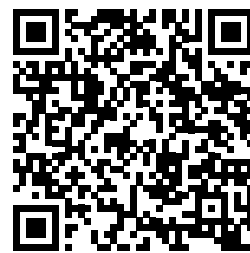


CA TÁ LO 2023 GO 2024



TARIFA P.V.P.

LAVANDERÍA | LAVADO | FRÍO | COCCIÓN | EQUIPAMIENTO

COREQUIP

CATERING EQUIPMENT

CATÁLOGO 2023

LAVANDERÍA | LAVADO | FRÍO | COCCIÓN | EQUIPAMIENTO



QUIÉNES SOMOS Y QUÉ HACEMOS

COREQUIP CATERING EQUIPMENT S.A., inició su andadura en el mundo del equipamiento para la Hostelería a principios de los años 90.

Los principios fueron duros, pero contábamos con un grupo de profesionales que con empuje y lucha consiguió posicionar a la empresa en el sector y a su vez representar Marcas Internacionales de prestigio que eran desconocidas en el sector HORECA en el mercado español. Hoy en día distribuye marcas de renombre internacional como Samsung, Lg Commercial Laundry, Elframo, Emainox, Tecnomac, o Pizza Group, en varios países de nuestro entorno.

Con los años COREQUIP ha crecido y evolucionado embarcándose en nuevos proyectos y mercados, cumpliendo así la estrategia marcada para la expansión de la empresa.

Nuestro futuro también es claro. COREQUIP seguirá evolucionando y asumirá nuevos retos en su faceta de Distribución de grandes marcas, desarrollando nuevos productos, apostando por nuevos canales y siguiendo una estrategia de expansión en mercados internacionales.

La marca COREQUIP es cada día más visible y reconocida en nuestro mercado. Afrontamos el futuro con la ilusión y la seguridad de que sólo trabajando en equipo con nuestros proveedores y clientes podremos seguir siendo empresa de referencia del sector Horeca y, por eso, queremos agradecerles a todos nuestros colaboradores su fidelidad y la confianza que cada día depositan en nosotros.

Con ese objetivo presentamos nuestro nuevo catálogo 2023. Hemos realizado un gran esfuerzo dando un giro importante a este Catálogo, buscando en todo momento el intentar que sea fácil de trabajar, intuitivo y claro. Presentando 5 líneas como ya es habitual en nosotros: Lavandería, Lavado, Frío, Cocción, Equipamiento.

Son muchas las novedades presentadas buscando el completar así la gama existente. Esperamos satisfacer las expectativas y necesidades de nuestros profesionales.

SAMSUNG

 **DIHR**
we mean clean

 **samaref**
cool instinct

 **LG** | COMMERCIAL
LAUNDRY

 **elframo**[®]

 **PIZZAGROUP**

Marecos^{///}

Medgree^{Marecos}^{///}

Svedlinghaus[®]

 **fm**

 **moduline**

 **primax**

COMPROMISO DE LA EMPRESA

SERVICIO

Trato personalizado a cada cliente, ya sea tanto a través de nuestras delegaciones, como desde COREQUIP CATERING EQUIPMENT S.A.

GESTIÓN

Agilización de trámites de pedidos.
Información de situación de su pedido, facturación, límites de riesgo, negociación de forma de pago, etc...

ASISTENCIA

Asesoramiento Comercial inmediato y continuo.
Servicio de Asistencia Técnica INTEGRAL.

CALIDAD

Controles propios de los productos distribuidos y fabricados por la Empresa

ÍNDICE

LAVANDERÍA

010	LAVANDERÍA LG
018	CONCEPTOS DE LAVANDERÍA
028	PLANCHADO PROFESIONAL
032	PLANCHA DE RODILLO

LAVADO

036	LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS
044	LAVAVAJILLAS DE CAPOTA
050	LAVAOBJETOS
054	LAVAOBJETOS DE GRÁNULO
056	TRENES DE ARRASTRE
058	TUNEL COMPACTO
060	TUNEL CON ACLARADO SIMPLE
062	TUNEL CON ACLARADO DOBLE
064	TUNEL CON ACLARADO DOBLE POTENCIADO
066	TUNEL CON ACLARADO TRIPLE POTENCIADO
068	TRENES DE CINTA
070	TRENES PARA BANDEJAS / CAJAS
072	DESCALCIFICACIÓN / ÓSMOSIS
074	ACCESORIOS DE LAVADO

FRÍO

080	ARMARIOS FRÍO PROFESIONAL COREQUIP
082	ARMARIOS FRÍO GASTRONORM
084	MESAS FRÍO PROFESIONAL COREQUIP
086	MESAS FRÍO GASTRONORM
088	MESAS PREPARACIÓN
092	MESAS PIZZA
094	MESAS PASTELERÍA
096	ENFRIADORES DE BOTELLAS COREQUIP
098	ARMARIOS SAMAREF
100	ARMARIOS SUPERFROST
108	ARMARIOS ÓPTIMA LINE
110	MINI-ARMARIOS
116	ARMARIOS BASIC
120	EXPOSITORES REFRIGERACIÓN
130	ARMARIOS VINO
134	ARMARIOS FARMACIA
140	MINI-BARES
146	ARCONES CONGELADORES
148	MÁQUINAS DE HIELO
152	ISLAS DE CONGELACIÓN
154	VITRINAS PASTELERAS
156	VITRINAS EXPOSITORAS
158	VITRINAS MURALES
162	ARMARIO CONGELADOR TIRO FORZADO
164	ABATIDORES TEMPERATURA PRIMAX
166	ESTANTERÍAS

COCCIÓN

172	LÍNEA 600 - COREQUIP
188	LÍNEA 700 - DESCO
280	LÍNEA 900 - DESCO
374	HORNOS PANADERÍA
376	HORNOS GASTRONOMÍA
386	HORNOS DE BRASA
394	COCINAS DE INDUCCIÓN
400	MODULINE
404	PIZZAGROUP
422	MICROONDAS SAMSUNG
428	MESAS CALIENTES
430	FREIDORAS ECO
432	FREIDORAS ELFRAMO
440	GRILLS ELÉCTRICO
442	TOSTADORES
446	GOFERAS
448	CREPERAS
450	TERMOS
452	CHOCOLATERAS

EQUIPAMIENTO

456	BAR BLENDERS
458	CORTADORAS
468	TERMOSELLADORAS EUROMATIC
470	ENVASADORAS EUROMATIC
476	BAÑO MARIA A BAJA TEMPERATURA EUROMATIC
478	MIXERS / EXPRESORES
480	ACERO INOXIDABLE
496	GRIFOS
500	RICE COOKER
502	LÁMPARAS INFRARROJOS
504	CONTAINERS CAMBRO
508	EQUIPOS DE DESINFECCIÓN

LAVANDERÍA





LAVANDERÍA COMERCIAL



Características generales:

- Recubrimiento de pintura electro-estática.
- Tratamiento multi-térmico, en el eje que conecta el tambor con el motor.
- Sistema Inverter Direct Drive: Los tambores están directamente unidos al motor.
- Dispensador en la parte superior del equipo o Interfaz de inyección de suministro de líquido automático (este sistema controla 4 o 5 señales de disparo individuales para la inyección de suministro de líquido).
- Reducción de vibración mediante la amortiguación múltiple (4Uds.).
- Tambor en acero Inoxidable.
- Puerta con vidrio templado.
- Certificación Energy Star: Este documento certificada que se está cumpliendo con los estándares del sector industrial de eficiencia energética.
- Sistema de Atomizado: El sistema inyecta agua a gran presión desde el tambor y la puerta a la ropa, proporcionando un mayor rendimiento de lavado.
- Sistema de limpieza de tambor.
- Interior del Tambor en Relieve.
- Sistema de control de calentamiento.
- Flexibilidad de encendido o apagado de las resistencias.
- Ciclos personalizados, Programación fácil y Lectura Multilingüe.
- Sistema de Balanceo - GYRO BALANCING SYSTEM, el sensor detecta con precisión el movimiento del tambor para activar el algoritmo más adecuado para el ciclo de lavado. Asegurando ciclos de 36 minutos .
- LG Smart Solution es un servicio en la Nube que conecta empresas y máquinas con todos, desde propietarios de negocios hasta clientes.



3+1 HYGIENE CARE LAUNDRY SYSTEM

Desinfecte su equipo antes, durante y después de cada carga.

- Ciclo de tambor limpio
 - Ciclo de higiene
 - Ciclo intensivo de limpieza del tambor
 - Secado. Propio de la secadora
 - Panel con Sistema Wifi incorporado
- Propios de la lavadora

MODELOS DISPONIBLES

(En función del modelo se le pueden añadir complementos: Monederos externos, internos, centrales de pagos,...). Todos son eléctricos.

Por su posición	Side By Side (S&S)	Equipo uno al lado del otro, no apilable.
	Stack Lower (S&L)	Para poner en la parte inferior de una columna.
Por su funcionamiento	OPL	Funcionan sin monedero, con monedero externo o central de pagos.
	COIN	Funcionan con monedero interno.
Por su calentamiento	Heater	Con resistencias. No necesitan agua sanitaria para su funcionamiento.
	Non Heater	Sin resistencias, el equipo debe de recibir agua sanitaria.

LAVADORA COMERCIAL GIANT

KILOS DE CARGA RECOMENDADOS 11 Kg.



OPL S&S



OPL S&L



OPL S&S

		NON HEATER		HEATER	
CILINDRO	Volumen del tambor	L.	102,7	102,7	
	Diámetro	mm.	560	560	
	Profundidad	mm.	419,3	419,3	
DIMENSIONES	Producto (LxPxA)	mm.	686 x 767 x 983	686 x 767 x 983	
	Con la puerta abierta	mm.	1.291	1.291	
	Embalaje (LxPxA)	mm.	755 x 795 x 1127	755 x 795 x 1127	
	Peso Neto/Bruto	Kg.	87 / 96	87 / 96	
VELOCIDAD	Lavado	RPM	40-50	40-50	
	Extracto (Max RPM)	RPM	1.200	1.200	
	Fuerza G	G	451	451	
CLASIF.	Clasificaciones eléctricas	V/Hz/A	220-240 / 50 / 2.1-2.3 (Calefacción 8.4-9.6) ¹	220-240 / 50 / 13.3-17.5	
ÍNDICE DE CONSUMO ²	Agua	Litros	50	45,5	
	Electricidad	kW/ciclo	220-240 / 0.5 (Calefacción 1.85-2.3) ¹	3.6-3.8	
RUIDO Y DURACIÓN DE CICLO	Nivel de ruido	Db	Menor que 62	Menor que 62	
	Duración del programa	min.	36	59 (60°C) 3	
SYSTEMA & CONTROL	Inverter Direct Drive Motor		OK	OK	
	Elemento de calefacción V/W	V/W	220-240 / 2.000	220-240 / 3.200	
	Bomba de desagüe BLDC		OK	OK	
	Interfaz de dosificación automática		OK	OK	
	Gyro Sensor		OK	OK	
	Amortiguador		4	4	
PROGRAMAS	Lista de programas		Caliente o Higiene (ShortKey) ⁴ *Pre-Limpieza (Long Key) ⁵	90°C	
			Caliente	75°C	
			Frío	60°C	
			Delicados	40°C	
			Añadir Super Wash(Coin)/ Custom PGM (OPL)	Cold(Short Key)/ Custom PGM (Long Key) ⁶	
ACABADO EXT.	Tambor		Acero inoxidable	Acero inoxidable	
PROTEC. DEL CIRCUITO	PCB Fusible - Teclado Principal	amp	12	12	
	PCB Fusible- Conjunto de Filtros	amp	15	15	

SIDE BY SIDE (S&S)

STACK LOWER (S&L)

GIANT-C OPL

NO APILABLE

APILABLE

Dimensiones (LxPxA)	mm	686 x 767 x 983	686 x 767 x 983
Dim. Emb. (LxPxA)	mm	755 x 795 x 1127	755 x 795 x 1127
P.V.P.	€	3.285 €	3.350 €

El precio de los modelos COIN, Monedero Externo o Monedero Incorporado, se forma de los modelos base más los accesorios necesarios para completar el equipo (ver fotografía y Conceptos de Lavanderías).

LAVANDERÍA COMERCIAL



Características generales:

- Recubrimiento de pintura electro-estática.
- Tratamiento multi-térmico, en el eje que conecta el tambor con el motor.
- Sistema Inverter Direct Drive: Los tambores están directamente unidos al motor.
- Dispensador en la parte superior del equipo o Interfaz de inyección de suministro de líquido automático (este sistema controla 4 o 5 señales de disparo individuales para la inyección de suministro de líquido).
- Reducción de vibración mediante la amortiguación múltiple (4Uds.).
- Tambor en acero Inoxidable.
- Puerta con vidrio templado.
- Certificación Energy Star: Este documento certificada que se está cumpliendo con los estándares del sector industrial de eficiencia energética.
- Sistema de Atomizado: El sistema inyecta agua a gran presión desde el tambor y la puerta a la ropa, proporcionando un mayor rendimiento de lavado.
- Sistema de limpieza de tambor.
- Interior del Tambor en Relieve.
- Sistema de control de calentamiento.
- Flexibilidad de encendido o apagado de las resistencias.
- Ciclos personalizados, Programación fácil y Lectura Multilingüe.
- Sistema de Balanceo - GYRO BALANCING SYSTEM, el sensor detecta con precisión el movimiento del tambor para activar el algoritmo más adecuado para el ciclo de lavado. Asegurando ciclos de 36 minutos .
- LG Smart Solution es un servicio en la Nube que conecta empresas



3+1 HYGIENE CARE LAUNDRY SYSTEM

Desinfecte su equipo antes, durante y después de cada carga.

- Ciclo de tambor limpio
 - Ciclo de higiene
 - Ciclo intensivo de limpieza del tambor
 - Secado. Propio de la secadora
 - Panel con Sistema Wifi incorporado
- Propios de la lavadora

MODELOS DISPONIBLES

En función del modelo se le pueden añadir complementos: Monederos externos, internos, centrales de pagos,...). Todos son eléctricos.



Por su posición	Side By Side (S&S)	Equipo uno al lado del otro, no apilable.
	Stack Lower (S&L)	Para poner en la parte inferior de una columna.
Por su funcionamiento	OPL	Funcionan sin monedero, con monedero externo o central de pagos.
	COIN	Funcionan con monedero interno.
Por su calentamiento	Heater	Con resistencias. No necesitan agua sanitaria para su funcionamiento.
	Non Heater	Sin resistencias, el equipo debe de recibir agua sanitaria.

LAVADORA COMERCIAL TITAN

KILOS DE CARGA RECOMENDADOS 15 Kg.



			SIN RESISTENCIA FH0C7FD *M*	CON RESISTENCIA FH0C7FD *MS
CILINDRO	Volumen del tambor	L.	147	147
	Diámetro	mm.	610,8	610,8
	Profundidad	mm.	518,1	518,1
DIMENSIONES	Producto (LxPxA)	mm.	737 x 814 x 1.036	737 x 814 x 1.036
	Con la puerta abierta	mm.	1.370	1.370
	Embalaje (LxPxA)	mm.	788 x 846 x 1.125	788 x 846 x 1.125
	Peso Neto/Bruto	Kg.	100,6 / 112,5	100,6 / 112,5
VELOCIDAD	Lavar RPM	RPM	46	46
	Extracto (Alta velocidad)	RPM	1.000	1.000
	Fuerza G	G	342	342
CLASIF.	Clasificaciones eléctricas	V/Hz/A	220 / 50 / 2.1-2.3 (Heating 9.1-10) ¹	220 / 50 / 13.3-17.5
ÍNDICE DE CONSUMO ²	Agua	Litros	62,5	47
	Electricidad	kW/ciclo	220 / 0.5 (Heating 2.0-2.4) ¹	220 / 3.2-3.8
RUIDO & DURACIÓN DEL CICLO	Nivel de ruido)	dB	Menor de 60	Menor de 60
	Duración del programa	min.	36	59
SYSTEMA & CONTROL	Inverter Direct Drive Motor		Ok	Ok
	Elemento de calefacción	V/W	220 / 2.000 1	220 / 3.200
	Sistema de drenaje		BLDC	BLDC
	Botón de parada de emergencia		Ok (OPL Solo)	Ok (OPL Solo)
	Interfaz de dosificación automática		Ok	Ok
	Amortiguador		4	4
PROGRAMAS	Lista de programas		Caliente	90°C
			Tibia	75°C
			Fria	60°C
			Delicada	40°C/30°C
			Añadir Super Wash(Coin)/20 Custom PGM (OPL)	Cold *Custom PGM 3
ACABADO EXTERIOR	Tambor		Acero Inoxidable V	Acero Inoxidable
PROTECCIÓN DEL CIRCUITO	PCB Fusible - Teclado Principal	amp	12	12
	PCB Fusible - Conjunto de Filtros	amp	15	15

SIDE BY SIDE (S&S)

STACK LOWER (S&L) (NOVEDAD1)

TITAN - MAX

NO APILABLE

APILABLE

		NO APILABLE	APILABLE
Dimensiones (LxPxA)	mm	737 x 814 x 1036	737 x 814 x 1036
Dim. Emb. (LxPxA)	mm	788 x 846 x 1125	788 x 846 x 1125
P.V.P.	€	5.570 €	5.680 €

El precio de los modelos COIN, Monedero Externo o Monedero Incorporado, se forma de los modelos base más los accesorios necesarios para completar el equipo (ver fotografía y Conceptos de Lavanderías).

LAVANDERÍA COMERCIAL



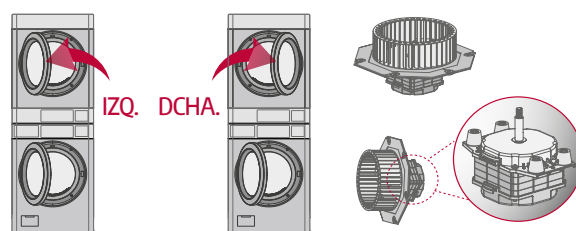
Características generales:

- Optimización del Gas y del flujo de Aire, controlando el flujo de aire y del gas al encender y al apagar la unidad, asignando la cantidad apropiada de gas y aire en varias fases, aumentando significativamente la eficiencia energética.
- Excelente rendimiento en el secado.
- Un Sensor de Secado, supervisa automáticamente temperatura y humedad en la ropa, ajustando el tiempo de secado final, para un funcionamiento correcto del equipo.
- Controles AdaptAble™, permite modificar la posición de control del equipo superior, ubicándolo junto al panel de control del equipo inferior, facilitando la programación de la columna de lavado LG.
- LG Smart Solution es un servicio en la Nube que conecta empresas y máquinas con todos, desde propietarios de negocios hasta clientes.
- Panel Wifi para conexión remota.
- Flow Sensing : Detección de flujo de aire automático, Detecta el bloqueo del conducto de los restos del secado.
- Seguridad implementada: Password de 4 dígitos en la placa electrónica para el acceso a la personalización de programas.
- Panel con Sistema Wifi incorporado.
- Motor resistente.
- Puerta de la secadora reversible.
- Filtro de la Secadora de fácil acceso.



MODELOS DISPONIBLES

En función del modelo se le pueden añadir complementos: Monederos externos, internos, centrales de pagos,...). Todos son eléctricos.



Por su alimentación	Eléctricas	
	Gas	De serie: Metano / Natural. Opcional: Propano / Butano.
Por su posición	Side By Side (S&S)	Equipo uno al lado del otro, no apilable.
	Stack Lower (S&L)	Para poner en la parte inferior de una columna.
	Stack Upper (S&U)	Para poner en la parte superior de una columna.
Por su funcionamiento	OPL	Funcionan sin monedero, con monedero externo o central de pagos.
	COIN	Funcionan con monedero interno.

SECADORA COMERCIAL GIANT

KILOS DE CARGA RECOMENDADOS 11 Kg.



