°C	259	225x70x85	230V F+N	<b>6.125 €</b>

Cubetas no incluidas en dotación.

## PLACAS FRÍAS SELF SERVICE

\*\*\*SIN RESERVA\*\*\*

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSPF3	3GN1/1H20	-4°C/+15°C	170	120x70x85	230V F+N	<b>3.045 €</b>
SSPF4	4GN1/1H20	-4°C/+15°C	170	160x70x85	230V F+N	<b>3.210 €</b>
SSPF5	5GN1/1H20	-4°C/+15°C	212	200x70x85	230V F+N	<b>3.825 €</b>
SSPF6	6GN1/1H20	-4°C/+15°C	212	225x70x85	230V F+N	<b>4.210 €</b>

## PLACAS FRÍAS SELF SERVICE

\*\*\*CON RESERVA\*\*\*

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSPF4R	4GN1/1H20	-4°C/+15°C	170	160x70x85	230V F+N	<b>4.490 €</b>
SSPF5R	5GN1/1H20	-4°C/+15°C	212	200x70x85	230V F+N	<b>5.375 €</b>
SSPF6R	6GN1/1H20	-4°C/+15°C	212	225x70x85	230V F+N	<b>5.635 €</b>







## VITRINAS FRÍAS SELF SERVICE

MODELO	CAPACIDAD	TEMPERATURA	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
 SSV4	4GN 1/1 H200	+4°C/+15°C	800	160x66x130	230V F+N	<b>(+) 3.700 €</b>
SSV5	5GN 1/1 H200	+4°C/+15°C	800	200x66x130	230V F+N	<b>(+) 4.900 €</b>
SSV6	6GN 1/1 H200	+4°C/+15°C	800	225x66x130	230V F+N	<b>(+) 5.450 €</b>

Se sirve en una sola pieza. Precios a añadir a las cubas o placas anteriores.  
Puertas correderas con doble cristal en el interior y de metacrilato abatible en la parte del cliente.  
3 estantes de cristal.



# NEUTROS

	MODELO	DIMENSIONES		PVP
	BAJO LIBRE 80	80x70x85		1.175 €
	BAJO LIBRE 120	120x70x85		1.475 €
	ÁNGULO INTERNO 45°	67/13x70x85		1.180 €
	ÁNGULO INTERNO 90°	120/21x70x85		1.515 €
	ANGULO EXTERNO 45°	30/84x70x85		1.265 €
	ANGULO EXTERNO 90°	41/140x70x85		1.445 €
	PORTABANDEJAS+CUBIERTOS+PAN	70x70x150		1.535 €
	MUEBLE CAJA EN "L"	120x70x85		1.495 €
	DISPENSADOR PLATOS NEUTRO	40x70x85	De 21 a 27mm Ø	1.830 €
	DISPENSADOR PLATOS CALIENTE	40x70x85	De 21 a 27mm Ø	2.360 €

Capacidad 45 platos. Incluye tapa.

## OPCIONALES



GUIA CORREDERA 80 INOX	80x33	260 €
GUIA CORREDERA 120 INOX	120x33	290 €
GUIA CORREDERA 150 INOX	150x33	330 €
GUIA CORREDERA 200 INOX	200x33	400 €
GUIA CORREDERA 225 INOX	225x33	440 €

Tubo redondo de acero inoxidable.



Versión pie doble



MODELO		DIMENSIONES	CON LUZ	LUZ Y CALOR
PANTALLA ISLA	4GN 1/1	156x57x44	SLCI 1.238 €	SLCCI 1.356 €
	5GN 1/1	196x57x44	1.308 €	1.495 €
	6GN 1/1	211x57x44	1.424 €	1.645 €
<i>Incluye soportes, cristal y luz/calor</i>				
PANTALLA LINEAL	3GN 1/1	116x38x44	SLCM 1.079 €	SLCCM 1.175 €
	4GN 1/1	156x38x44	1.232 €	1.344 €
	5GN 1/1	196x38x44	1.318 €	1.492 €
	6GN 1/1	211x38x44	1.422 €	1.631 €

Incluye soportes, cristal y luz/calor.

Versión pie doble, consultar presupuesto.

## CONDICIONES GENERALES

### • PRECIOS

Se entienden franco nuestros almacenes y sobre los mismos se aplicará el IVA vigente. La empresa se reserva el derecho de modificarlos sin previo aviso.

### • PEDIDOS

Se deberán cursar por escrito. Cualquier condición consignada por el comprador distinta a las condiciones generales de venta o a las pactadas expresamente se considerará nula.

### • CONDICIONES DE PAGO

Clientes sin clasificación: Transferencia anticipada.  
Clientes con clasificación:  
Máquinas: Giro domiciliado 30/60  
Recambios: C/R

### • INSTALACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA

Todo cliente deberá tener su propio servicio técnico, quedando la empresa exenta de cualquier obligación de instalación y/o mantenimiento.