OPL S&S



COIN S&S



OPL S&U

		GAS		ELÉCTRICA	
CILINDRO	Volumen del tambor	L.	207	207	
	Diámetro	mm.	663	663	
	Profundidad	mm.	570.6	570.6	
DIMENSIONES	Producto (LxPxA)	mm.	686 x 764 x 983	686 x 764 x 983	
	Con la puerta abierta	mm.	1.264	1.264	
	Embalaje (LxPxA)	mm.	760 x 795 x 1.170	760 x 795 x 1.170	
	Peso Neto/Bruto	Kg.	59 / 65	59 / 65	
CLASIF.	Clasificaciones eléctricas	V/Hz/A	220/50/2,4	220/50/22,5	
ÍNDICE DE CONSUMO ²	Gas	Litros	5,81	-	
	Electricidad	kW/ciclo	0.35 (Max 0.7)	4.5-5.4	
SYSTEMA & CONTROL	Tipo de calefacción		Gas (LNG/LPG)	Eléctrica	
	Tipo de secado		Ventilado	Ventilado	
	Flujo de aire CFM	CFM	160	160	
	Motor kW	Kw.	0,25	0,25	
	Calificaciones de gas	Kw./BTU	5,8/20.000	-	
	Elementos de calefacción	Kw.	-	5,4	
	Duración del programa (Predeterminado)	min.	50 (EU)	50(EU)	
CONEXIONES	Diámetro de salida de aire	mm.	100	100	
	Diámetro de flujo de aire de escape	mm.	100	100	
PROGRAMAS	Lista de programas		High Temp	High Temp	
			Med Temp	Med Temp	
			Low Temp	Low Temp	
			No Heat	No Heat	
ACABADO EXT.	Tambor		Recubrimiento Alcosta	Recubrimiento Alcosta	

ELÉCTRICAS

GAS

		SIDE BY SIDE (S&S)		STACK UPPER/LOWER		SIDE BY SIDE (S&S)		STACK UPPER/LOWER	
		NO APILABLE		APILABLE		NO APILABLE		APILABLE	
GIANT-C OPL									
Dimensiones (LxPxA)	mm	686 x 767 x 983	686 x 767 x 983	686 x 767 x 983	686 x 767 x 983	686 x 767 x 983	686 x 767 x 983	686 x 767 x 983	686 x 767 x 983
Dim. Emb. (LxPxA)	mm	755 x 795 x 1127	755 x 795 x 1127	755 x 795 x 1127	755 x 795 x 1127	755 x 795 x 1127	755 x 795 x 1127	755 x 795 x 1127	755 x 795 x 1127
P.V.P.	€	2.145 €	2.175 €	2.085 €	2.150 €	2.085 €	2.150 €	2.085 €	2.150 €

El precio de los modelos COIN, Monedero Externo o Monedero Incorporado, se forma de los modelos base más los accesorios necesarios para completar el equipo (ver fotografía y Conceptos de Lavanderías).

LAVANDERÍA COMERCIAL



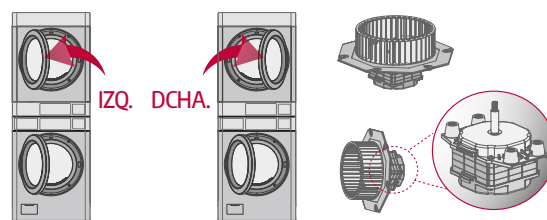
Características generales:

- Optimización del Gas y del flujo de Aire, controlando el flujo de aire y del gas al encender y al apagar la unidad, asignando la cantidad apropiada de gas y aire en varias fases, aumentando significativamente la eficiencia energética.
- Excelente rendimiento en el secado.
- Un Sensor de Secado, supervisa automáticamente temperatura y humedad en la ropa, ajustando el tiempo de secado final, para un funcionamiento correcto del equipo.
- Controles AdaptAble™, permite modificar la posición de control del equipo superior, ubicándolo junto al panel de control del equipo inferior, facilitando la programación de la columna de lavado LG.
- LG Smart Solution es un servicio en la Nube que conecta empresas y máquinas con todos, desde propietarios de negocios hasta clientes.
- Panel Wifi para conexión remota.
- Flow Sensing : Detección de flujo de aire automático, Detecta el bloqueo del conducto de los restos del secado.
- Seguridad implementada: Password de 4 dígitos en la placa electrónica para el acceso a la personalización de programas.
- Panel con Sistema Wifi incorporado.
- Motor resistente.
- Puerta de la secadora reversible.
- Filtro de la Secadora de fácil acceso.



MODELOS DISPONIBLES

En función del modelo se le pueden añadir complementos: Monederos externos, internos, centrales de pagos,...). Todos son eléctricos.



Por su alimentación	Eléctricas	
	Gas	De serie: Metano / Natural. Opcional: Propano / Butano.
Por su posición	Side By Side (S&S)	Equipo uno al lado del otro, no apilable.
	Stack Lower (S&L)	Para poner en la parte inferior de una columna.
	Stack Upper (S&U)	Para poner en la parte superior de una columna.
Por su funcionamiento	OPL	Funcionan sin monedero, con monedero externo o central de pagos.
	COIN	Funcionan con monedero interno.

SECADORA COMERCIAL TITAN

KILOS DE CARGA RECOMENDADOS 15 Kg.



OPL S&S



COIN S&S



OPL S&U

			GAS	ELÉCTRICA
CILINDRO	Volumen del tambor	Litros	254	254
	Diámetro	mm.	716	716
	Profundidad	mm.	614	614
DIMENSIONES	Producto (L x P x A)	mm.	737 x 810 x 1.022	737 x 810 x 1.022
	Con la puerta abierta	mm.	1.350	1.350
	Embalaje (L x P x A)	mm.	800 x 858 x 1.158	800 x 858 x 1.158
	Peso (Neto/Bruto)	Kg.	150 / 167,1	150 / 167,1
CLASIF.	Clasificaciones eléctricas	V/Hz/A	220/50/2,4	220/50/22,5
ÍNDICE DE CONSUMO ²	Electricidad	W.	0,35 (Max 0,7)	4,5-5,4
	Tipo de calefacción		Gas (LNG/LPG)	Electric
SYSTEMA & CONTROL	Tipo de secado		Ventilación	Ventilación
	Flujo de aire CFM	CFM	210	210
	Motor kW	Kw.	0,33	0,33
	Calificaciones de gas	Kw./BTU	7,4/25.000	-
	Elementos de calefacción	Kw.	-	5,4
	Duración del programa (Predeterminado)	min.	40	40
	CONEXIONES	Diámetro de salida de aire	mm.	100
	Diámetro de flujo de aire de escape	mm.	100	100
PROGRAMAS	Lista de programas		Temp. Alta	Temp. Alta
			Temp. Media	Temp. Media
			Temp. Baja	Temp. Baja
			Sin Resistencia	Sin Resistencia
ACABADO EXT.	Tambor		Acero Inoxidable	Acero Inoxidable

ELÉCTRICAS

GAS

		ELÉCTRICAS		GAS	
		SIDE BY SIDE (S&S)	STACK UPPER (S&U)	SIDE BY SIDE (S&S)	STACK UPPER (S&U)
		NO APILABLE	APILABLE	NO APILABLE	APILABLE
LIGHT TITAN - C					
Dimensiones (LxPxA)	mm	737 x 810 x 1022	737 x 810 x 1022	737 x 810 x 1022	737 x 810 x 1022
Dim. Emb. (LxPxA)	mm	800 x 858 x 1158	800 x 858 x 1158	800 x 858 x 1158	800 x 858 x 1158
P.V.P.	€	3.003 €	3.065 €	3.345 €	3.405 €

El precio de los modelos COIN, Monedero Externo o Monedero Incorporado, se forma de los modelos base más los accesorios necesarios para completar el equipo (ver fotografía y Conceptos de Lavanderías).

CONCEPTOS DE LAVANDERÍA



LAV./SEC. CON MONEDERO EXTERNO



Dos opciones de formas de pago externa: Caja de recaudación Externa (1) o Central de Pagos (2)



Opción Conexión a Equipos mediante Caja de Recaudación Externa

LAVADORA GIANT ELEC. CON MONEDERO EXTERNO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
LAV. ELEC. M. EXTERNO	1L11E/S&S/M.E.	Lav. Giant Side by Side Elec.	1	14906	3.285 €	4.115 €
		Monedero Externo Simple	1	16845	830 €	

LAVADORA TITAN ELEC. CON MONEDERO EXTERNO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
LAV. ELEC. M. EXTERNO	1L15E/S&S/M.E.	Lav. Titan Side by Side Elec	1	15007	5.570 €	6.400 €
		Monedero Externo Simple	1	16845	830 €	

SECADORA GIANT ELEC. CON MONEDERO EXTERNO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
SEC. ELEC. M. EXTERNO	1S11E/S&S/M.E.	Sec. Giant Side by Side Elec.	1	14907	2.145 €	2.975 €
		Monedero Externo Simple	1	16845	830 €	

SECADORA GIANT GAS NATURAL CON MONEDERO EXTERNO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
SEC. GAS M. EXTERNO	1S11E/S&S/M.E.	Sec. Giant Side by Side Gas Natural	1	16600	2.085 €	2.915 €
		Monedero Externo Simple	1	16845	830 €	

SECADORA TITAN ELEC. CON MONEDERO EXTERNO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
SEC. ELEC. M. EXTERNO	1S15E/S&S/M.E.	Sec. Titan Side by Side Elec.	1	17408	3.003 €	3.833 €
		Monedero Externo Simple	1	16845	830 €	

SECADORA TITAN GAS NATURAL CON MONEDERO EXTERNO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
SEC. GAS M. EXTERNO	1S15G/S&S/M.E.	Sec. Titan Side by Side Gas Natural	1	17358	3.345 €	4.175 €
		Monedero Externo Simple	1	16845	830 €	

Los modelos a gas son de manera estándar a gas Natural en el caso de Gas Propano se deben de solicitar en el momento del pedido.

OPCIÓN DE CONEXIÓN CENTRAL DE PAGOS (OPCIÓN RECOMENDABLE A PARTIR DE 6 UNIDADES)

Central de pagos VEGA -12 Canales	1	16810	8.299 €
Interfaz conexión de 1 a 6 equipos	1	17065	575 €
Interfaz conexión de 1 a 8 equipos	1	18555	768 €
Cable de conexión 1 por equipo	1	19889	62 €

CONCEPTOS DE LAVANDERÍA



LAV./SEC. CON MONEDERO INCORPORADO

KIT MONEDERO INCORPORADO				
DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
Validador simple	1	16687	350 €	749 €
Caja exterior de seguridad	1	16688	267 €	
Caja recaudación	1	16689	132 €	



Opción Conexión a Equipos mediante Caja de Recaudación Externa

LAVADORA GIANT ELEC. SIDE BY SIDE CON MONEDERO INCORPORADO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
LAV. GIANT. ELEC. SIDE&SIDE COIN	1L11E/S&S/M.I.	Lavadora Giant Elec.	1	14906	3.385 €	4.034 €
		Kit Monedero Incorporado	1	16687, 16688, 16689	749 €	

LAVADORA TITAN ELEC. CON MONEDERO INCORPORADO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
LAV. TITAN ELEC. EXTERNO SIDE&SIDE COIN	1L15E/S&S/M.I.	Lavadora Titan Elec.	1	15007	5.570 €	6.319 €
		Kit Monedero Incorporado	1	16687, 16688, 16689	749 €	

SECADORA GIANT ELEC. CON MONEDERO INCORPORADO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
SEC. GIANT ELEC. SIDE&SIDE COIN	1S11E/S&S/M.I.	Secadora Giant Elec.	1	14907	2.145 €	2.894 €
		Kit Monedero Incorporado	1	16687, 16688, 16689	749 €	

SECADORA GIANT GAS NATURAL CON MONEDERO INCORPORADO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
SEC. GIANT GAS SIDE&SIDE COIN	1L11G/S&S/M.I.	Secadora Giant Gas Natural	1	16600	2.085 €	2.834 €
		Kit Monedero Incorporado	1	16687, 16688, 16689	749 €	

SECADORA TITAN ELEC. CON MONEDERO INCORPORADO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
SEC. ELEC. M. EXTERNO	1S15E/S&S/M.I.	Sec. Titan Side by Side Elec.	1	17408	3.003 €	3.752 €
		Kit Monedero Incorporado	1	16687, 16688, 16689	749 €	

SECADORA TITAN GAS NATURAL CON MONEDERO INCORPORADO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
SEC. GAS M. EXTERNO	1S15G/S&S/M.I.	Sec. Titan Side by Side Gas Natural	1	17358	3.345 €	4.094 €
		Kit Monedero Incorporado	1	16687, 16688, 16689	749 €	

Los modelos a gas son de manera estándar a gas Natural en el caso de Gas Propano se deben de solicitar en el momento del pedido.

CONCEPTOS DE LAVANDERÍA



Columna Lavadora / Secadora



Monedero Externo Doble (Cod.:16846)

COLUMNA CON MONEDERO EXTERNO

LAVADORA + SECADORA GIANT ELECT. CON MONEDERO EXTERNO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
TORRE LAV./ SEC. ELEC. M.E.	1L11E1S11E/T/ME	Lavadora Giant Stack Lower Elec.	1	16598	3.350 €	6.764 €
		Secadora Giant Stack Upper Elec.	1	16599	2.175 €	
		Monedero Externo Doble	1	16846	1.239 €	

LAVADORA GIANT ELEC.+ SECADORA GIANT GAS CON MONEDERO EXTERNO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
TORRE LAV. ELEC./SEC. GAS M.E.	1L11E1S11G/T/ME	Lavadora Giant Stack Lower Elec.	1	16598	3.350 €	6.734 €
		Secadora Giant Stack Upper Gas.	1	18507	2.145€	
		Monedero Externo Doble	1	16846	1.239 €	

LAVADORA + SECADORA TITAN ELECT. CON MONEDERO EXTERNO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
TORRE LAV./ SEC. ELEC. M.E.	1L15E1S15E/T/ME	Lavadora Titan Stack Lower Elec.	1	17356	5.680 €	9.984 €
		Secadora Titan Stack Upper Elec.	1	17407	3.065 €	
		Monedero Externo Doble	1	16846	1.239 €	

LAVADORA TITAN ELEC.+ SECADORA TITAN GAS CON MONEDERO EXTERNO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
TORRE LAV. ELEC./SEC. GAS M.E.	1L15E1S15G/T/ME	Lavadora Titan Stack Lower Elec.	1	17356	5.680 €	10.324 €
		Secadora Titan Stack Upper Gas.	1	17357	3.405 €	
		Monedero Externo Doble	1	16846	1.239 €	

Las secadoras de Gas en su opción estándar son siempre a Gas Natural (metano), en el caso de realizar la instalación en Butano/Propano avisarlo en el momento de hacer el pedido para que vengan preparadas a este otro tipo de gas.

CONCEPTOS DE LAVANDERÍA



Columna Lavadora / Secadora con monedero incorporado

COLUMNA CON MONEDERO INCORPORADO

KIT MONEDERO INCORPORADO GIANT				
DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
Validador Doble	1	16690	660 €	1.150 €
Caja recaudación	1	16691	190 €	
Panel Coin Lavadora	1	18481	105 €	
Panel Coin Secadora	1	16921	107 €	
Soporte Frontal	1	16998	88 €	

KIT MONEDERO INCORPORADO TITAN				
DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
Validador Doble	1	16690	660 €	1.290 €
Caja recaudación	1	16691	190 €	
Panel Coin Lavadora	1	20043	189 €	
Panel Coin Secadora	1	20044	163 €	
Soporte Frontal	1	20042	88 €	



Validador de Monedas Doble
(Cod.:16690)



Caja de recaudación (Cod.:16691)



Panel Coin Lavadora (Cod.: 18481)
Panel Coin Secadora (Cod.: 16921)
Soporte Frontal (Cod.: 16998)

LAVADORA + SECADORA GIANT ELECT. CON MONEDERO INCORPORADO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
TORRE LAV./SEC. ELECTRICA COIN	1L11E1S11E/T/MI	Lavadora Giant Stack Lower Elec.	1	16598	3.350 €	6.675 €
		Secadora Giant Stack Upper Elec.	1	16599	2.175 €	
		Kit Monedero Incorporado	1	16690, 16691, 18481, 16921, 16998	1.150 €	

LAVADORA GIANT ELEC.+ SECADORA GIANT GAS CON MONEDERO INCORPORADO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
TORRE LAV./SEC. GAS COIN	1L11E1S11G/T/MI	Lavadora Giant Stack Lower Elec.	1	16598	3.350 €	6.650 €
		Secadora Giant Stack Upper Gas.	1	18507	2.150 €	
		Kit Monedero Incorporado	1	16690, 16691, 18481, 16921, 16998	1.150 €	

LAVADORA + SECADORA TITAN ELECT. CON MONEDERO INCORPORADO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
TORRE LAV./SEC. ELECTRICA COIN	1L15E1S15E/T/MI	Lavadora Titan Stack Lower Elec.	1	17356	5.680 €	10.035 €
		Secadora Titan Stack Upper Elec.	1	17407	3.065 €	
		Kit Monedero Incorporado	1	16690, 16691, 20043, 20044, 20042	1.290 €	

LAVADORA TITAN ELEC.+ SECADORA TITAN GAS CON MONEDERO INCORPORADO

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
TORRE LAV. ELEC./SEC. GAS COIN	1L15E1S15G/T/MI	Lavadora Titan Stack Lower Elec.	1	17356	5.680 €	10.375 €
		Secadora Titan Stack Upper Gas.	1	17357	3.405 €	
		Kit Monedero Incorporado	1	16690, 16691, 20043, 20044, 20042	1.290 €	

Las secadoras de Gas en su opción estándar son siempre a Gas Natural (metano), en el caso de realizar la instalación en Butano/Propano avisarlo en el momento de hacer el pedido para que vengan preparadas a este otro tipo de gas.

CONCEPTOS DE LAVANDERÍA



Interfaz Conexión (Cod: 17065)



La central de Pagos dispone de:

- Inserción de Moneda/Billete.
- Lector de Tarjeta de Crédito (Nayax)
- Tarjeta de fidelización.
- Conexión a APP de modo remoto - SHERLOOK - (Consultar).

Las Centrales de Pagos se utilizan cuando se van a instalar por lo menos 3 columnas de lavado. El precio se formara de los equipos, al Interfaz de Conexión y la Central de Pagos.

OPCIÓN CONEXIÓN A CENTRAL DE PAGOS (OPCIÓN RECOMENDABLE A PARTIR DE 6 UNIDADES)			
Central de pagos VEGA -12 Canales	1	16810	8.299 €
Interfaz conexión de 1 a 6 equipos	1	17065	575 €
Interfaz conexión de 1 a 8 equipos	1	18555	768 €
Cable de Conexión 1 por equipo	1	19889	124 €

COLUMNA CENTRAL DE PAGOS

LAVADORA + SECADORA GIANT ELECT. CON CENTRAL DE PAGOS

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
TORRE LAV./SEC. ELECTRICA CENTRAL DE PAGOS	1L11ES11E/T/CP	Lavadora Giant Stack Lower Elec.	1	16598	3.350 €	5.525 € + (C+I+CC)
		Secadora Giant Stack Upper Elec.	1	16599	2.175 €	
		(C + I + CC) Central de Pagos + Interfaz Conexión + Cable de conexión	1	CONSULTAR		

LAVADORA + SECADORA GIANT GAS CON CENTRAL DE PAGOS

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
TORRE LAV. ELEC./ SEC. GAS CENTRAL DE PAGOS	1L11ES11G/T/CP	Lavadora Giant Stack Lower Elec.	1	16598	3.350 €	5.500 € + (C+I+CC)
		Secadora Giant Stack Upper Gas.	1	18507	2.150 €	
		(C + I + CC) Central de Pagos + Interfaz Conexión + Cable de conexión	1	CONSULTAR		

LAVADORA + SECADORA TITAN ELECT. CON CENTRAL DE PAGOS

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
TORRE LAV./SEC. ELECTRICA CENTRAL DE PAGOS	1L15E1S15E/T/CP	Lavadora Titan Stack Lower Elec.	1	17356	5.680 €	8.745 € + (C+I+CC)
		Secadora Titan Stack Upper Elec.	1	17407	3.065 €	
		(C + I + CC) Central de Pagos + Interfaz Conexión + Cable de conexión	1	CONSULTAR		

LAVADORA TITAN ELEC.+ SECADORA TITAN GAS CON CENTRAL DE PAGOS

DENOMINACIÓN	REFERENCIA	DENOMINACIÓN	Uds.	CÓDIGO	P.V.P. PARCIAL	P.V.P. TOTAL
TORRE LAV. ELEC./ SEC. GAS CENTRAL DE PAGOS	1L15E1S15G/T/CP	Lavadora Titan Stack Lower Elec.	1	17356	5.680 €	9.085 € + (C+I+CC)
		Secadora Titan Stack Upper Gas.	1	17357	3.405 €	
		(C + I + CC) Central de Pagos + Interfaz Conexión + Cable de conexión	1	CONSULTAR		

Los modelos a gas son de manera estándar a gas Natural en el caso de Gas Propano se deben de solicitar en el momento del pedido.

GENERADORES DE VAPOR



Características Generales:

- Generador de vapor con caldera da 2,8 litros (VAPORINO MAXI) – 4,5 litros (BARBARA 31 T) y plancha .
- Antena sujeción cable.
- El aparato debe utilizarse y dejarse en reposo sobre una superficie estable.
- El usuario no debe dejar el aparato desatendido cuando esté conectado a la red eléctrica.
- No agregue aditivos de ningún tipo al agua.
- No drene el agua de la caldera con el aparato en funcionamiento.
- La tapa de la válvula no debe abrirse cuando el aparato está en funcionamiento.
- La tapa de la válvula está calibrada a 4,5 bar y también tiene la función de válvula de seguridad.
- Durante el planchado, cuando observe que el flujo de vapor se reduce significativamente, significa que ya no queda agua en la caldera. En este punto, retire el enchufe de la toma, gire la tapa de la válvula 360° y esperar a que se escape todo el vapor. Con mucho cuidado desenroscar y quitar el tapón; esperar 5/10 minutos. Luego rellene la caldera con agua según sea necesario, evitando el desbordamiento. Vuelva a enroscar la tapa de la válvula, vuelva a insertar el enchufe en el enchufe corriente, esperar a que se apague la luz de la caldera.
- Puede trabajar un máximo de 10 horas por semana (divididas en varios tiempos), con un máximo de 40 horas al mes.
- Color blanco el modelo VAPORINO MAXI o BARBARA 31 T e Inox el modelo Vaporino Inox Maxi.

Recomendaciones para todos los modelos:

- Se recomienda vaciar la caldera después de 2 o 3 usos.

- Se recomienda reemplazar la junta de sellado de la tapa de la válvula (usando solo juntas originales) cada 1200 horas de encendido o como máximo cada 2 años o primero en caso de que esté dañado. La operación debe realizarse con el aparato apagado y en frío.
- Si el cable de alimentación está dañado, repárelo inmediatamente.

Recomendaciones exclusivas para el modelo BARBARA 31 T:

- La válvula de seguridad interna cada 2100 horas de encendido o como máximo cada 3 años.
- El termostato interno cada 2100 horas de funcionamiento o como máximo cada 3 años.
- La tapa de la válvula cada 2500 horas de trabajo o como máximo cada 3 años.
- También se recomienda limpiar la caldera para eliminar la cal cada 2500 horas encendido o como máximo cada 3 años.

Accesorio Opcional en los VAPORINO MAXI:

- Carro porta Generador.

•

Accesorios Opcionales en el BARBARA 31 T:

- Carro porta Generador.
- Pistola Generadora de Vapor.

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



		VAPORINO MAXI	BARBARA 31 T
Autonomía de planchado	h.	3	3 - 4
Capacidad útil caldera	L.	2,3	3,4
Potencia de la caldera	W.	1300	1450
Potencia de la plancha	W.	800	800
Potencia total	W.	2100	2250
Presión vapor	Bar	2,8	2,8
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	230 / 50	230 / 50
Peso	Kg.	8,2	11,5

VAPORINO MAXI / BARBARA 31 T

VAPORINO INOX MAXI



VAPORINO MAXI



BARBARA 31 T



VAPORINO MAXI

VAPORINO INOX MAXI

BARBARA 31 T

Dim. Exterior	mm.	360 x 260 x 280h.	360 x 260 x 280h.	290 x 250 x 370h.
Dim. Embalaje	mm.	420 x 270 x 350h.	420 x 270 x 350h.	450 x 290 x 420h.
P.V.P.	€	400 €	450 €	672 €

TABLAS DE PLANCHADO



Características Generales:

Tabla de planchar plegable blanca, aspiradora, soplador y calefactable, ajustable de altura; sin generador de agua (sin generador en los modelos ZEFFIRO y KER) y con caldera de acero inoxidable de 3,2 litros y plancha en el modelo KER-2.

Pedales independientes de soplado y aspirado, que ayuda a mantener las prendas estiradas, eliminando la humedad y facilitando el planchado.

La tabla de planchar también se suministra con un enchufe para conectar un generador de vapor (modelos ZEFFIRO y KER).

Puede trabajar un máximo de 20 horas por semana (divididas en varios tiempos), con un máximo de 80 horas al mes.

Los modelos KER /KER-2, están compuestos por:

- Tela para tabla de planchar calefactada (Prontotop)
- Superficie de apoyo de la caldera - soporte de hierro.
- Pomo de cierre de la tabla de planchar.
- Superficie de apoyo.
- Mandos de ajuste de altura de la tabla.
- Ruedas.
- Pedal de soplado.
- Pedal de aspiración.
- Perillas de fijación de extensión de piernas.
- Extensiones de patas.
- Bandeja de ropa sucia.
- Cable eléctrico.
- Mando de apertura de la tabla de planchar.
- Toma eléctrica + interruptor principal interruptor de encendido.

Recomendaciones Modelo KER-2:

- La válvula de seguridad interna cada 2100 horas de encendido o como máximo cada 3 años.
- El termostato interno cada 2100 horas de funcionamiento o como máximo cada 3 años.
- La tapa de la válvula cada 2500 horas de trabajo o como máximo cada 3 años.
- También se recomienda limpiar la caldera para eliminar la cal cada 2500 horas encendido o como máximo cada 3 años.

Accesorios Opcionales ZEFFIRO:

- Bajada del soporte de hierro
- Brazo de planchado no calefactado.
- Generador ZEFFIRO con plancha.
- Resorte de gas.
- Tabla de planchado en aluminio.

Accesorios Opcionales modelo KER / KER-2:

- Brazo de planchado aspirante no calefactado.
- Tabla solo aspirante (73 W)
- Disponible en la versión con tapa rectangular (1120x580mm.) de 400 W (Suministrado sólo con motor de aspiración de 73 W).

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



		ZEFFIRO	KER	KER/2
Autonomía de planchado	h.	-	-	3
Capacidad útil caldera	L.	-	-	2,3
Potencia de la caldera	W.	-	-	1450
Potencia de la plancha	W.	-	-	800
Potencia tabla	W.	200	200	200
Potencia motor aspirante y soplante	W.	25	25	25
Potencia total	W.	225	225	2475
Presión vapor	Bar	-	-	2,8
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Peso Neto/Bruto	Kg.	19,5	23	33

ZEFFIRO / KER / KER-2

ZEFFIRO ALUMINIO + BRAZO



KER-2 ABIERTA y CERRADA
+ BRAZO



KER ABIERTA y CERRADA
+ BRAZO



ZEFFIRO

KER

KER/2

		ZEFFIRO	KER	KER/2
Dim. Tabla		1210 x 440	1210 x 440	1210 x 440
Dim. Exterior		1520 x 440 x 910h.	1500 x 490 x 1050h.	1360 x 490 x 1050h.
Dim. Exterior Cerrada		1520 x 440 x 230h.	450 x 490 x 1420h.	450 x 490 x 1220h.
Dim. Embalaje	mm.	165 x 520 x 130h.	600 x 500 x 1600h.	600 x 500 x 1600h.
P.V.P.	€	515 €	694 €	1.201 €

PLANCHA DE RODILLO

Holek Production s.r.o.

Características Generales:

Ahorrar tiempo en planchar, ahora es posible con Los sistemas de planchado inteligentes de Holek.

Las camisas, camisetas, pantalones y sábanas, tejidos gruesos o finos y delicados, arrugas y cuellos difíciles, quedarán perfectamente lisos y planchados con un simple toque gracias al sistema de planchado de Holek.

- El rodillo de planchado se acciona mediante un cómodo pedal y el lateral baja para aplicar alta presión sobre el tejido.
- La cómoda posición ergonómica quita carga a la espalda y deja las manos libres.
- 3 niveles de intensidad de vapor.
- 2 brazos libres para un fácil planchado de camisas.
- 4 ruedas para una fácil manipulación.
- 5 modos de planchado.
- Si no se pulsa el pedal en 8 minutos, el vapor y el calor se apagan.
- Mecanismo de plegado cómodo, para almacenarla ahorrando espacio.



		560	580	103
Longitud del rodillo	mm.	670	850	1030
Capacidad del tanque de agua	L.	1,9	1,9	1,9
Fusible de exceso de temperatura (generador de vapor / zapata calefactora)	°C.	216 / 260	216 / 260	216 / 260
Fusible (cableado doméstico)	A	16	16	16
Potencia de entrada	kW.	2,4	3,3	3,3
Velocidad de planchado	Rpm.	2,4 - 6,8	2,4 - 6,8	2,4 - 6,8
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Peso Neto/Bruto	Kg.	34	39	45
Peso Neto/Bruto	Kg.	34	39	45

560 / 580 / 1030

560



1030



580 ABIERTA y CERRADA



560

580

103

Dim. Posición plegada	mm.	52 x 40 x 82h.	52 x 40 x 100h.	-
Dim. Puesto de trabajo	mm.	76 x 40 x 100h.	94 x 40 x 105h.	112 x 40 x 105h.
P.V.P.	€	2.330 €	2.490 €	4.105 €

LAVADO





LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



Características generales:

Lavavasos y lavavajillas de pared simple de la serie GS. Están disponibles en versión electromecánica y electrónica.

- Resistente estructura de acero inoxidable AISI 304.
- Puerta de doble pared insonorizada y resistente al calor.
- Puerta con dispositivo de seguridad en caso de apertura accidental.
- Cuba embutida e inclinada para un vaciado perfecto.
- Sistema integrado de rebosadero y filtros de drenaje para una triple protección de la bomba de lavado.
- Techo antigoteo para garantizar la higiene de la vajilla recién lavada.
- Impulsores ligeros de material compuesto, eficaces incluso con baja presión de red.
- Boquillas extraíbles para facilitar la limpieza diaria.
- Válvula antirretorno.
- Dosificador de abrillantador de serie (versión peristáltica bajo petición).
- Sistema Thermostop: el aclarado solo se inicia cuando se alcanzan los 85 °C en la cuba.
- Componentes con certificación CE.
- Los modelos lavavasos, tienen aclarado superior.
- Lavado superior en versiones LS.
- Versión electrónica con cuatro ciclos de lavado preestablecidos.
- Disponible la versión TOUCH, con regeneración automática.
- Disponibles lavavasos con cesta redonda (GS 35 / GS 37 / GS 40).
- Innovador sistema de brazos de lavado y aclarado agrupados, de polipropileno y fibra de vidrio (GS 50 ECO / GS 50 / GS 50 T / GS 85 T).
- Ciclo de autolimpieza en la versión TOUCH.
- Bomba de lavado suave (Soft Start) en la versión TOUCH.
- Filtros de superficie adicionales (bajo petición, solo para GS 50 ECO / GS 50

/ GS 50 T / GS 85 T).

- Otras opciones consultar disponibilidad (Potencia Extra, Bomba Desagüe, Dispensador Detergente, Sistema Soft, Aclarado en Frío, Cesta Redond, Bomba de Presión,..).

VERSIÓN ELECTRÓNICA:

Las versiones electrónicas están disponibles en los modelos GS T con un panel de control LED que muestra las temperaturas de lavado y aclarado, el programa seleccionado, el estado de funcionamiento y los principales códigos de alarma. Además, ofrecen cuatro programas de lavado estándar que adaptan el rendimiento de la máquina de forma individual al tipo de vajilla que se lava. La función de inicio suave (Soft Start) ofrece una protección adicional para los artículos más frágiles.

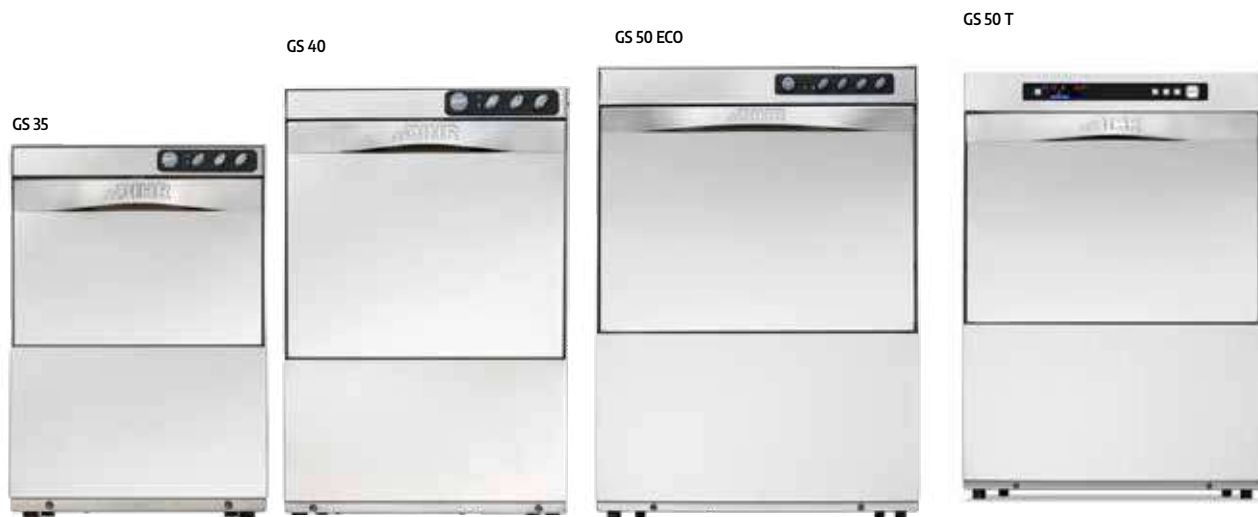
OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



		GS 35	GS 37	GS 40 / GS 40 T**	GS 50 ECO	GS 50 / GS 50 T**	GS 85 T
Cesto	mm.	350x350	370x370	400x400	500x500	500x500	500x500
Altura Útil de puerta	mm.	195	275	305	320	320	355
Ciclo	seg.	120	120	120	120	120 - 180	60 - 90 - 120 - 180
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	230-1N/50	230-1N/50	230-1N/50	230-1N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia total	W.	2590	2590 (2800)	3200	3450	5150	6900
Potencia bomba Lavado	W.	190	190 (400)	400	650	650	900
Potencia de Boiler / cuba	W.	2400 / 1250	2400 / 1250	2800 / 1250	2800 / 2700	4500 / 2700	6000 / 2700
Capacidad Boiler/Cuba	L.	3 / 12	3 / 12,5	3,4 / 14,5	5,7 / 29	5,7 / 29	5,7 / 29
Consumo Agua Aclarado	L.	1,4	1,8	1,8	2,3	2,3	2,3
Temp. Alimentación Agua	°C	55	55	55	55	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cestas Platos / Universal	Uds.	0 / 2	0 / 2	0 / 2	1 / 1	1 / 1	1 / 1
Cestillos	Uds.	1	1	1	1	1	1
Peso Neto/Bruto	Kg.	28 / 32	36 / 40	37 / 42	56,5 / 62	56,5 / 62	68,5 / 75

Versión LS - Lavado Superior en paréntesis. | ** Modelos T: Ciclos de 60 - 90 - 120 - 180.



		GS 35	GS 37	GS 40	GS 50 ECO	GS 50	GS 85
Dim. ext. (L x P x A)	mm.	400 x 495 x 585	420 x 490 x 650	450 x 535 x 700	590 x 600 x 850	590 x 600 x 850	590 x 600 x 850
P.V.P.	€	1.578 €	1.818 €	1.962 €	2.460 €	2.714 €	-
		-	GS 37 LS	GS 40 LS	-	-	-
P.V.P.	€	-	1.933 €	2.118 €	-	-	-
		GS 35 PS	-	GS 40 PS	GS 50 ECO PS	-	-
P.V.P.	€	1.777 €	-	2.161 €	2.658 €	-	-
		-	-	GS 40 T	-	GS 50 T	GS 85 T
P.V.P.	€	-	-	2.133 €	-	2.813 €	3.830 €
Filtro de Superficie (Opcional)	€	-	-	-	146 €	146 €	146 €

LS: Lavado Superior | PS: Bomba de desagüe. | T: Teclado de tacto suave
 Consultar precio de modelos con otras opciones

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



Características generales:

Lavavasos y lavavajillas de doble pared de la serie DS. Están disponibles en versión electromecánica y electrónica.

- Estructura de acero inoxidable AISI 304 de doble pared.
- Guías embutidas.
- Puerta con dispositivo de seguridad en caso de apertura accidental.
- Cuba embutida e inclinada para un vaciado perfecto.
- Sistema integrado de rebosadero y filtros de drenaje para una triple protección de la bomba de lavado.
- Techo antigoteo para garantizar la higiene de la vajilla recién lavada.
- Impulsores de lavado y aclarado ligeros de material compuesto, eficaces incluso con baja presión de red (DS 35, DS 37, DS 40).
- Brazos de lavado de acero inoxidable (DS 50 y DS 50 T).
- Boquillas extraíbles para facilitar la limpieza diaria.
- Válvula antirretorno.
- Dosificador de abrillantador de serie (versión peristáltica bajo petición).
- Sistema Thermostop: el aclarado solo se inicia cuando se alcanzan los 85 °C en la cuba.
- Componentes con certificación CE.
- Disponible con cesta redonda (lavavasos).
- Filtros de superficie adicionales (bajo petición, solo para DS 50 y DS 50 T).
- Otras opciones consultar disponibilidad (Potencia Extra, Bomba Desagüe, Dispensador Detergente, Sistema Soft, Aclarado en Frío, Cesta Redonda, Bomba de Presión,...)

Versión electrónica disponible en los modelos DS T con panel de control LED que muestra las temperaturas de lavado y aclarado, el programa seleccionado, el estado de funcionamiento y los principales códigos de alarma. Descalcificador de regeneración automática. Ciclo de autolimpieza. Además, ofrecen cuatro programas de lavado estándar que adaptan el rendimiento de la máquina de forma individual al tipo de vajilla que se lava. La función de inicio suave (Soft Start) ofrece una protección adicional para los artículos más frágiles.

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



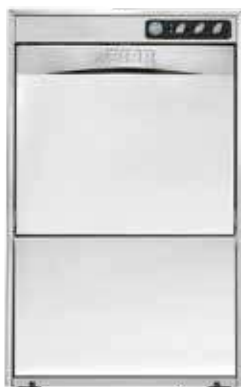
VERSIÓN ELECTRÓNICA:

		DS 35	DS 37	DS 40**	DS 50**
Cesto	mm.	350x350	370x370	400x400	500x500
Altura Útil de puerta	mm.	270	290	305	310
Ciclo	seg.	120	120	120	120
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	230-1N/50	230-1N/50	230-1N/50	400-3N/50
Potencia total	W.	2590	2590 (2800)	3200	5150
Potencia bomba Lavado	W.	190	190 (400)	400	650
Potencia de Boiler / cuba	W.	2400 / 1250	2400 / 1250	2800 / 1250	4500 / 2700
Capacidad Boiler/Cuba	L.	3 / 12	3 / 12,5	3,4 / 15,5	5,7 / 27
Consumo Agua Aclarado	L.	1,4	1,8	1,8	2,3
Temp. Alimentación Agua	°C	55	55	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cestas Platos / Universal	UDS .	0 / 2	0 / 2	0 / 2	1 / 1
Cestillos	UDS .	1	1	1	1
Peso Neto/Bruto	Kg.	30 / 35	32 / 38	38 / 43	61 / 67

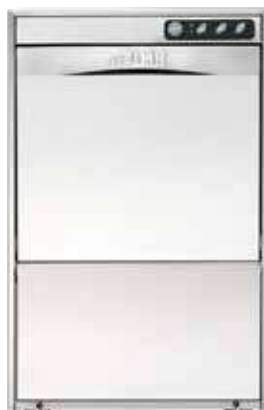
Versión LS - Lavado Superior en paréntesis. | ** Modelos T: Ciclos de 60 - 90 - 120 - 180

DS

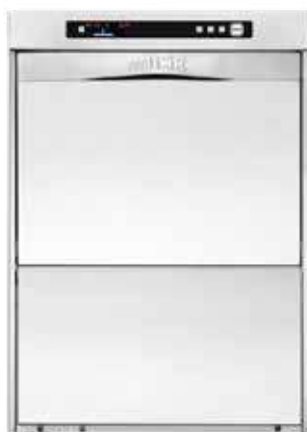
DS35



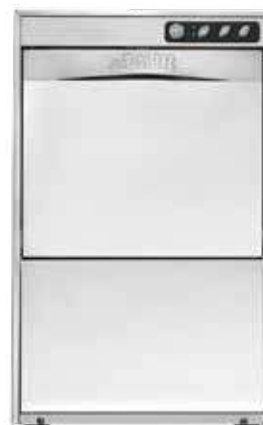
DS40



DS50 T



DS37



DS 35

DS 37

DS 40

DS 50

Dimensiones ext. (L x P x A)	mm.	415 x 465 x 670	430 x 490 x 680	460 x 545 x 715	595 x 610 x 845
P.V.P.	€	2.081 €	2.307 €	2.104 €	2.729 €

-

DS 37 LS

-

-

P.V.P.	€	-	2.488 €	-	-
--------	---	---	----------------	---	---

-

-

DS 40 T

DS 50 T

P.V.P.	€	-	-	2.317 €	2.871 €
--------	---	---	---	----------------	----------------

Filtro de Superficie (Opcional)	€	-	-	-	146 €
---------------------------------	---	---	---	---	--------------

LS: Lavado Superior | T: Teclado de tacto suave
 Consultar precio de modelos con otras opciones

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



Características generales:

Lavavajillas con un cuerpo de doble pared totalmente moldeado, caracterizándose por su funcionamiento silencioso. Además de los modelos electrónicos básicos, con hasta cuatro ciclos programables de serie, también ofrecemos un modelo en versión PLUS con aclarado a temperatura y presión constantes, y un modelo Hygiene+ de gran eficacia higiénica.