### • GARANTÍA

Si la máquina fue comprada en un plazo no superior a 12 meses y nuestro servicio técnico confirma que se trata de un defecto de fabricación, la pieza será sustituida en garantía o abonada en cuenta. Queda excluido de la garantía, la mano de obra, los desplazamientos y cualquier otro gasto adicional. Sólo se ampararían defectos de fabricación, nunca los originados por deficiencias en la instalación, acometidas o mal uso de la máquina. Quedan excluidos los componentes eléctricos. El cliente que solicite la garantía de una pieza, deberá remitir previamente la avería indicando el N° de matrícula de la máquina a la que pertenece.

### • TRANSPORTE

Internacional: EX WORK Nacional: A CONVENIR SEGÚN VOLÚMENES. El cliente deberá verificar la mercancía en el momento de su recepción, realizando la reclamación por escrito al transportista en caso de siniestro, en el acto. No se canjeará ningún material golpeado que no aporte su reclamación escrita y en plazo.

### • DEVOLUCIÓN DE MATERIAL

No se aceptará salvo expresa autorización de la empresa. Si la hubiese, el material deberá llevar su embalaje original y no haber sido probado ni usado. Todos los gastos originados, portes incluidos, correrán por cuenta del cliente. Independientemente de valoraciones posteriores, del importe a abonar se deducirá un 10% en concepto de revisión. La cantidad resultante quedará abonada en cuenta para futuras compras.

### • IMPAGADOS

La existencia de un impagado bloqueará la cuenta del cliente, debiendo ser liquidado de inmediato, asumiendo todos los gastos que se hayan generado.

### • MORA EN EL PAGO

Cualquier factura o deuda no liquidada a su vencimiento devengará intereses a razón de 1% mensual.

### • RESERVA DE DOMINIO

La mercancía es propiedad y dominio de la empresa, hasta el total pago de la misma por parte del cliente.

### • INFORMACIÓN

Las descripciones, características y fotografías contenidas en este catálogo deberán entenderse a nivel informativo. La empresa se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que sean necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

ESTA TARIFA ANULA TODAS LAS ANTERIORES.

## GENERAL CONDITIONS

### • PRICES

Prices are public sales prices and Ex-Work. Taxes will be charged in the correspondent invoice. The company reserves the right to change without prior notification.

### • ORDERS - DELIVERY- PACKING

The order shall be sent in written (by fax or email). The particular conditions that are cited in the client's order will remain annulled if they aren't adjusted to the present general sales terms or explicitly accepted. Delivery: 30 days Packing: Carton Included. Wooden cage +3% minimum 60€.

### • CONDITIONS OF PAYMENT

Customer without credit: advanced payment.  
Customers with credit: the payment will be carried out in the form and place agreed upon.

### • FACILITIES AND TECHNICAL ASSISTANCE

Every customer must have its own technical service, the company is exempt from any requirement to install and / or maintenance.

### • WARRANTY

12 months. Electrical parts excluded. Warranty is given only upon parts and after inspection and evaluation by our technicians. Regardless of previous evaluation, the amount to be paid is reduced a 10% in concept of revision. The resulting amount will be considered for future purchases.

### • TRANSPORT

EX WORK  
The supply is made ex work the company. Transport is at the purchasing party's expenses and risk. These terms are valid also in the event that the company organizes the transport through a shipper on behalf of the purchasing party.

### • RETURNS

No returns of any material will be admitted unless explicitly authorized by the company. In any case, the material should be remitted free of postage and expenses.

### • UNPAID

The existence of an open invoice block the customer's account. In such case the customer must pay immediately all expenses occurred.

### • DELAY IN PAYMENT

Unsettled invoices and debts shall bear monthly interests of 1%.

### • OWNERSHIP RESERVATION

The goods are the exclusive property of the company until invoice is fully paid.

### • INFORMATION

The descriptions, features and photographs contained in this catalog are only at the level of information. The company, reserves the right to change without prior notice, if this doesn't harm the main features of the product.

### • LAWSUITS

The courts of Gandia will be in competence acting according Spanish law.

THIS PRICE LIST ANNULS ALL PREVIOUS ONES



[grupogranita@grupogranita.com](mailto:grupogranita@grupogranita.com)



[www.grupogranita.com](http://www.grupogranita.com)



Síguenos en:  
Facebook



Teléfono de urgencias  
técnicas: 636 991 415



Canal YouTube



Consulte las ofertas  
mensuales y las ofertas  
de nuestro Outlet



Servicio de asesoramiento  
y proyectación



Presupuestos  
On Line  
On Time



**GRUPO GRANITA**  
FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS

Gracias por valorar  
nuestra experiencia

Passeig dels Furs esquina Corretjers  
46790 XERESA (Valencia) España  
T +34 962 866 012