- Máquina de doble pared AISI 304 y puerta de doble pared aislada.
- Cuba embutida e inclinada para un vaciado perfecto.
- Techo antigoteo para garantizar la higiene de la vajilla recién lavada.
- Medidas Gastronorm 1/1.
- Modelos con multivoltaje.
- Dispensadores de abrillantador y detergente integrados.
- Visualización de las temperaturas de lavado y aclarado.
- Válvula antirretorno.
- Sistema de filtro de malla estrecha de acero inoxidable.
- Cuatro ciclos de lavado programables (ELECTRON 400, ELECTRON 500 y ELECTRON 600).
- Ciclo de autolimpieza.
- Bomba de lavado suave (Soft Start).
- Boiler con aislamiento térmico.
- Puerta Soft: apertura de la puerta en dos pasos con opción de inicio automático al cerrar la puerta.
- OPTIMAL-RINSE (tecnología de aclarado óptimo): uno de los más bajos consumos de agua del mercado, lo que se traduce en un menor consumo de electricidad y productos químicos.
- Sistema PLUS que garantiza un aclarado con presión, temperatura y consumo constantes (ELECTRON 1000 PLUS).
- Control remoto CLOUD conforme a HA CCP (bajo petición).

- Versión HYGIENE+: 2 ciclos especiales según A0 =30 de acuerdo con la norma EN ISO 15883-1.
- Botón intuitivo START con retroiluminación multicolor para una rápida visualización del estado de la máquina.
- Otras opciones consultar disponibilidad (Potencia Extra, Bomba Desagüe, Dispensador Detergente, Dispensador Abrillantador, Inicio Suave, Aclarado en Frío, Cesta Redonda, Bomba de Presión,..).

SISTEMA HIGIENE +:

Los modelos Hygiene+ funcionan con ciclos largos a altas temperaturas para asegurar niveles más altos de higiene.

Construidos y diseñados de acuerdo con estrictos parámetros de desinfección, los modelos ELECTRON2 Hygiene+ disponen de 2 ciclos especiales en el nivel A0=30 en la escala de desinfección térmica definida por la norma EN ISO 15883-1, uno corto de 180 segundos y otro más largo de 630 segundos, que garantizan el cumplimiento de altos niveles de higiene gracias a las altas

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



		ELECTRON 400	ELECTRON 500	ELECTRON 600	ELECTRON 1000 PLUS	ELECTRON 500 HIGIENE+
Cesto	mm.	400x400	500x500	500x500	500x500	500x500
Altura Útil de puerta	mm.	310	325	400	400	325
Ciclo	seg.	60 - 90 - 120 - 180	60 - 90 - 120 - 180	60 - 90 - 120 - 180	60 - 120 - 180 - 330	60 - 90 - 180 - 630
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	230-1N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia total	W.	3050	5150	6650	10120	5150
Potencia bomba Lavado	W.	250	650	650	1120	650
Potencia de Boiler / cuba	W.	2800 / 1100	4500 / 2700	6000 / 2700	9000 / 2700	4500 / 2700
Capacidad Boiler/Cuba	L.	5 / 7	5,7 / 16,5	5,7 / 16,5	15 / 25	5,7 / 27
Consumo Agua Aclarado	L.	1,8	2,3	2,3	2,6	2,3
Temp. Alimentación Agua	°C	55	55	55	55	55 / 70
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cestas Platos / Universal /Bandejas	Uds.	0 / 2	1 / 1	1 / 1	1 / 1 / 1	1 / 1 / 1
Cestillos	Uds.	1	1	1	1	1
Peso Neto/Bruto	Kg.	45 / 51	63,5 / 70	67,5 / 74	87 / 95	63,5 / 70

ELECTRON

ELECTRON 400



ELECTRON 500



ELECTRON 600



ELECTRON 1000



ELECTRON 400

ELECTRON 500

ELECTRON 600

ELECTRON 1000
PLUSELECTRON 500
HIGIENE+

Dimensiones ext. (L x P x A)	mm.	460 x 550 x 780	600 x 610 x 850	600 x 680 x 850	600 x 700 x 1380	600 x 610 x 850
P.V.P.	€	3.799 €	4.295 €	4.536 €	5.737 €	4.697 €
		ELECTRON 400 DA	ELECTRON 500 DA	ELECTRON 600 DA	-	ELECTRON 500 HIGIENE+ DA
	€	4.080 €	4.603 €	4.862 €	-	5.001 €
Filtro de Superficie (Opcional)	€	-	-	284 €	-	-

DA: Descalcificador Incorporado.

Consultar precio de modelos con otras opciones

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



Características generales:

OPTIMA2 es nuestra respuesta a los nuevos y elevados estándares de higiene y limpieza del mercado mundial. Dispone de Tecnología Optimal Rinse, ciclos Hygiene+, ajustes de ciclos adicionales, tecnología autocontrol, autodiagnóstico, conexión a la nube. Y 10 ciclos de lavado en las versiones Hygiene + y multivoltaje (8 ciclos en la versión estándar).

- OPTIMAL-RINSE (tecnología de aclarado óptimo): uno de los consumos de agua más bajos del mercado, lo que se traduce en un menor consumo de electricidad y productos químicos.
- Puerta SOFT: apertura de la puerta en dos pasos con opción de inicio automático al cerrarla.
- Sistema combinado de brazo de lavado y aclarado, de acero inoxidable con boquillas no obstruibles.
- Vaciado parcial del agua de aclarado antes del aclarado.
- VERSIÓN ESTÁNDAR: Ocho ciclos de lavado, seis con vaciado parcial del agua de aclarado y dos con vaciado completo del agua de aclarado antes del aclarado.
- VERSION HYGIENE+: Diez ciclos de lavado: seis con vaciado parcial del agua de aclarado, dos con vaciado total del agua de aclarado antes del aclarado y dos programas Hygiene+.
- Máquina de doble pared y puerta de doble pared aislada.
- Panel de control electrónico con tecnología TFT y botón START multicolor para la visualización instantánea de todas las funciones.
- Sistema de autodiagnóstico con dos niveles diferentes de control para el usuario y el personal de servicio.
- Cambio de voltaje sencillo, directamente desde el bloque de terminales de la fuente de alimentación.
- Dispensadores peristálticos de detergente y abrillantador incluidos.
- Bomba de desagüe integrada.
- Sistema Thermostop con función de ahorro de energía.

- Ciclo de autolimpieza.
- Bomba de lavado suave (Soft Start).
- Boiler con aislamiento térmico.
- Control remoto en la nube conforme a HACCP (bajo petición).
- Versión con descalcificador automático de regeneración continua.
- Otras opciones consultar disponibilidad (Potencia Extra, Bomba Desagüe, Dispensador Detergente, Inicio Suave, Aclarado en Frío, Cesta Redonda, Bomba de Presión,..).

SISTEMA PLUS:

Innovador sistema de aclarado con temperatura y presión de agua constantes, independiente de las condiciones externas. De este modo, se garantiza el aclarado incluso a las presiones y temperaturas más bajas de la red.

RECUPERACIÓN ENERGÉTICA:

El sistema ENERGY RECOVERY permite recuperar el vapor producido por la máquina en funcionamiento para precalentar el suministro de agua fría. Ahorro inmediato en los consumos energéticos.

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



OPTIMA 400

OPTIMA 500 SMALL

OPTIMA 500

OPTICA 500 HYGIENE+

		OPTIMA 400	OPTIMA 500 SMALL	OPTIMA 500	OPTICA 500 HYGIENE+
Cesto	mm.	400x400	500x500	500x500	500x500
Altura Útil de puerta	mm.	310	260	340	340
Ciclo	seg.	Entre 21 y 680	Entre 21 y 680	Entre 21 y 680	Entre 21 y 680
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	230-1N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia total	W.	3250	6350	6650	6650
Potencia bomba Lavado / Aclarado	W.	250 / 250	350 / 250	650 / 250	650 / 250
Potencia de Boiler / cuba	W.	3000 / 2100	6000 / 2100	6000 / 2100	6000 / 2100
Capacidad Boiler/Cuba	L.	5,5 / 7	11,0 / 10,0	11,0 / 10,0	11,0 / 10,0
Consumo Agua Aclarado	L.	3 / 4	3,5 / 7	3,5 / 7	3,5 / 7
Temp. Alimentación Agua	°C	50 / 70	50 / 70	50 / 70	55 / 70
Bomba de Desagüe		De Serie	De Serie	De Serie	De Serie
Cestas Platos / Universal /Bandejas	Uds.	0 / 2	1 / 1	1 / 1	1 / 1
Cestillos	Uds.	1	1	1	1
Peso Neto/Bruto	Kg.	50 / 57	60,0 / 67	64,5 / 71	64,5 / 71

Ciclos de Lavado: 7 Programados y todos modificables.

OPTIMA

OPTIMA 400



OPTIMA 500 SMALL



OPTIMA 500



OPTIMA 400

OPTIMA 500 SMALL

OPTIMA 500

OPTIMA 500
HYGIENE+

Dimensiones ext. (L x P x A)	mm.	460 x 550 x 780	600 x 610 x 730	600 x 610 x 850	600 x 610 x 850
P.V.P.	€	5.057 €	5.423 €	5.423 €	5.810 €

OPTIMA 400 DA

OPTIMA 500 SMALL
DA

OPTIMA 500 DA

OPTIMA 500
HYGIENE+ DA

P.V.P.	€	5.366 €	5.717 €	5.717 €	6.114 €
--------	---	----------------	----------------	----------------	----------------

OPTIMA 400 HR

OPTIMA 500 SMALL
HR

OPTIMA 500 HR

OPTIMA 500
HYGIENE+ HR

P.V.P.	€	5.763 €	6.114 €	6.114 €	6.510 €
--------	---	----------------	----------------	----------------	----------------

OPTIMA 400 HR DA

OPTIMA 500 SMALL
HR DA

OPTIMA 500 HR DA

OPTIMA 500
HYGIENE+ HR DA

P.V.P.	€	6.067 €	6.423 €	6.423 €	6.805 €
--------	---	----------------	----------------	----------------	----------------

Filtro de Superficie (Opcional)	€	-	-	284 €	-
---------------------------------	---	---	---	--------------	---

DA: Descalcificador Incorporado.

HR: Recuperador de Calor de 2,3Kwh.

Consultar precio de modelos con otras opciones.

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



Características generales:

- Dos ciclos de lavado. (Cuatro ciclos de lavado en versión T).
- Arranque/parada al cerrar/abrir la cúpula.
- Cuba embutida.
- Filtro de la bomba.
- Dispensador de abrillantador incorporado.
- Termómetro de cuba y boiler.
- Soporte de la cesta fácil de retirar.
- Ciclo de autolimpieza versión T.
- Instalación en paralelo o en una esquina.
- Innovador sistema de brazo de lavado y aclarado agrupados, de polipropileno y fibra de vidrio (HT 11 ECO T).
- Brazos de lavado independientes de acero inoxidable y brazos de aclarado de fibra de vidrio y polipropileno (HT 11 y HT11 I).
- Filtros de superficie de polipropileno (HT 11 ECO T).
- Filtros de superficie de acero inoxidable (HT 11 T).
- Disponible versión con descalcificador (HT 11 T).



PANEL TÁCTIL:

Pantalla LED multicolor que muestra las temperaturas de lavado y aclarado, el programa seleccionado, el estado de funcionamiento y los principales códigos de alarma. Con cuatro programas de lavado, son máquinas de uso más intuitivo que mantienen las mismas prestaciones.

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



		PARED SIMPLE		PARED DOBLE
		HT 11 ECO	HT 11	HT 11 I
Cesto	mm.	500x500	500x500	500x500
Altura Útil de puerta	mm.	410	410	410
Ciclo	seg.	50 - 180	50 - 120	50 - 120
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	400-1N/50	400-1N/50	400-1N/50
Potencia total	W.	6900	10120	10120
Potencia bomba Lavado / Aclarado	W.	900	1120	1120
Potencia de Boiler / cuba	W.	6000 / 2700	9000 / 2700	9000 / 2700
Capacidad Boiler/Cuba	L.	10 / 30	10 / 30	10 / 30
Consumo Agua Aclarado	L.	2,8	2,8	2,8
Temp. Alimentación Agua	°C	55	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cestas Platos / Universal /Bandejas	Uds.	2 / 1	2 / 1	2 / 1
Cestillos	Uds.	1	1	1
Peso Neto/Bruto	Kg.	100 / 110	100 / 110	100 / 110

Versión Electrónica (T): 4 Ciclos (50 - 80 - 120 -180).

HT11

HT 11 / HT 11 ECO / HT 11 I



HT 11 ECO T / HT 11 T / HT 11 I



HT 11 ECO

HT 11

HT 11 I

Dimensiones ext. (L x P x A)	mm.	720 x 735 x 1445/1880	720 x 735 x 1445/1880	720 x 735 x 1445/1880
P.V.P.	€	4.119 €	4.419 €	4.942 €

HT 11 ECO PS

-

-

P.V.P.	€	4.259 €	-	-
--------	---	----------------	---	---

HT 11 ECO T

HT 11 T

HT 11 I T

P.V.P.	€	4.279 €	4.564 €	6.526 €
--------	---	----------------	----------------	----------------

T: Teclado de tacto suave

PS: Bomba de desagüe.

Consultar precio de modelos con otras opciones

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



Características generales:

Lavavajillas de cúpula de doble pared en versión electrónica y versión PLUS con aclarado a temperatura y presión constantes.

- Panel electrónico fácil e intuitivo.
- Cuba profunda.
- Bomba vertical autolimpiante.
- Cúpula aislada de doble pared.
- Filtro doble de cuba con compartimento para recoger los residuos y filtro de bomba.
- Fácil acceso para el mantenimiento.
- Techo antigoteo para garantizar la higiene de la vajilla recién lavada.
- Soporte de cestas fácil de retirar.
- Instalación en paralelo o en una esquina.
- Ciclo de autolimpieza.
- Control remoto CLOUD conforme a HACCP (bajo petición).
- Disposición para la conexión del sistema de ósmosis externo inversa (bajo pedido en las versiones Plus).
- Otras opciones consultar disponibilidad (Potencia Extra, Bomba Desagüe, Dispensador Detergente, Dispensador Abrillantador, Tanque de ruptura, Bomba de Presión, Doble carrocería..).

boiler de 85 °C.

- Dispensadores estándar de detergente y abrillantador.
- Panel de control remoto disponible bajo pedido en lugar de panel estándar.
- Cambiar la dosificación de detergente y abrillantador directamente desde el panel de control.
- Disposición para la conexión del sistema de ósmosis externo inversa (bajo petición).

VERSIÓN HIGIENE +:

- Los modelos Hygiene+ funcionan con ciclos largos a altas temperaturas para asegurar niveles más altos de higiene.
- Dos ciclos especiales adicionales de acuerdo a un 0=30 según lo definido por la norma EN ISO 15883-1.

VERSIÓN LIFT:

Elevación automática de la cúpula en dos pasos al final del ciclo para dispersar el vapor producido por la máquina y optimizar el proceso de secado.

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.

HR:

Sistema ENERGY RECOVERY que recupera el vapor producido por la máquina en funcionamiento para precalentar el agua fría del suministro (8-15 °C).

VERSIÓN PLUS:

- Aclarado a presión estabilizada y temperatura constante del agua del



PARED DOBLE / ELECTRÓNICOS

		HT 12 ELECTRON / HT 12 ELECTRON PLUS H+	HT 12 ELECTRON H+ / HT 12 ELECTRON PLUS HR H+	HT 12 ELECTRON LIFT / HT 12 ELECTRON PLUS LIFT H+	HT 12 ELECTRON LIFT H+ / HT 12 ELECTRON PLUS HR LIFT H+
Cesto	mm.	500x500	500x500	500x500	500x500
Altura Útil de puerta	mm.	410	410	410	410
Ciclo	seg.	A/C	B/C	A/C	B/C
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia total	W.	10490	10490	10490	10490
Potencia bomba Lavado	W.	1490	1490	1490	1490
Potencia de Boiler / cuba	W.	9000 / 2700	9000 / 2700	9000 / 2700	9000 / 2700
Capacidad Boiler/Cuba	L.	10 / 42	10* / 42	10 / 42	10* / 42
Consumo Agua Aclarado	L.	2,8**	2,8**	2,8**	2,6
Temp. Alimentación Agua	°C	55	55 - 70	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cestas Platos / Universal	Uds.	2 / 1	2 / 1	2 / 1	2 / 1
Cestillos	Uds.	1	2	2	2
Peso Neto/Bruto	Kg.	115 / 122	115 / 122	119 / 126	145 / 152

A: Versión Electrónica: 4 Ciclos (50 - 80 - 120 -180). B: Versión Electrónica (H+): 4 Ciclos (50 - 90 -180 - 630). C: Versión Electrónica (PLUS H+): 6 Ciclos (50 - 90 -120 - 180 - 180* - 630).

4q Modelos Versión HR: 15Litros

** Modelos Plus H+ , PLUS HR H+ , PLUS LIFT H+ y PLUS HR LIFT H+: 2,6 Litros.

H+: 2 ciclos de 180 y 630 segundos a alta temperatura, llegando hasta 70°C para lavado y 90°C para aclarado

HT 12



		HT 12 ELECTRON	HT 12 ELECTRON H+	HT 12 ELECTRON LIFT	HT 12 ELECTRON LIFT H+
Dimensiones ext. (L x P x A)	mm.	720 x 735 x 1445/1880	720 x 735 x 1445/1880	720 x 735 x 1445/1880	720 x 735 x 2095
P.V.P.	€	7.100 €	7.500 €	8.456 €	8.856 €
		HT 12 ELECTRON PLUS H+	HT 12 ELECTRON PLUS HR H+	HT 12 ELECTRON PLUS LIFT H+	HT 12 ELECTRON PLUS HR LIFT H+
P.V.P.	€	8.370 €	11.200 €	9.720 €	12.560 €

Consultar precio de modelos con otras opciones

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



Características generales:

Lavavajillas de cúpula de doble pared en versión PLUS con aclarado a temperatura y presión constantes.

- Vaciado parcial anticipado gracias a la bomba desagüe incorporada de serie. El agua de aclarado sucia se vacía parcialmente antes del aclarado. De este modo, durante cada ciclo, el agua de la cuba está más limpia, más caliente y ya contiene cierta dosis de abrillantador y detergente.
- La innovadora cuba pequeña, profunda y moldeada permite reducir drásticamente el consumo de agua, productos químicos y electricidad, además de evitar el estancamiento del agua.
- VERSIÓN ESTÁNDAR: Seis ciclos de lavado con vaciado parcial del agua de aclarado antes del aclarado.
- VERSION HYGIENE+: Ocho ciclos de lavado; seis con vaciado parcial del agua de aclarado antes del aclarado y dos programas Hygiene+.
- Dispensadores de detergente y abrillantador integrados.
- Cúpula aislada de doble pared.
- Sistema Plus que garantiza un aclarado a temperatura y presión constantes.
- Sistema con BREAK TANK para evitar la contaminación en caso de escasez de agua en la red.
- Panel START intuitivo y multicolor.
- Controles electrónicos con pantalla TFT brillante.
- Personalización de idiomas y menús de comandos.
- Autodiagnóstico y notificación de fallos en dos niveles: al usuario y al servicio técnico.
- Ciclo de autolimpieza.
- Bomba de arranque suave (Soft Start).
- Disponible con descalcificador automático.
- Opción de panel de control remoto disponible.
- Control remoto en la nube conforme a HACCP (bajo petición).

HR - RECUPERACIÓN DE CALOR:

Sistema ENERGY RECOVERY que recupera el vapor producido por la máquina en funcionamiento para precalentar el agua fría del suministro (8-15 °C).

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



TECNOLOGÍA DE AGUA LIMPIA

HT 14 OPTIMA

HT 14 OPTIMA HYGIENE+

		HT 14 OPTIMA	HT 14 OPTIMA HYGIENE+
Cesto	mm.	500x500	500x500
Altura Útil de puerta	mm.	410	410
Ciclo	seg.	50 - 90 - 120 - 180 - 300	50 - 90 - 120 - 180 - 300 - 630 ..
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	400-3N/50 (multivoltaje)	400-3N/50 (multivoltaje)
Potencia total	W.	9000	9000
Potencia bomba Lavado	W.	900	900
Potencia de Boiler / cuba	W.	9000 / 2700	9000 / 2700
Capacidad Boiler/Cuba	L.	15 / 20	15 / 20
Consumo Agua Aclarado	L.	3,5	3,5
Temp. Alimentación Agua	°C	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS
Cestas Platos / Universal	Uds.	2 / 1	2 / 1
Cestillos	Uds.	2	2
Peso Neto/Bruto	Kg.	125 / 132	125 / 132

Versión Electrónica (T): 4 Ciclos (50 - 80 - 120 -180).

HT 14

HT 14 OPTIMA



HT 14 OPTIMA HR



HT 14 OPTIMA

HT 14 OPTIMA HYGIENE+

Dimensiones ext. (Lx Px A)	mm.	720 x 735 x 1445/1880	720 x 735 x 1445/1880
P.V.P.	€	8.765 €	9.167 €

HT 14 OPTIMA HR

HT 14 OPTIMA HR HYGIENE+

P.V.P.	€	11.557 €	11.960 €
--------	---	-----------------	-----------------

HR: Recuperador de Calor de 2,3Kwh.

Consultar precio de modelos con otras opciones

Características generales:

LP1 S4 - LP1 S5 PLUS

- Cuatro ciclos de lavado (programables para (LP1 S4).
- Bomba de lavado de arranque suave Soft Start (LP1 S4).
- Nuevo panel electrónico intuitivo (LP1 S4).
- Gran capacidad en un espacio reducido.
- Versatilidad de uso.
- Doble pared.
- Cuba embutida.
- Bomba de triple filtro (LP1 S4).
- Ciclo automático de limpieza de la máquina.
- Sistema PLUS para una garantía adicional en el aclarado (LP1 S5 PLUS).
- Disponible versión con descalcificador de regeneración automática (LP1 S4).
- Control remoto CLOUD conforme a la normativa HACCP (bajo petición en LP1 S4).

LP1 400 PLUS

- Panel electrónico LED fácil e intuitivo.
- Modificación de la dosificación de detergente y abrillantador directamente desde el panel de control.
- Panel de control remoto disponible bajo pedido en lugar del panel estándar.
- Cuatro ciclos personalizables.
- Cúpula de pared simple.
- Cuba profunda.
- Filtro de cuba dividido con sistema de recuperación de suciedad + filtro de bomba (sistema mejorado para una mejor filtración del agua de lavado).
- Bomba vertical autodrenante.
- Bomba de lavado Soft Start.
- Dispensador de abrillantador peristáltico incluido.
- Techo antigoteo.

- Soporte de cesta fácilmente desmontable.
- Instalación en línea o en esquina.
- Ciclo de autolimpieza.
- Sistema Plus que garantiza un aclarado a temperatura y presión constantes gracias a la bomba de aclarado.
- Lift: elevación automática de la campana al final del ciclo.
- HR: sistema de RECUPERACIÓN DE ENERGÍA disponible.
- NOVEDAD: mando a distancia CONNECTIVITY conforme a la norma HACCP (bajo pedido).

LP1 800

- Cinco ciclos de lavado.
- Capacidad de carga 805 mm.
- Puerta de doble pared.
- Doble filtro en la cuba + filtro de bomba.
- Cuba embutida.
- Bomba de aumento de presión incluida de serie.
- Techo antigoteo.
- Ciclo automático de limpieza de la máquina.
- Cesta 550x665.
- Brazos de lavado y aclarado de acero inoxidable.

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



		LP1 S4	LP1 S5 PLUS	LP1 400 PLUS	LP1 800
Cesto	mm.	500x500	500x610	500x500	500x665
Altura Útil de puerta	mm.	400	440	410	805
Ciclo	min.	1 - 1,5 - 2 - 3	1 - 2 - 3 - 5	50 - 90 - 120 - 180	2 - 4 - 6 - 8 - 10
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia total	W.	6650	10120	10500	8180
Potencia bomba Lavado	W.	650	1120	1490	2180
Potencia de Boiler / cuba	W.	6000 / 2700	9000 / 2700	9000 / 2700	6000 / 2700
Capacidad Boiler/Cuba	L.	5,7 / 16,5	15 / 25	15 / 42	10 / 35
Consumo Agua Aclarado	L.	2,3	2,6	2,6	4,7
Temp. Alimentación Agua	°C	55	55	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cesta / Soporte / Rejillas	Uds.	1 / 1 / 2	1 / 1 / 1	1 / 1 / 01	1 / 2 / 1
Peso Neto/Bruto	Kg.	68 / 76	100 / 108	104 / 112	110 / 118
Peso Neto/Bruto	Kg.	125 / 132			125 / 132

LP1 S4 / LP1 S5 PLUS / LP1 400 PLUS / LP1 800



		LP1 S4	LP1 S5 PLUS	LP1 400 PLUS	LP1 800
Dimensiones ext. (Lx Px A)	mm.	600 x 680 x 850	600 x 700 x 1380	720 x 735 x 1445/1915	650 x 750 x 1690/2070
P.V.P.	€	4.233 €	6.010 €	7.392 €	8.477 €

		LP1 S4 PS	LP1 S5 PLUS PS	LP1 400 PLUS PS	LP1 800 PS
P.V.P.	€	4.372 €	6.254 €	7.631 €	8.624 €

PLUS: Aclarado con temperatura constante y consumo estabilizado. Consultar precio de modelos con otras opciones.

Características generales:

- Electrónico con función de ahorro de energía.
- Doble pared.
- Bomba de aclarado incorporada de serie.
- Bomba vertical autolimpiante.
- Cuba escalonada totalmente embutida.
- Brazos de lavado/aclarado independientes y de acero inoxidable.
- Doble filtro de drenaje, con contenedor de residuos extraíble.
- Termostato para garantizar la temperatura de aclarado conforme a los requisitos HACCP.
- Botón START multicolor.
- Ciclo automático de limpieza de la máquina.
- Cuatro ciclos de la vado (personalizables para LP2 S / LP3 S / LP4 S8 PL US).
- Las bombas de lavado se ponen en marcha una tras otra para reducir las descargas eléctricas (LP2 S / LP3 S / LP4 S8 PL US).
- Puerta de doble pared que puede utilizarse como encimera
- Innovadoras válvulas de escape (LP2 S / LP3 S / LP4 S8).
- Pantalla táctil TFT a color de 5 pulgadas (LP2 S / LP3 S / LP4 S8).
- Posibilidad de incorporar un recuperador de calor (TR).
- Control remoto CLOUD conforme a la normativa HACCP (bajo petición).

SISTEMA PLUS:

Aclarado a presión estable y temperatura del agua a 85°C, gracias a la bomba de aclarado.

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



		LP1 S8 PLUS	LP2 S PLUS	LP3 S PLUS	LP4 S8 PLUS
Cesto	mm.	500x665	700x700	850x725	1350x725
Altura Útil de puerta	mm.	805	645	645	820
Ciclo	min.	2 - 4 - 6 - 8 - 10	3 - 6 - 9 - 12	3 - 6 - 9 - 12	3 - 6 - 9 - 12
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50	400-3N/50
Potencia total	W.	8180	12500	13360	14800
Potencia bomba Lavado	W.	2180	1750 x 2	2180 x 2	2900 x 2
Potencia de Boiler / cuba	W.	6000 / 3000	9000 / 6000	9000 / 6000	9000 / 9000
Capacidad Boiler/Cuba	L.	15 / 50	20 / 78	20 / 78	20 / 120
Consumo Agua Aclarado	L.	4,2	4,3	4,3	8,6
Temp. Alimentación Agua	°C	55 - 70	55	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS	Modelo PS
Cesta / Soporte / Rejillas	Uds.	1/2/1	1/2/0	1/2/0	1/2/0
Peso Neto/Bruto	Kg.	155 / 165	199 / 215	221 / 237	320 / 343

LP1 S8 PLUS / LP2 S PLUS / LP3 S PLUS / LP4 S8 PLUS

LP1 S8 TR PLUS



LP3 S PLUS



LP4 S8 PLUS



LP1 S8 PLUS

LP2 S PLUS

LP3 S PLUS

LP4 S8 PLUS

		LP1 S8 PLUS	LP2 S PLUS	LP3 S PLUS	LP4 S8 PLUS
Dimensiones ext. (Lx Px A)	mm.	690 x 800 x 1890/2275	840 x 885 x 1790/2050	990 x 885 x 1790/2050	1490 x 885 x 1970/2310
P.V.P.	€	10.248 €	13.557 €	15.815 €	26.214 €

LP1 S8 TR PLUS

LP2 S TR PLUS

LP3 S TR PLUS

LP4 S8 TR PLUS

P.V.P.	€	13.104 €	16.427 €	18.683 €	29.089 €
--------	---	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

LP1 S8 TR PLUS PS PS para LP2 / LP3 / LP4

P.V.P.	€	13.343 €	+ 697 €
--------	---	-----------------	----------------

TR: Recuperador de Calor en caso de suministro de agua 8 - 15 °C.

Consultar precio de modelos con otras opciones

LAVAOBJETOS DE GRÁNULO



Con los Lavaobjetos de la serie Granules, el poder abrasivo de los gránulos disparados a alta presión junto con una mezcla de agua y detergente garantizan excelentes resultados incluso contra la suciedad más persistente, en solo unos minutos de lavado. Es una ayuda preciosa e indispensable todas aquellas cocinas modernas que exigen los mejores resultados y a la vez una buena relación calidad-precio.

VERSIÓN TR

El sistema TR funciona con un intercambiador de calor: el vapor caliente y húmedo producido por la máquina en funcionamiento se aspira y se utiliza para precalentar el agua fría del suministro.

Características Generales:

- Sistema de lavado cubierto por una doble patente internacional.
- Doce ciclos de lavado, de los cuales seis añan agua, detergente y gránulos.
- Panel de control táctil SOFT Touch, multicolor.
- Práctica pantalla LCD para un control constante del funcionamiento.
- Menú de comandos en varios idiomas.
- Doble pared, totalmente aislada con material de alto aislamiento térmico-acústico.
- Bomba de lavado con cuerpo e impulsor de acero inoxidable 316.
- Cuba de lavado de acero inoxidable AISI 316 con espesor constante garantizado.
- Brazos dobles de lavado vertical, fácilmente desmontables, con boquillas para optimizar el flujo combinado de agua y gránulos.
- Componentes eléctricos y electrónicos de fácil acceso, alojados y protegidos en un compartimento especial en la parte delantera de la máquina.
- Cesta redonda, alojada en una mesa giratoria para optimizar la acción mecánica de los gránulos.

- Cesta de recogida de gránulos con indicador para garantizar la cantidad correcta de gránulos en todo momento.
- La media puerta inferior se convierte en un estante que facilita la carga y descarga de la cesta.
- Práctico carro (opcional) para facilitar la carga y descarga. Mejora el tiempo de funcionamiento y, en consecuencia, la productividad de la máquina.
- Recuperador de calor, para optimizar los recursos energéticos y reducir al mismo tiempo los residuos y el vapor.

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



EQUIPAMIENTO DE SERIE:

GRANULES 900 Plus:

- 1 Cubo 280 x 280 x 290H (9 KG).
- 1 Cesta redonda 735 x 240H.
- 1 Soporte para cestas y ollas.
- 1 Cesta para espátulas.
- 1 Soporte para ollas y sartenes pequeños.
- 1 Soporte para ollas grandes.
- 1 Soporte para bandejas GN 1/1.
- 4 Soportes para utensilios de cocina.

GRANULES 1000 TR Plus:

- 1 Cesta redonda 850 x 350H.
- 1 Soporte GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3.
- 1 Cubo 280 x 280 x 290H (9 KG).
- 1 Soporte para cestas.
- 1 Cesta para espátulas.
- 1 Soporte para ollas y sartenes pequeños.
- 1 Soporte para ollas grandes.
- 4 Soportes GN 1/1, GN2/1.
- 3 Soporte para utensilios de cocina.

		GRANULES 900 Plus / TR Plus	GRANULES 1000 TR Plus
Cesto	mm.	Ø 735-h.240	Ø850-h350
Altura Útil de puerta	mm.	635	830
Ciclo	min.	4 / 6 / 8 / 10 / 12 / 15	5 / 7 / 9 / 11 / 13 / 16
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	400V 3N 50Hz	400V 3N 50Hz
Potencia total	W.	12.975	12.975
Potencia bomba Lavado	W.	3780	3780
Potencia de Boiler / cuba	W.	9000/9000	9000/9000
Capacidad Boiler/Cuba	L.	20/103	20/120
Potencia bomba Aclarado	W.	250	250
Consumo Agua Aclarado	L.	4,4	5,5
Temp. Alimentación Agua	°C	55	55
Bomba de Desagüe		Modelo PS	Modelo PS
Peso Neto/Bruto	Kg.	303	350

900 Plus / TR Plus – 1000 Plus / TR Plus



GRANULES 900 Plus

Dimensiones ext. (L x P x A)	mm.	1095 x 910 x 1910/2020 (TR)2100h.	1200 x 1010 x 2260/2305
P.V.P.	€	36.894 €	53.180 €

GRANULES 1000 TR Plus

GRANULES 900 TR Plus

Dimensiones ext. (L x P x A)	mm.	1095 x 910 x 2100h.
P.V.P.	€	41.446 €

TRENES DE ARRASTRE



TRENES DE ARRASTRE RX COMPACT

Los túneles de la serie RX Compact están diseñados para satisfacer las necesidades de productividad de los restaurantes pequeños y medianos, ya que combinan unas dimensiones reducidas con un alto rendimiento. Ahora presentamos la nueva línea con un panel electromecánico para un manejo más fácil.

TRENES DE ARRASTRE RX EVO - ACLARADO SIMPLE-

DIHR presenta RX EVO con aclarado simple. Gracias a la nueva solución de un solo depósito, esta nueva gama de túneles con cesta cumple la norma DIN 10512 con un tiempo de contacto de 90 segundos. En combinación con los numerosos accesorios, ofrece soluciones personalizadas para todas las necesidades.

TRENES DE ARRASTRE RX EVO - ACLARADO DOBLE-

DIHR Technology presenta su línea de túneles de arrastre de doble aclarado: una variedad de modelos que pueden combinarse con múltiples accesorios para ofrecer soluciones cada vez más personalizadas y que satisfacen las diferentes necesidades de los clientes.

Gracias al eficaz sistema de preaclarado y aclarado, hemos conseguido reducir radicalmente el consumo de agua, hasta utilizar solo un litro de agua por cesta. El preaclarado ahorra agua, abrillantador y electricidad porque el agua empleada para el aclarado se recoge y envía a los brazos de preaclarado. Esto no solo es respetuoso con el medio ambiente, sino que también ahorra productos químicos y disminuye la cantidad de energía requerida.

El panel electrónico IPX5 de la gama RX EVO, con teclado de membrana IPX5, permite al usuario y al técnico obtener información completa y precisa sobre el funcionamiento de la máquina. La pantalla con texto desplegable indica el estado actual y proporciona los principales datos de la máquina, como las temperaturas del boiler y de la cuba, los fallos y los distintos ajustes programables. La sencillez en el uso del panel, unida a la claridad de la información proporcionada al usuario, hacen de esta pantalla DIHR un medio eficaz para el control total de nuestra máquina. .

TRENES DE ARRASTRE RX PRO - ACLARADO DOBLE POTENCIADO -

Los túneles de arrastre DIHR son la solución ideal para cargas de trabajo

exigentes como las de restaurantes, comedores, escuelas, hospitales, hoteles, grandes barcos, servicios de catering y aeropuertos. Modelos CON ACLARADO DOBLE POTENCIADO en un módulo independiente. Las zonas de lavado y aclarado están completamente separadas para que no haya interferencias entre el detergente y el abrillantador, de modo que aumenta la eficacia de este último al tiempo que se reduce el consumo. Al contar con una mayor distancia entre los brazos de preaclarado, también evita la contaminación en la zona de aclarado. Gracias al renovado sistema de doble aclarado, hemos conseguido disminuir radicalmente el consumo de agua, y de hecho el nuestro se sitúa muy por debajo de los mejores estándares del mercado. Este logro, que demuestra el alma verde de la línea RX PRO, permite ahorrar considerablemente en productos químicos y reduce la energía requerida.

La Nube te permitirá estar constantemente conectado a la máquina para supervisar las fases de trabajo o posibles alarmas y configurar a distancia los parámetros necesarios. Cumple con el sistema HACCP

TRENES DE ARRASTRE RX OPTIMA - ACLARADO TRIPLE POTENCIADO 3R+ -

La gama RX OPTIMA de túneles de arrastre alcanza nuevas cotas de eficiencia. El sistema de aclarado de tres etapas 3R+ garantiza un consumo de agua considerablemente reducido y resultados de calidad. El perfecto aislamiento térmico de las paredes y el reaprovechamiento del calor del vapor producido en el interior de la máquina (en la opción HDR) son algunos de los puntos fuertes de esta gama, que apuesta una importante reducción del desperdicio. La sencillez y la facilidad de uso caracterizan tanto la fase de trabajo como las operaciones diarias de limpieza y mantenimiento. La práctica y amplia pantalla facilita el acceso del operario a las funciones de la máquina. El panel de control TFT con grado de protección IPX5, los brazos de lavado del escurrerplatos, la higienización de la máquina y las opciones de vaciado automatizado facilitan las operaciones de limpieza de final de línea.



TRENES DE ARRASTRE

RX 250



RX 296



TUNEL COMPACTO



Características generales:

- Cubas de acero inoxidable con un diseño que facilita el vaciado.
- Bombas de lavado verticales, auto-limpiables y con protección ante sobrecargas eléctricas.
- Sistema de avance con doble rail lateral.
- Boilers de acero inoxidable AISI 304 resistentes a las agresiones químicas, aisladas para reducir las pérdidas de calor.
- Brazos de lavado y aclarado de acero inoxidable, desmontables sin necesidad de herramientas.
- Filtros de protección de la cuba de acero inoxidable, fácilmente extraíbles sin tener que desmontar los brazos de lavado.
- Puerta aislada de doble pared, con contrapesos y equipada con sistema de protección contra caídas.
- Arrastre de dos velocidades con tramos. Controlador de 5 velocidades disponible bajo pedido.
- Temporizador que desactiva el motor de arrastre y cualquier acción eléctrica, en la versión electrónica.
- Economizadores de lavado y aclarado que solo se activan si detectan cestas en la zona correspondiente.
- Reductor de presión que optimiza la presión de la red para garantizar un aclarado óptimo.
- Válvula antirretorno que impide el reflujos del agua.
- Túnel de Secado (4,5 kW) en línea o codo mecanizado de 90° (como opcionales).
- Sistema de desinfección con dispensador de productos higienizantes (opción disponible en versión electrónica).
- Recuperación de calor en caso de alimentación del boiler con agua fría (8-15 °C).
- Fabricación según normas UL- NSF bajo pedido del cliente.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

1 Cesta para platos 500 x 500 x 500H. / 1 Cesta de malla ancha 500 x 500 x 105H. - 1 Cesta para cubiertos 490 x 180 x 140H. / 1 Cesta para bandejas 500 x 500 x 105H.

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



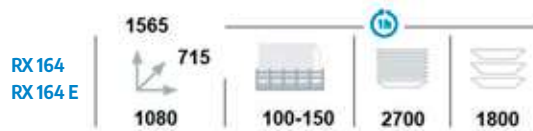
		RX 101 E	RX 101 M	RX 164 E	RX 164 M
Características técnicas					
Producción(2) a la velocidad máxima	n./h	100	100	150	150
Producción(2) a la velocidad mínima	n./h	70	70	100	100
Motor de tracción	kW	0,18	0,18	0,18	0,18
Alimentación STD(1)		380-415 V 3N 50Hz			
PRELAVADO					
Bomba	kW	-	-	0,9	0,9
Capacidad cuba	l	-	-	40	40
Temperatura de trabajo	°C	-	-	45	45
PRIMER LAVADO					
Bomba	kW	0,9	0,9	1,5	1,5
Capacidad cuba	l	80	80	80	80
Resistencia cuba	kW	9	9	9	9
Temperatura de trabajo	°C	55	55	55	55
ACLARADO FINAL					
Consumo horario agua de aclarado	l/h	150	150	220	220
Temperatura de trabajo	°C	85	85	85	85
ALIMENTACIÓN AGUA CALIENTE 55°C					
Potencia total resistencias calderín	kW	9	9	12	12
Potencia total instalada	kW	19,1	19,1	23,6	23,6
Capacidad calderín	l	28,5	28,5	28,5	28,5

TUNEL RX COMPACT

LAVADO + ACLARADO (REVERSIBLE)



PRELAVADO + LAVADO + ACLARADO



RX 101 E

RX 101 M

RX 164 E

RX 164 M

CACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Pasaje útil (b x h)	mm.	510x450	510x450	510x450	510x450
---------------------	-----	---------	---------	---------	---------

MÓDULO ANTIGOTEO EN ENTRADA

Largura	mm.	-	-	150	150
---------	-----	---	---	-----	-----

PRELAVADO - LAVADO - ACLARADO

Largura	mm.	1080	1080	1580	1580
---------	-----	------	------	------	------

DIMENSIONES ESTÁNDAR

Dimensiones (L x P x H)	mm.	1080 x 715 x 1565/1900			
P.V.P.	€	16.388 €	16.130 €	23.702 €	23.532 €

TUNEL CON ACLARADO SIMPLE



Características generales:

- Puertas de doble pared aisladas con contrapesos y sistema de protección contra caídas.
- Manillas ergonómicas.
- Sistema THERMO BARRIER para un uso más cómodo.
- Cuba de acero inoxidable AISI 316 radiales y a prueba de ácidos.
- Filtros CLEAN+ fáciles de retirar.
- Bombas de lavado verticales, autolimpiantes y con protección contra sobrecargas.
- Brazos de lavado ALL-IN-1.
- Sistema CPF.
- Sistema de arrastre con doble cinta lateral y embrague incorporado.
- Economizadores de uso.
- Boilers de acero inoxidable AISI 316 a prueba de ácido, aisladas para reducir la pérdida de calor.
- Temporizador que desactiva el motor de arrastre y cualquier actividad eléctrica después de un periodo de inactividad preestablecido.
- Dos velocidades.
- NUEVO, Aclarado R único y de bajo consumo.
- Panel electrónico IPX5.

OPCIONES

- Secado en línea y en curva de 90 °/180 ° De 4,5 kW y 9 kW (también de doble pared si es lineal).
- Condensador de vapor (SC10).
- Posibilidad de dos recuperadores de calor según el modelo deseado (compacto - con bomba de calor integrada).

- Dispensador de detergente con sonda o unidad dispensadora.
- Bomba de aumento de presión.
- Sistema de seguridad del agua con tanque de ruptura.
- Aislamiento térmico y acústico.
- Bombas de acero inoxidable.
- Desagüe centralizado 1-DRAIN.
- Drive de 5 velocidades disponible bajo pedido.
- Envío en dos o más partes para facilitar el manejo.
- Higienización de la máquina también realizada con una bomba de aumento de presión específica.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

1 Cesta para platos 500 x 500 x 500H. / 1 Cesta de malla ancha 500 x 500 x 105H. - 1 Cesta para cubiertos 490 x 180 x 140H. / 1 Cesta para bandejas 500 x 500 x 105H.

OPCIONAL:

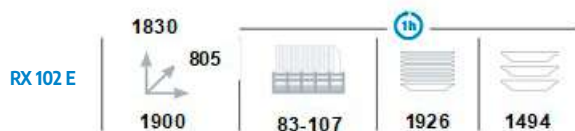
Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



		RX 102 E	RX 142 E
Características técnicas			
Producción(2) a la velocidad máxima	n./h	107	143
Producción(2) a la velocidad mínima	n./h	83	111
Motor de tracción	kW	0,22	0,22
Alimentación STD(1)		380-415 V 3N 50Hz	380-415 V 3N 50Hz
Primer lavado			
Bomba	kW	1,5	2,18
Capacidad cuba	l	85	85
Resistencia cuba	kW	9	9
Temperatura de trabajo	°C	55	55
Aclarado final			
Consumo horario agua de aclarado	l/h	160	220
Temperatura de trabajo	°C	85	85
Alimentación agua caliente 55°C			
Potencia total resistencias calderín	kW - kgv/h	9	10,5
Potencia total instalada	kW	19,7	21,9
Capacidad calderín	l	2x10	2x10

TUNEL RX EVO 1R

LAVADO + ACLARADO



PRELAVADO + LAVADO + ACLARADO



RX 102 E

RX 142 E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Pasaje útil (b x h)	mm.	510x450	510x450
MÓDULO ANTIGOTEO EN ENTRADA			
Largura	mm.	300	500
PRIMER LAVADO			
Largura	mm.	1300	1300
MÓDULO ANTIGOTEO EN SALIDA			
Largura	mm.	300	300
DIMENSIONES			
Dimensiones (L x P x H) Configuración básica	mm.	1900x805x1830	2100x805x1830
P.V.P.	€	21.200 €	23.002 €

TUNEL CON ACLARADO DOBLE



Características generales:

- Puertas de doble pared aisladas con contrapesos y sistema de protección contra caídas.
- Manillas ergonómicas.
- Sistema THERMO BARRIER para un uso más cómodo.
- Cuba de acero inoxidable AISI 316 radiales y a prueba de ácidos.
- Filtros CLEAN+ fáciles de retirar.
- Bombas de lavado verticales, autolimpiantes y con protección contra sobrecargas.
- Brazos de lavado ALL-IN-1.
- Sistema CPF.
- Sistema de arrastre con doble cinta lateral y embrague incorporado.
- Economizadores de uso.
- Boylers de acero inoxidable AISI 316 a prueba de ácido, aisladas para reducir la pérdida de calor.
- Dos velocidades.

- Doble aclarado RR para mayor eficiencia y consumo reducido.
- Temporizador que desactiva el motor de arrastre y cualquier actividad eléctrica después de un periodo de inactividad preestablecido.
- Panel electrónico IPX5 o control electromecánico.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

1 Cesta para platos 500 x 500 x 500H. / 1 Cesta de malla ancha 500 x 500 x 105H. - 1 Cesta para cubiertos 490 x 180 x 140H. / 1 Cesta para bandejas 500 x 500 x 105H.

OPCIONAL:

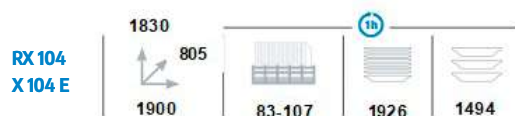
Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



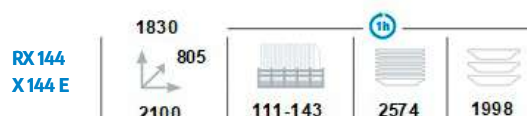
		RX 104	RX 144	RX 184	RX 244
Características técnicas					
Producción(2) a la velocidad máxima	n./h	107	143	190	238
Producción(2) a la velocidad mínima	n./h	83	111	148	185
Motor de tracción	kW	0,22	0,22	0,22	0,22
Alimentación STD		380-415 V 3N 50Hz			
Prelavado con filtro a cajón (opcional) AS45					
Bomba	kW	0,52	-	0,52	0,52
Capacidad cuba	l	30,5	-	30,5	30,5
Prelavado					
Bomba	kW	-	-	0,9	2,18
Capacidad cuba	l	-	-	45	85
Temperatura de trabajo	°C	-	-	45	45
Primer lavado					
Bomba	kW	1,5	2,18	1,5	1,5
Capacidad cuba	lt	85	85	85	85
Resistencia cuba	kW	9	9	9	9
Temperatura de trabajo	°C	55	55	55	55
Preaclarado					
Bomba	kW	0,2	0,2	0,2	0,2
Capacidad cuba	l	4,5	4,5	4,5	4,5
Aclarado final					
Consumo horario agua de aclarado	l/h	130	160	230	280
Temperatura de trabajo	°C	85	85	85	85
Alimentación agua caliente 55°C					
Potencia total resistencias calderín	kW - kgv/h	9	9	12	15
Potencia total instalada	kW	19,9	20,6	23,82	28,1
Capacidad calderín	l	2x10	2x10	2x10	2x10

TUNEL RX EVO 2R

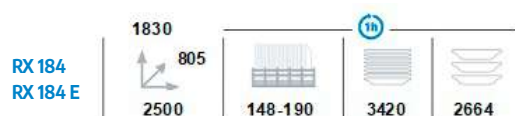
LAVADO + PREACLARADO + ACLARADO



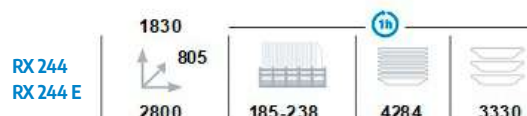
PRELAVADO + LAVADO + PREACLARADO + ACLARADO



PRELAVADO + LAVADO + PREACLARADO + ACLARADO



PRELAVADO + LAVADO + PREACLARADO + ACLARADO



RX 104

RX 144

RX 184

RX 244

CACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Pasaje útil (b x h)	mm.	510x450	510x450	510x450	510x450
MÓDULO ANTIGOTEO EN ENTRADA					
Largura	mm.	300	500	300	300
PRELAVADO CON FILTRO A CAJÓN (OPCIONAL) AS45					
Largura módulo	mm.	450	-	450	450
PRELAVADO					
Largura	mm.	-	-	600	900
PRIMER LAVADO					
Largura	mm.	1300	1300	1300	1300
MÓDULO ANTIGOTEO EN SALIDA					
Largura	mm.	300	300	300	300
DIMENSIONES					
Dimensiones (L x P x H) Configuración básica	mm.	1900x805x1830/2120	2100x805x1830/2120	2500x805x1830/2120	2800x805x1830/2120
Anchura adicional Prelavado + Filtro a cajón	mm.	L+450	L+450	L+450	L+450
P.V.P.	€	21.655 €	23.468 €	31.991 €	34.292 €

RX 104 E

RX 144 E

RX 184 E

RX 244 E

P.V.P.	€	22.408 €	24.221 €	32.913 €	35.033 €
--------	---	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

TUNEL CON ACLARADO DOBLE POTENCIADO



Características generales:

- Sistema de tracción SMART DRIVE con 5 velocidades.
- Cuadro eléctrico IPX5.
- Pantalla TFT a color de 5,7" con teclado de membrana.
- Teclas rápidas para los comandos del operador. Menú de idiomas.
- Control continuo de los parámetros de trabajo con interfaz HACCP integrada.
- Historial de alarmas y eventos.
- Economizador de detergente ECO-DET.
- Doble aclarado reforzado 2R+ de gran eficacia y consumo reducido.
- Desagüe centralizado 1-DRAIN.
- Dispensadores DIHR predispuestos.

- Control del consumo de agua y electricidad y de las horas de funcionamiento.
- Recordatorio de mantenimiento programado.
- Modo de funcionamiento de secado: todo apagado, solo ventilador o máxima potencia con ventilador (4,5 kW o 9 kW; potencia máxima según modelo).

OPCIONAL:

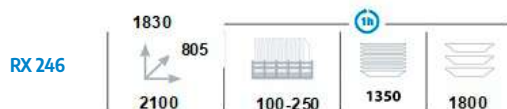
Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



		RX 246	RX 296	RX 326	RX 356	RX 396
Características técnicas						
Producción(2) a la velocidad 5 - máxima	n./h	250	300	330	360	400
Costos/hora(2) a la velocidad 1	n./h	100	135	150	190	210
Motor de tracción	kW	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Alimentación STD(1)	V/N/Hz.	380-415/3/50	380-415/3/50	380-415/3/50	380-415/3/50	380-415/3/50
Prelavado con filtro a cajón (opcional) AS45						
Bomba	kW	0,52	0,52	0,52	0,52	0,52
Capacidad cuba	l	30,5	30,5	30,5	30,5	30,5
Prelavado						
Bomba	kW	-	0,9	2,18	0,9	2,18
Capacidad cuba	l	-	45	85	45	85
Temperatura de trabajo	°C	-	45	45	45	45
Segundo lavado						
Bomba	kW	-	-	-	2,18	2,18
Capacidad cuba	l	-	-	-	85	85
Resistencia cuba	kW - kgv/h	-	-	-	9	9
Temperatura de trabajo	°C	-	-	-	55	55
Primer lavado						
Bomba	kW	2,18	2,18	2,18	2,18	2,18
Capacidad cuba	l	85	85	85	85	85
Resistencia cuba	kW - kgv/h	9	9	9	9	9
Temperatura de trabajo	°C	55	55	55	63	63
Pre-aclarado						
Cantidad agua con el sistema ahorro	l/h	50	75	125	200	200
Bomba	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Caudal nominal (salida abierta)	l/min	25	25	25	25	25
Capacidad cuba	l	12	12	12	12	12
Aclarado final						
Consumo horario agua de aclarado	l/h	150	190	250	310	340
Temperatura de trabajo	°C	85	85	85	85	85
Alimentación agua caliente 55°C						
Resistencia calderín B1-B2	kW	4,5+4,5	4,5+4,5	6+6	4,5+9	6+9
Potencia total resistencias calderín	kW - kgv/h	9	9	12	13,5	15
Potencia total instalada	kW	20,68	21,58	25,86	37,26	40,04
Consumo de energía por hora (teórico)	kWh	16,9	19,2	22,6	34,6	36,9
Capacidad calderín	l	2x10	2x10	2x10	2x10	2x10

TUNEL RX PRO

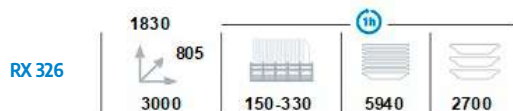
LAVADO + PREACLARADO + ACLARADO POTENCIADO



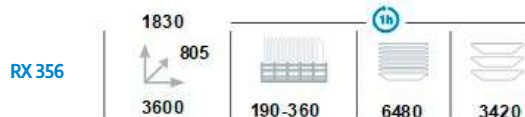
PRELAVADO + LAVADO + PREACLARADO + ACLARADO POT.



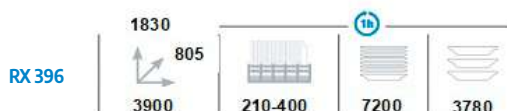
PRELAVADO + LAVADO + PREACLARADO + ACLARADO POT.



PRELAV. + 1ºLAV. + 2ºLAV. + PREACLARADO + ACLARADO POT.



PRELAV. + 1ºLAV. + 2ºLAV. + PREACLARADO + ACLARADO POT.



RX 246

RX 296

RX 326

RX 356

RX 396

Características técnicas

Pasaje útil (b x h)	mm.	510X450	510X450	510X450	510X450	510X450
---------------------	-----	---------	---------	---------	---------	---------

Módulo antigoteo en entrada

Largura	mm.	300	300	300	300	300
---------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Prelavado con filtro a cajón (opcional) AS45

Largura módulo	mm.	450	450	450	450	450
----------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Prelavado

Largura módulo	mm.	-	600	900	600	900
----------------	-----	---	-----	-----	-----	-----

Segundo lavado

Largura módulo	mm.	-	-	-	900	900
----------------	-----	---	---	---	-----	-----

Primer lavado

Largura módulo	mm.	900	900	900	900	900
----------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Aclarados

Largura módulo	mm.	600	600	600	600	600
----------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Módulo antigoteo en salida

Largura	mm.	300	300	300	300	300
---------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Dimensiones

Anchura adicional en caso de opción prelavado con filtro a cajón.	mm.	L+450	L+450	L+450	L+450	L+450
Modificación de las dimensiones en caso de prelavado angular a 90°	mm.	-	L-300, P+180	-	L-300, P+180	-
P.V.P.	€	29.415 €	40.068 €	41.764 €	48.760 €	50.456 €

CON DUCHA AUTOMÁTICA

RX 246 AS

RX 296 AS

RX 326 AS

RX 356 AS

RX 396 AS

P.V.P.	€	37.503 €	48.124 €	49.820 €	56.975 €	58.512 €
--------	---	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

CON CALENTADOR DE VAPOR

RX 246 V

RX 296 V

RX 326 V

RX 356 V

RX 396 V

P.V.P.	€	33.687 €	44.361 €	44.361 €	54.219 €	55.756 €
--------	---	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

TUNEL CON ACLARADO TRIPLE POTENCIADO



Características generales:

- Pantalla TFT a color de 5,7" y teclado de membrana.
- Cuadro eléctrico IPX5.
- Fácil acceso al panel de control frontal.
- interfaz HACCP integrada.
- Información detallada e historial de alarmas en el idioma seleccionado.
- Gestión de los niveles químicos, alarmas e informaciones relacionadas.
- Sistema de tracción SMART DRIVE+ con 10 velocidades.
- Economizador de detergente ECO-DET.
- Aclarado triple reforzado 3R+ con caudal regulable.
- Desagüe centralizado 1-DRAIN.
- Tanque de ruptura con bomba de aclarado integrada.
- Aislamiento térmico y acústico, aislamiento de la cuba.
- Autolimpieza de la batería del recuperador de calor (en la opción HDR).
- Control del consumo de agua y electricidad y de las horas de

funcionamiento (bajo petición).

- Modos de funcionamiento de secado: todo apagado, solo ventilador o máxima potencia con ventilador (4,5 kW o 9 kW, potencia máxima según modelo).
- Recordatorio de mantenimiento programado

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

1 Cesta para platos 500 x 500 x 105H. / 1 Cesta de malla ancha 500 x 500 x 105H. / 1 Cesta para cubiertos 490 x 180 x 140H. / 1 Cesta para bandejas 500 x 500 x 105H.

OPCIONAL:

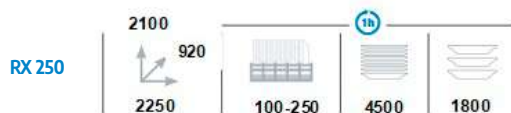
Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



		RX 250	RX 300	RX 330	RX 360	RX 400
Características técnicas						
Motor de tracción	kW	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Alimentación STD(†)	V/N/Hz.	380-415/3/50	380-415/3/50	380-415/3/50	380-415/3/50	380-415/3/50
Pres. hídrica de alimentación min/max.	kPa	200/600	200/600	200/600	200/600	200/600
Prelavado con filtro a cajón (opcional) AS45						
Bomba	kW	0,52	0,52	0,52	0,52	0,52
Capacidad cuba	l	30,5	30,5	30,5	30,5	30,5
Prelavado						
Bomba	kW	-	0,9	2,18	0,9	2,18
Capacidad cuba	l	-	45	85	45	85
Temperatura de trabajo	°C	-	47	47	47	47
Segundo lavado						
Bomba	kW	-	-	-	2,18	2,18
Capacidad cuba	l	-	-	-	85	85
Resistencia cuba	kW	-	-	-	9	9
Temperatura de trabajo	°C	-	-	-	55	55
Primer lavado						
Bomba	kW	2,18	2,18	2,18	2,18	2,18
Capacidad cuba	l	85	85	85	85	85
Resistencia cuba	kW	9	9	9	9	9
Temperatura de trabajo	°C	55	60	60	65	65
Doble pre-aclarado						
Cantidad agua con el sistema ahorro	l/h	45	72	72	102	102
Bomba	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Caudal nominal (salida abierta)	l/min	25	25	25	25	25
Capacidad cuba	l	6	6	6	6	6
Aclarado final						
Consumo horario máx. agua de aclarado	l/h	110	140	170	205	220
Bomba	kW	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Temperatura de trabajo	°C	88	88	88	88	88
Alimentación agua caliente 55°C						
Resistencia calderín B1-B2	kW	4,5+4,5	4,5+4,5	6+6	4,5+9	6+9
Potencia total resistencias calderín	kW	9	9	12	13,5	15
Potencia total instalada	kW	21,43	22,33	26,61	38,01	40,79
Capacidad calderín	l	2x10	2x10	2x10	2x10	2x10

TUNEL RX OPTIMA

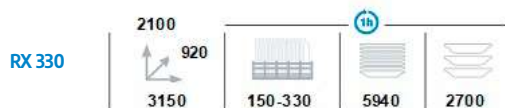
LAVADO + DOBLE PREACLARADO + ACLARADO



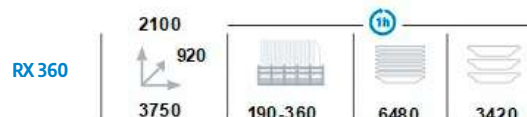
PRELAVADO + LAVADO + DOBLE PREACLARADO + ACLARADO



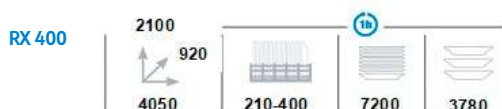
PRELAVADO + LAVADO + DOBLE PREACLARADO + ACLARADO



PRELAV. + 1ºLAV. + 2ºLAV. + DOBLE PREACLARADO + ACLARADO



PRELAV. + 1ºLAV. + 2ºLAV. + DOBLE PREACLARADO + ACLARADO



RX 250

RX 300

RX 330

RX 360

RX 400

Características técnicas					
Pasaje útil (b x h)	mm.	510X450	510X450	510X450	510X450
Módulo antigoteo en entrada					
Largura	mm.	300	300	300	300
Prelavado con filtro a cajón AS45					
Largura módulo	mm.	450	450	450	450
Prelavado					
Largura módulo	mm.	-	600	900	900
Segundo lavado					
Largura módulo	mm.	-	-	900	900
Primer lavado					
Largura módulo	mm.	900	900	900	900
Aclarados					
Largura módulo	mm.	600	600	600	600
Módulo antigoteo en salida (Opción)					
Largura	mm.	300	300	300	300
Dimensiones					
Dimensiones (L x P x H) configuración básica	mm.	2250x920x2100	2850x920x2100	3150x920x2100	3750x920x2100
Anchura adicional en caso de opción prelavado con filtro a cajón	mm.	L+450	L+450	L+450	L+450
Modificación de las dimensiones en caso de prelavado angular a 90°	mm.	n.d.	L-300, P+85	n.d.	L-300, P+85
P.V.P.	€	37.312 €	44.467 €	47.965 €	57.346 €
CON DUCHA AUTOMATICA					
P.V.P.	€	45.580	52.576 €	56.074 €	65.614 €

TRENES DE CINTA



Los túneles de cinta DIHR son la solución ideal para grandes cargas de trabajo, como las de comedores, escuelas, hospitales, hoteles, grandes barcos, servicios de catering y aeropuertos.

TÚNEL DE CINTA CON ACLARADO DOBLE POTENCIADO - QX PRO

Nuestra línea QX PRO ofrece múltiples versiones compatibles con modelos de lavadoras de bandejas, máquinas de cestas arrastradas y diferentes accesorios para ofrecer soluciones cada vez más personalizadas y adaptadas a las diferentes necesidades de los clientes.

El vaciado totalmente automático, combinado con el sistema de brazos de lavado agrupados y los filtros de superficie intermedios de acero inoxidable son solo algunas de las mejoras que DIHR ha desarrollado en este sentido. La serie QX PRO, de apariencia elegante y alto rendimiento, tiene un alma aún más ecológica: el economizador de detergente, el aislamiento térmico, el sistema CPF y el doble aclarado reforzado reflejan la voluntad de DIHR de seguir buscando soluciones innovadoras cada vez más ecológicas y económicamente eficientes. Hay siete modelos entre los que escoger, totalmente personalizables y con especificaciones que siempre han formado parte de la marca DIHR, como la cinta de ancho útil de 710 mm, altura útil de 450 mm y cumplimiento de la norma DIN SPEC 10534 con un volumen significativamente inferior a la media del mercado, pero iguales capacidades de producción. De hecho, la serie QX PRO hace posible lavar tres bandejas por fila en lugar de dos, lo que permite producciones superiores a las 9000 unidades por hora, siempre en cumplimiento de la normativa.

¿Qué otra cosa se puede hacer sino probar un QX PRO?

TÚNEL DE CINTA CON ACLARADO TRIPLE POTENCIADO 3R+ - QX OPTIMA

Hoy en día, las cocinas, los comedores y los profesionales del sector buscan siempre equipos fiables y sólidos con la mejor tecnología. Por eso, para satisfacer a unos clientes cada vez más exigentes, DIHR ofrece su gama QX OPTIMA de última generación. En el centro de su desarrollo se encuentra la búsqueda constante de los mejores componentes y la tecnología más avanzada, para ofrecer una solución práctica a las intensas exigencias del trabajo diario.

Evidentemente, el objetivo de un lavavajillas profesional es satisfacer a los

clientes garantizando que la vajilla esté impecable. DIHR sabe que un plato limpio, un vaso brillante y una cubertería reluciente son elementos esenciales de la imagen de un establecimiento. Las tres fases de aclarado consecutivas, a la temperatura perfecta, cumplen los requisitos de higiene más estrictos. El desarrollo de la gama QX OPTIMA se ha centrado precisamente en la mejora del rendimiento y el consumo, lo que la sitúa sin duda entre las soluciones más deseables del mercado. No olvidemos que la visión de DIHR es mantener el menor impacto ambiental posible. Así lo demuestran también nuestra certificación recientemente obtenida sobre el uso de energías renovables y algunas características únicas como el módulo HDRF patentado que hacen que la máquina sea energéticamente autosuficiente e increíblemente rentable. Por último, la experiencia de comunicación con la máquina cambia por completo, gracias al nuevo sistema de interacción remota Cloud. ¡Todo bajo control en un abrir y cerrar de ojos!

EL MÓDULO DE RECUPERACIÓN DE CALOR + secado HDRF te permite conseguir un importante ahorro de energía. Utiliza el calor que de otro modo se liberaría al entorno para precalentar tanto el agua de aclarado como el aire utilizado para el secado.

De este modo, se preservan las condiciones del entorno de trabajo gracias a la reducción de las temperaturas del aire de salida y del agua de escape. La potencia total instalada también se reduce considerablemente. Así, el innovador sistema doble de recuperación de calor facilita el ahorro de energía, pero también reduce el uso de agua y productos químicos. De hecho, gracias a la tecnología integrada, el sistema HDRF permite además reducir hasta un 50 % el consumo de detergente empleado en la zona de lavado, y que el agua fría procedente de la red de suministro mantenga los depósitos de prelavado a la temperatura adecuada. La instalación de esta opción permite alimentar la máquina con agua fría y realizar el secado de vajilla con unos costes de funcionamiento muy bajos. El módulo HDRF está disponible en versión eléctrica y de vapor bajo pedido.

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



TUNEL QX PRO / QX OPTIMA

QX PRO 416



QX OPTIMA 420



TRENES PARA BANDEJAS / CAJAS



DIHR siguiendo con su concepto de soluciones presenta una serie de túneles enfocados a otros elementos son la solución ideal para grandes cargas de trabajo, como las de comedores, escuelas, hospitales, hoteles, grandes barcos, servicios de catering y aeropuertos.

TÚNEL LAVABANDEJAS Y SISTEMA DE TRANSPORTE DE DOBLE CUERDA TX—TS

El lavabandejas TX ha sido proyectado para minimizar los gastos energéticos. El recuperador térmico de serie utiliza los vapores generados por la máquina para precalentar el agua fría de alimentación con un ahorro inmediato del 30%. Las especiales cuerdas de tracción, inclinadas y partidas por zona, evitan contaminaciones entre las cubas y facilitan el especial secado de alta presión en frío, a través de turbo sopladores y "hojas de aire" direccionales que consienten un resultado perfecto y la utilización inmediata de las bandejas. La alta productividad de TX, junto con un sistema de transporte de doble cuerda (TS) personalizado, es la solución perfecta para el transporte, el lavado y la entrega de bandejas completamente secas y listas para la reutilización sin intervención del operador y la optimización del espacio y de los costos de gestión.

LAVACESTAS DE ARRASTE - VX

Las máquinas VX resuelven una gran variedad de necesidades de lavado de cestas y contenedores de diversos tipos. Son la solución ideal para panaderías, pastelerías y la industria alimentaria en general, que requieren una carga de trabajo continua. Gracias a las distintas versiones disponibles y a la posibilidad de configuraciones personalizadas, pueden eliminar eficazmente todo tipo de suciedad. La posibilidad de instalar varias opciones permite la máxima personalización de la zona de lavado para operar con el mínimo esfuerzo y menos personal en cualquier entorno. La serie VX ha sido concebida para ofrecer, especialmente en el sector de la panadería, grandes resultados a bajo coste, y favorecer así un ahorro considerable a lo largo de las distintas fases. La línea VX consta de 9 modelos para satisfacer todas las necesidades de la industria alimentaria, que tiene que lavar e higienizar un gran número de cestas cada día. Las ventajas de la línea VX son la versatilidad, la facilidad de uso y la limpieza absoluta, en pleno cumplimiento de las normas de higiene más estrictas.

LAVACESTAS DE CINTA - LX

Los LAVACESTAS DE CINTA DIHR son la respuesta a todos aquellos negocios que se enfrentan a diario a cargas de trabajo muy intensas: grandes panaderías, pastelerías, carnicerías, industria pesquera, servicios de catering, cocinas centralizadas, aeropuertos. Así, las gamas LX y LX-HD ofrecen a nuestros clientes una solución completa, adaptada a sus necesidades y hábitos. Cuentan con seis modelos altamente configurables, con las especificaciones que siempre han formado parte de la marca DIHR, como un ancho de cinta útil de 640 mm, una altura útil de 450 mm y el cumplimiento de las temperaturas de lavado y los resultados previstos. Todo ello con una huella significativamente menor que la media del mercado, sin sacrificar capacidad de producción. De hecho, las series LX y LX-HD permiten lavar cestas de lavado mucho más grandes que las estándar, gracias a características como el espacio de lavado con zonas neutras entre módulos. Esto se debe a que los resultados son lo primero para DIHR. ¿Qué mejor que probar nuestras gamas LX y LX-HD?

OPCIONAL:

Consulte más información descargando el catálogo en el Código QR.



TUNEL TX - TS / ARRASTRE VX / CINTA LX



TUNEL DE ARRASTRE TX

TUNEL DE ARRASTRE VX



TUNEL DE CINTA LX



DESCALCIFICACIÓN / OSMOSIS

Características generales:

DESCALCIFICADORES

La descalcificación es un proceso por el cual eliminamos los cationes causantes de la dureza del agua (calcio y magnesio) sustituyéndolos por sodio, formando sales mucho más solubles, evitando su precipitación e incrustación.

Las resinas de intercambio iónico son pequeñas esferas de polímero sintético que desarrollan mayor afinidad al calcio y magnesio. La regeneración de las resinas de intercambio iónico, se realiza con cloruro sódico (sal común) especialmente diseñada para el tratamiento de agua.

MINISOFT 7L HYDRO Mecánica.

Mueble de alta resistencia fabricado en PE. Resina monoesférica de alto rendimiento. Regeneración de alta eficiencia. Boya de seguridad para prevenir fugas de agua. By-Pass con válvula reguladora de dureza. Válvulas con discos cerámicos sin desgaste. Botella con resina de alto rendimiento. Botella presurizada certificada por NSF

NOVO 10L. HYDRO 1" Mecánica.

Fácil acceso para la carga de sal. Cabinet fabricado en polietileno de alta resistencia. Boya de seguridad para prevenir fugas de agua. Resina monoesfera que aumenta el rendimiento. By-Pass con válvula reguladora de dureza. Válvulas de alta eficiencia con consumos bajos. Botella presurizada certificada por NSF. Válvula Hydro 1" Mecánica.

OSMOSIS INVERSA

La ósmosis inversa es un sistema de depuración del agua que retiene prácticamente todas las impurezas que pueda contener el agua. Es el proceso más eficaz de los sistemas de tratamiento del agua. Lleva a cabo una desalinización absoluta y la eliminación de bacterias, olor y sabor con lo que se preserva la calidad del agua que se consume.

INFINITY 600 DGP

Un equipo de ósmosis inversa a partir de flujo directo reúne todas las ventajas de un sistema de ósmosis inversa convencional. No incorpora depósito de acumulación, lo que hace que la producción sea a tiempo real. Membrana más duradera que membranas convencionales

La membrana ECO 600GPD asegura una gran producción de agua diaria de alta calidad. Su bajo rechazo de agua, únicamente 1,610,87, contribuye al medio ambiente, aprovechando una gran cantidad de litros. Permite un recambio muy sencillo y muy higiénico, evitando que entren virus o bacterias en el agua.

Protección contra fugas de agua.
Incluye aqua-stop mecánico por boya.



			MINISOFT	NOVO 10
INFINITY 600 DGP				
Membrana	mm.	Eco 600 GPD	Hydro Mecánica	Hydro Mecánica
Potencia de consumo	W.	60	3/4" / 1"	1"
Capacidad de filtración	L/Min.	1,6	7	10
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	100-240/50-60	4,4	4,4
Producción	L/Hora	2200	0,6	0,8
Presión de agua entrada	Mpa	0,1 - 0,4	42	60
			Consumo de sal	Kg.
			1,4	2

MINISOFT / NOVO / INFINITY

MINISOFT



NOVO 10



INFINITY 600 DGT



INFINITY 600 DGP

MINISOFT

NOVO 10

		INFINITY 600 DGP	MINISOFT	NOVO 10
Dimensiones ext. (L x P x A)	mm	190 x 323 x 430	220 x 385 x 590	330 x 550 x 695
P.V.P.	€	796 €	633 €	700 €

Accesorios

ACCESORIOS DE LAVADO

DENOMINACIÓN	PVP €
CESTA PLÁSTICO 350 x 350 x 150 mm. VASOS	18,70
CESTA PLÁSTICO 400 x 400 x 150 mm. VASOS	22
CESTA PLÁSTICO 400 x 400 x 150 mm. PLATOS	27,50
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. PLATOS	27,50
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. CUBIERTOS	27,50
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 150 mm. TAZAS/VASOS	26,40
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 150 mm. CUBIERTOS	27,50
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 mm. BANDEJAS	34,10
INSERTADOR DE PLATOS	8,80
CESTILLO CUADRADO DE CUBIERTOS	6,60
DESCALCIFICADOR 8 LITROS	125,40
DESCALCIFICADOR 12 LITROS	144,10
BOMBA ABRILLANTADOR PERISTÁLTICA	78,10
BOMBA DETERGENTE PERISTÁLTICA	93,50
FILTROS DE SUPERFICIE CAPOTAS CE24, CE34 DGT	422

Accesorios

CESTAS PLÁSTICO

CESTA PLÁSTICO 350 x 350 x 150 mm. VASOS



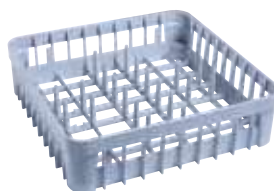
FILTROS DE SUPERFICIE PARA CAPOTAS CE24 Y CE34 DGT



CESTA PLÁSTICO 400 x 400 x 150 mm. VASOS



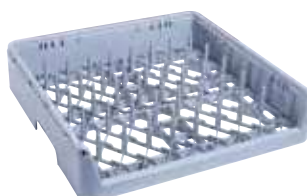
CESTA PLÁSTICO 400 x 400 x 150 mm. PLATOS



CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. PLATOS



CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. BANDEJAS



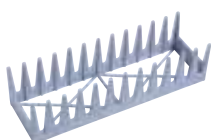
CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. CUBIERTOS



CESTA PLÁSTICO 500 x 500 x 106 mm. VASOS-TAZAS



INSERTADOR DE PLATOS



CESTILLO DE CUBIERTOS







FRÍO





ARMARIOS FRÍO PROFESIONAL

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Respaldo galvanizado.
- Interruptor e iluminación interior.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Alarma de puerta abierta.
- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Estantes en varilla de acero plastificado (560 x 542mm); 3 Uds. por módulo.
- Los armarios de 2 puertas cuentan con un estante intermedio entre puertas (500 x 108mm)
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.
- Dispositivo automático de cierre.
- Paredes interiores terminadas en aristas curvas.
- Refrigerantes utilizados (libres de CFC):
 - R290a en Refrigeración y Congelación.
- Refrigeración por tiro forzado.



OPCIONAL

- Mueble tropicalizado.
- Ruedas.
- Cerradura (sólo en los equipos de una puerta).
- Frecuencia 60 Hz.

	Puertas	Medias puertas	Rango de temperatura	Vol. neto / Cap. útil	Potencia frigorífica	Potencia eléctrica	Consumo energético	Clasif. energética	Peso neto
	Uds.	Uds.	°C	L.	W.	W.	Kwh/24h.		Kg.
AR6001	1	0	-2°C /+ 8°C	600 / 410	250	229	2,53	D	120
AR6002	0	2	-2°C /+ 8°C	600 / 410	250	229	2,53	D	120
AR12002	2	0	-2°C /+ 8°C	1200 / 825	561	374	4,70	E	227
AR12003	1	2	-2°C /+ 8°C	1200 / 825	561	374	4,70	E	227
AR12004	0	4	-2°C /+ 8°C	1200 / 825	561	374	4,70	E	227
AC6001	1	0	-22°C /- 15°C	600 / 410	364	700	5,97	D	120
AC6002	0	2	-22°C /- 15°C	600 / 410	364	700	5,97	D	120
AC12002	2	0	-22°C /- 15°C	1200 / 825	735	1251	13,3	E	227
AC12004	0	4	-22°C /- 15°C	1200 / 825	735	1251	13,3	E	227
ARP6002	0	2	-2°C/+8°C -2°C/+4°C	600 / 410	250	229	2,53	D	120
ARP12003	1	2	-2°C/+8°C -2°C/+4°C	1200 / 825	561	374	4,70	D	227
ARV6001	1 Cristal	0	-2°C /+ 8°C	600 / 410	250	229	-	-	125
ARV12002	2 Cristal	0	-2°C /+ 8°C	1200 / 825	561	374	-	-	227

AR: Armarios de Refrigeración

AC: Armarios de Congelación

V: Puerta de Vidrio

P: Compartimento de Pescado

ARMARIOS FRÍO NACIONAL AR/AC

AR6001



AR12002



ARV12002



AR6001

AR6002

AR12002

AR12003

AR12004

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	780 x 800 x 2084	780 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084
P.V.P.	€	2.542 €	2.542 €	3.437 €	3.507 €	3.592 €

AC6001

AC6002

AC12002

AC12003

AC12004

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	CONSULTAR	1388 x 726 x 2067
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	780 x 800 x 2084	780 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084	CONSULTAR	1470 x 800 x 2084
P.V.P.	€	3.085 €	3.050 €	4.356 €	CONSULTAR	4.980 €

ARV6001

ARV12002

ARP6002

ARP12003

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	1388 x 726 x 2067
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	780 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084	780 x 800 x 2084	1470 x 800 x 2084
P.V.P.	€	2.771 €	3.331 €	4.326 €	4.829 €

ARMARIOS FRÍO PROFESIONAL

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Respaldo galvanizado.
- Interruptor e iluminación interior.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Alarma de puerta abierta.
- Control electrónico y digital de la temperatura de descongelación.
- Estantes en GN2/1 varilla de acero plastificado (650 x 530mm): 3 Uds. por módulo. Regulables.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.
- Dispositivo automático de cierre.
- Paredes interiores terminadas en aristas curvas.
- Refrigerantes utilizados (libres de CFC):
 - R290a en refrigeración y congelación.
- Refrigeración por tiro forzado.



OPCIONAL

- Ruedas.
- Cerradura (sólo en los equipos de una puerta).
- Posibilidad de armarios con grupo remoto (ARR7001 GN y ARR14002 GN).
- Puertas de vidrio en refrigeración (ARV7001 GN y ARV14002 GN).
- Armarios con 1 compartimiento de pescado, modelos: ARP7001 GN, ARP14003 GN y ARP14004 GN.

	Puertas	Medias puertas	Rango de temperatura	Vol. neto / cap. útil	Potencia frigorífica	Potencia eléctrica	consumo energético	Clasif. energética	Peso neto / bruto
	Uds.	Uds.	°C	L.	W.	W.	Kwh/24h.		Kg.
AR7001GN	1	0	- 2°C /+ 8°C	(1)	398	239	2,54	D	160
AR7002GN	0	2	- 2°C /+ 8°C	(1)	398	239	2,54	D	160
AR14002GN	2	0	- 2°C /+ 8°C	(2)	593	379	4,59	E	230
AR14003GN	1	2	- 2°C /+ 8°C	(2)	593	379	4,59	E	230
AR14004GN	0	4	- 2°C /+ 8°C	(2)	593	379	4,59	E	230
AC7001GN	1	0	- 22°C /- 15°C	700 / 485	364	700	5,97	D	160
AC7002GN	0	2	- 22°C /- 15°C	700 / 485	364	700	5,97	D	160
AC14002GN	2	0	- 22°C /- 15°C	1400 / 980	735	1251	13,3	E	230
AC14003GN	1	2	- 22°C /- 15°C	1400 / 980	735	1251	13,3	E	230
AC14004GN	0	4	- 22°C /- 15°C	1400 / 980	735	1251	13,3	E	230
ARV7001GN	1 Cristal	0	- 2°C /+ 8°C	(1)	398	239	-	-	165
ARV14002GN	2 Cristal	0	- 2 °C /+ 8°C	(2)	593	379	-	-	230

AR: Armarios de Refrigeración AC: Armarios de Congelación GN: Gastronom ARV: Puerta de Vidrio

(1) 700/485 (2) 1400/980

ARMARIOS FRÍO GASTRONORM

AR7001GN



AR14002GN



AR7001GN

AR7002GN

AR14002GN

AR14003GN

AR14004GN

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	693 x 826 x 2008	693 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	730 x 860 x 2027	730 x 860 x 2027	1430 x 860 x 2027	1430 x 860 x 2027	1430 x 860 x 2027
P.V.P.	€	2.977 €	3.061 €	4.225 €	4.323 €	4.368 €

AC7001GN

AC7002GN

AC14002GN

AC14003GN

AC14004GN

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	693 x 826 x 2008	693 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008	1388 x 826 x 2008
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	730 x 860 x 2027	730 x 860 x 2027	1430 x 860 x 2027	1430 x 860 x 2027	1430 x 860 x 2027
P.V.P.	€	3.950 €	4.046 €	5.531 €	5.582 €	5.672 €

ARV7001GN

ARV14002GN

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	693 x 826 x 2008		1388 x 826 x 2008
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	730 x 860 x 2027		1430 x 860 x 2027
P.V.P.	€	3.424 €		4.660 €

MESAS FRÍO PROFESIONAL

Características generales:

- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
 - Evaporación automática del agua de desescarche.
 - Estante en varilla de acero plastificada (405x460mm - en el centro - y 405x525mm - en los extremos -) con soporte regulable en altura: 1 parrilla por puerta de serie.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Trasera en galvanizado.
 - Los Equipos de Grupo a Distancia, no llevan incluido el grupo frigorífico independiente (solicitar cotización para 5m).
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
 - Dispositivo automático de cierre.
 - Refrigerante R290a en refrigeración y congelación.
 - Refrigeración por tiro forzado.
 - Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.
 - Modelos con puerta de cristal:
 - Resistencia en las puertas.
 - Iluminación LED interior.

OPCIONAL

- Mueble tropicalizado.
- Ruedas.
- Fregadero.
- Compresor a la izquierda.
- Kit Cajones.
- Sin encimera o con granito.
- Sin peto.

	Puertas	Rango de temperatura	Vol. neto / cap. útil	Potencia frigorífica	Potencia eléctrica	Consumo energético	Clasif. energética	Peso neto / bruto
	Uds.	°C	L.	W.	W.	Kwh/24h.		Kg.
REFRIGERACIÓN (Temperatura ambiente de 38°C)								
MR15002	2	- 2°C /+ 8°C	255	250	220	2,79	C	98
MR20003	3	- 2°C /+ 8°C	395	250	220	3,06	C	125
MR25004	4	- 2°C /+ 8°C	535	561	349	5,26	D	152
MRV15002	2 Cristal	- 2°C /+ 8°C	255	250	220	-	-	102
MRV20003	3 Cristal	- 2°C /+ 8°C	395	250	220	-	-	131
MRV25004	4 Cristal	- 2°C /+ 8°C	535	561	349	-	-	160
MR15002 D	2	- 2°C /+ 8°C	255	-	29	-	-	78
MR20003 D	3	- 2°C /+ 8°C	395	-	29	-	-	105
MR25004 D	4	- 2°C /+ 8°C	535	-	39	-	-	140
MR15002 TC	0/4	- 2°C /+ 8°C	255	250	220	2,79	C	122
MR20003 TC	0/6	- 2°C /+ 8°C	395	250	220	3,06	C	161
MR25004 TC	0/8	- 2°C /+ 8°C	535	561	349	5,26	E	200
CONGELACIÓN (Temperatura ambiente de 38°C)								
MC15002	2	- 15°C /- 22°C	255	364	669	6,06	D	98
MC20003	3	- 15°C /- 22°C	395	364	679	6,76	D	125

	Puertas	Rango de temperatura	Vol. neto / cap. útil	Potencia frigorífica	Potencia eléctrica	Consumo energético	Clasif. energética	Peso neto / bruto
	Uds.	°C	L.	W.	W.	Kwh/24h.		Kg.
REFRIGERACIÓN (Temperatura ambiente de 38°C)								
FR15002	2	- 2°C /+ 8°C	333	250	220	3,27	D	131
FR20003	3	- 2°C /+ 8°C	517	250	220	3,06	C	158
FR25004	4	- 2°C /+ 8°C	701	561	349	5,26	D	185
FRV15002	2 Cristal	- 2°C /+ 8°C	333	250	220	-	-	131
FRV20003	3 Cristal	- 2°C /+ 8°C	517	250	220	-	-	158
FRV25004	4 Cristal	- 2°C /+ 8°C	701	561	349	-	-	185
FR15002 D	2	- 2°C /+ 8°C	333	-	29	-	-	111
FR20003 D	3	- 2°C /+ 8°C	517	-	29	-	-	138
FR25004 D	4	- 2°C /+ 8°C	701	-	29	-	-	165

MR: Refrigeración

MC: Congelación

MRV: Refrigeración Puerta de Vidrio

V: Cristal

D: Grupo a Distancia (no incluido)

TC: Todo Cajones

MESAS FRÍO SNACK MR / MC / FR

FRV20003



MR20003



		MR15002	MR20003	MR25004	MC15002	MC20003	FR15002	FR20003	FR25004
Dim. sin Emb. (L x P x A)	mm	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	1492 x 600 x 1045	2017 x 600 x 1045	2542 x 600 x 1045
Dim. Emb. (L x P x A)	mm	1600 x 680 x 1060	2150 x 680 x 1060	2660 x 680 x 1060	1600 x 680 x 1060	2150 x 680 x 1060	1600 x 680 x 1255	2150 x 680 x 1255	2660 x 680 x 1255
P.V.P.	€	2.149 €	2.457 €	2.872 €	2.725 €	2.849 €	2.380 €	2.797 €	3.293 €

		MRV15002	MRV20003	MRV25004
Dim. sin Emb. (L x P x A)	mm	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850
Dim. Emb. (L x P x A)	mm	1600 x 680 x 1060	2150 x 680 x 1060	2660 x 680 x 1060
P.V.P.	€	2.474 €	2.849 €	3.334 €

		FRV15002	FRV20003	FRV25004
Dim. sin Emb. (L x P x A)	mm	1492 x 600 x 1045	2017 x 600 x 1045	2542 x 600 x 1045
Dim. Emb. (L x P x A)	mm	1600 x 680 x 1255	2150 x 680 x 1255	2660 x 680 x 1255
P.V.P.	€	2.711 €	3.192 €	3.741 €

		MR15002 D	MR20003 D	MR25004 D
Dim. sin Emb. (L x P x A)	mm	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850
Dim. Emb. (L x P x A)	mm	1600 x 680 x 1060	2150 x 680 x 1060	2660 x 680 x 1060
P.V.P.	€	1.838 €	2.263 €	2.703 €

		FR15002 D	FR20003 D	FR25004 D
Dim. sin Emb. (L x P x A)	mm	1192 x 600 x 1045	1717 x 600 x 1045	2242 x 600 x 1045
Dim. Emb. (L x P x A)	mm	1600 x 680 x 1255	2150 x 680 x 1255	2660 x 680 x 1255
P.V.P.	€	2.217 €	2.600 €	3.074 €

		MR15002 TC	MR20003 TC	MR25004 TC
Dim. sin Emb. (L x P x A)	mm	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850
Dim. Emb. (L x P x A)	mm	1600 x 680 x 1060	2150 x 680 x 1060	2660 x 680 x 1060
P.V.P.	€	3.787 €	4.676 €	6.153 €

MESAS FRÍO PROFESIONAL

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Estantes GN1/1 (530x325mm) en varilla de acero plastificado con guías de altura regulable.: 1 parrilla y 2 juego de guías por puerta.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Trasera en galvanizado.
- Los Equipos de Grupo a Distancia, no llevan incluido el grupo frigorífico independiente (solicitar cotización para 5m).
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Peto sanitario de 100mm
- Dispositivo automático de cierre.
- Refrigerante R290a en refrigeración y congelación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.
- Modelos con puerta de cristal:
 - Resistencia en las puertas.
 - Iluminación LED interior.

OPCIONAL

- Mueble tropicalizado.
- Ruedas.
- Fregadero.
- Compresor a la izquierda.
- Kit Cajones.
- Sin encimera o con granito.
- Sin peto.
- Grupo a Distancia.



	Puertas	Rango de temperatura	Vol. neto / cap. útil	Potencia frigorífica	Potencia eléctrica	Consumo energético	Clasif. energética	Peso neto / bruto
	Uds.	°C	L.	W.	W.	Kwh/24h.		Kg.
REFRIGERACIÓN (Temperatura ambiente de 38°C)								
MRGN14002	2	- 2°C /+ 8°C	290	250	220	2,79	C	112
MRGN18003	3	- 2°C /+ 8°C	452	250	220	3,06	C	139
MRGN23004	4	- 2°C /+ 8°C	617	561	349	5,26	E	166
MRVGN14002	2 Cristal	- 2°C /+ 8°C	290	250	220	-	-	112
MRVGN18003	3 Cristal	- 2°C /+ 8°C	452	250	220	-	-	139
MRVGN23004	4 Cristal	- 2°C /+ 8°C	617	561	349	-	-	166
MRGN14002 TC	2/4	- 2°C /+ 8°C	290	250	220	2,79	C	136
MRGN18003 TC	3/6	- 2°C /+ 8°C	452	250	220	3,06	D	151
MRGN23004 TC	4/8	- 2°C /+ 8°C	617	561	349	5,26	E	214
MRBGN14002	2	- 2°C /+ 8°C	290	250	220	3,27	D	107
MRBGN18003	3	- 2°C /+ 8°C	452	250	220	3,27	D	146
MRBGN23004	4	- 2°C /+ 8°C	617	561	349	5,26	E	185
CONGELACIÓN (Temperatura ambiente de 38°C)								
MCGN14002	2	- 15°C /- 22°C	290	364	667	6,06	D	112
MCGN18003	3	- 15°C /- 22°C	452	364	676	6,76	D	139

MR: Refrigeración

MC: Congelación

MRV: Refrigeración Puerta de Vidrio

MRB: Mesa Baja (560mm de altura)

TC: Todo Cajones

MESAS FRÍO GASTRONORM

MRGN14002



MRGN14002

MRGN18003

MRGN23004

MCGN14002

MCGN18003

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1455 x 825 x 1060	1910 x 825 x 1060	2353 x 825 x 1060	1455 x 825 x 1060	1910 x 825 x 1060
P.V.P.	€	2.728 €	3.098 €	3.548 €	3.253 €	3.824 €

MRVGN14002

MRVGN18003

MRVGN23004

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1455 x 825 x 1060	1910 x 825 x 1060	2353 x 825 x 1060
P.V.P.	€	3.212 €	3.758 €	4.784 €

MRGN14002 TC

MRGN18003 TC

MRGN23004 TC

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1455 x 825 x 1060	1910 x 825 x 1060	2353 x 825 x 1060
P.V.P.	€	4.333 €	5.667 €	6.643 €

MRBGN14002

MRBGN18003

MRBGN23004

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1342 x 700 x 560	1792 x 700 x 560	2242 x 700 x 560
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1455 x 825 x 770	1910 x 825 x 770	2353 x 825 x 770
P.V.P.	€	3.064 €	3.572 €	4.550 €

MESAS PREPARACIÓN

Mesas con compartimentos para cubetas GN1/4 (150h.mm) en dos profundidades de 700mm (MP14002-8 y MP18003-10) y 800mm (MP15002-8 y MP20003-10)

Mesas compactas refrigeradas para ensalada o pizza. Equipadas con encimera de polietileno y expositor de ingredientes con cubierta abatible inox (M-ENSAL TA) o equipadas con encimera de granito y expositor de ingredientes con cubierta de cristal (M-ENSAL CC)

Características generales:

- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Estantes GN1/1 en varilla de acero plastificado con guías de altura regulable: 1 parrilla y 2 juego de guías por puerta.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Refrigerante R290A.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.

OPCIONES

- Kit de 4 ruedas (2 con frenos).



		SERIE 700		SERIE 800		COMPACTA	
		MP14002 - 8	MP18003 - 10	MP15002 - 8	MP20003 - 10	M-ENSAL TA	M-ENSAL CC
Puertas	Uds.	2	3	2	3	2	2
Cubetas	Uds.	8 (GN1/4)	10 (GN1/4)	8 (GN1/4)	10 (GN1/4)	2 (GN1/1) + 2 (GN1/4)	5 (GN1/6)
Rango de Temperatura	°C	-2/ +8	-2/ +8	-2/ +8	-2/ +8	+2/ +8	+2/ +8
Volumen neto	L	290	452	404	628	200	200
Potencia frigorífica	W	250	514	250	514	250	250
Potencia eléctrica	W	254	445	254	445	254	254
Peso neto / bruto	Kg	136	175	145	184	105	122

MP: Mesa de preparación

M-ENSAL: Mesa Ensaladera

TA: Tapa de Acero

CC: Cubierta de Cristal

MP 14002 / 18003 / 20003 / M-ENSAL

MP14002 - 8



MP14002 - 8



M-ENSAL TA



M-ENSAL CC



SERIE 700

SERIE 800

COMPACTA

MP14002 - 8

MP18003 - 10

MP15002 - 8

MP20003 - 10

M-ENSAL TA

M-ENSAL CC

		SERIE 700	SERIE 800	SERIE 800	SERIE 800	COMPACTA	COMPACTA
		MP14002 - 8	MP18003 - 10	MP15002 - 8	MP20003 - 10	M-ENSAL TA	M-ENSAL CC
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1350 x 700 x 1050	1800 x 700 x 1050	1492 x 800 x 1050	2017 x 800 x 1050	906 x 700 x 894	906 x 700 x 1010
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1455 x 825 x 1185	1910 x 825 x 1185	1589 x 888 x 1135	2114 x 888 x 1135	970 x 760 x 1025	1100 x 800 x 1075
P.V.P.	€	3.506 €	4.353 €	3.631 €	4.438 €	2.733 €	2.454 €

MESAS PIZZA

Características generales:

- Control electrónico y digital de la temperatura y desescarche automático.
- Encimera y peto trasero y lateral de granito de 30mm. de espesor.
- Peto lateral y trasero de 20mm de espesor y 120mm de altura.
- Puertas reversibles con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Estantes en varilla de acero plastificado con guías de altura regulable: 1 parrilla GN1/1 y 2 juegos de guías por puerta.
- Ángulos redondeados en interior y encimera, fondo embutido sanitario con desagüe.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura (20mm.).
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Refrigerante R290a las mesas y R600a las vitrinas de ingredientes.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.
- Muebles refrigerados para la preparación de ingredientes (VI TA) con capacidad para cubetas GN1/4 de 150mm de profundidad.
- La cubierta es acero inoxidable (Opcional en Cristal).



OPCIONES

- Kit de 4 ruedas (2 con frenos).

		700mm.			VITRINA DE INGREDIENTES		
		MPP14002	MPP18003	MPP23004	VI-14005 TA	VI-18008 TA	VI-23010 TA
Puertas	Uds.	2	3	4	MPP-14002	MPP-18003	MPP-23004
Nº de cubetas gn1/4	Uds.	-	-	-	5	8	10
Rango de temperatura	°C	- 2°C /+ 8°C	- 2°C /+ 8°C	- 2°C /+ 8°C	+ 2°C /+ 8°C	+ 2°C /+ 8°C	+ 2°C /+ 8°C
Volumen neto	L.	143	214	285	-	-	-
Potencia eléctrica	W.	192	249	332	102	102	102
Consumo eléctrico 24h.	Kwh.	2,79	3,06	5,26	-	-	-
Etiqueta energética		C	C	E	-	-	-
Peso neto / bruto	Kg.	148/151	188/191	228/231	49/52	58/61	67/70

MPP: Mesa Preparación Pizza

VITA: Vitrina Ingredientes Tapa de Acero

MPP14002 / 18003 / 23004



MESA PREPARACIÓN PIZZA

		MPP14002	MPP18003	MPP23004
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1439 x 833 x 1135	1889 x 833 x 1135	2339 x 833 x 1135
P.V.P.	€	3.148 €	3.739 €	4.874 €

MUEBLE REFRIGERADO DE CUBETAS CON TAPA

		VI-14005 TA	VI-18008 TA	VI-23010 TA
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1342 x 336 x 450	1790 x 336 x 450	2240 x 336 x 450
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1530 x 400 x 605	2050 x 400 x 605	2580 x 400 x 605
P.V.P.	€	1.499 €	1.603 €	1.864 €

MESA PASTELERÍA

Características generales:

- Control electrónico y digital de la temperatura y desescarche automático.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas reversibles con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Estantes en varilla de acero plastificado con guías de altura regulable: 1 parrilla 600x400 y 2 juego de guías por puerta.
- Ángulos redondeados en interior y encimera, fondo embutido sanitario con desagüe.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura (20mm.).
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Evaporador estático.
- Refrigerante R290a las mesas.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.

OPCIONES

- Kit de 4 ruedas (2 con frenos).
- Bajo pedido puede fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.



Ancho		800mm.		
		MPT-15002	MPT-20003	MPT-25004
Puertas	Uds.	2	3	4
Nº de cubetas GN1/4	Uds.	-	-	-
Rango de temperatura	°C	- 2°C /+ 8°C	- 2°C /+ 8°C	- 2°C /+ 8°C
Volumen neto	L.	279	418	558
Potencia eléctrica	W.	220	303	303
Consumo eléctrico 24h.	Kwh.	4,05	4,72	6,69
Etiqueta energética		D	D	E
Peso neto / bruto	Kg.	117/121	144/148	170/175

MPT: Mesa Pastelería. Temperatura de trabajo: de -2ªa +8°C con 38°C de tº ambiente. Dotación: 1 parrilla y 2 juegos de guías por puerta. Tensión de trabajo: 230V 1+N-50 Hz.

MPT15002 / 20003 / 25004



Bandeja 600x400 Euronorma
Aluminio Acanalado (5 vías)



Bandeja 600x400 Euronorma
Aluminio perforado



Bandeja 600x400 Euronorma
Aluminio Liso

MESA PASTELERÍA

		MPT-15002	MPT-20003	MPT-25004
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1492 x 800 x 850	2017 x 800 x 850	2542 x 800 x 850
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1605 x 880 x 1000	3130 x 880 x 1000	2655 x 880 x 1000
P.V.P.	€	3.287 €	3.765 €	4.740 €

ENFRIADORES DE BOTELLAS

Características generales:

- Refrigerante R600a.
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304 o acero galvanizado para versiones skinplate.
- Fondo embutido con desagüe.
- Grupo a la derecha con puerta rejilla pivotante.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura para la versión inox.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Tensión de trabajo 230 V-1N-50 Hz.

OPCIONES

- Frecuencia 60 Hz.
- Bandeja de recogida del agua interior.



		ERA 1000	ERA 1500	ERA 2000	ERA 2500	ERG 1000	ERG 1500	ERG 2000
Puertas	Uds.	2	3	4	5	2	3	4
Estantes	Uds.	1	2	3	4	1	2	3
Rango de temperatura	°C	+2 / +6	+2 / +6	+2 / +6	+2 / +6	+2 / +6	+2 / +6	+2 / +6
Volumen neto	L	355	455	620	800	137	230	314
Potencia frigorífica	W	140	304	363	363	140	304	363
Potencia eléctrica	W	109	205	256	256	109	205	256
Peso neto	Kg	49	83	101	122	56	81	78

ERA / ERG

ERA



ERG



ERA 1000 ERA 1500 ERA 2000 ERA 2500 ERG 1000 ERG 1500 ERG 2000

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1015 x 550 x 850	1500 x 550 x 850	2000 x 550 x 850	2500 x 550 x 850	1017 x 545 x 840	1510 x 545 x 840	2023 x 545 x 840
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1030 x 650 x 970	1560 x 650 x 970	2060 x 650 x 970	2540 x 650 x 970	1030 x 570 x 950	1535 x 570 x 950	2035 x 570 x 950
P.V.P.	€	1.190 €	1.533 €	1.809 €	2.568 €	907 €	1.233 €	1.457 €

ARMARIOS DE FERMENTACIÓN



Características generales:

- Armarios con un nuevo sistema de refrigeración y pantalla táctil de 7" para ofrecer soluciones excelentes para la fermentación y la conservación de las masas.
- Estructura en acero inoxidable AISI304, con esquinas redondeadas en su interior. Pies en acero inoxidable AISI304 ajustables en altura (91/122mm.)
- Tirador ergonómico de la puerta. La puerta es reversible, con un tirador resistente a lo largo de toda la altura. Juntas magnéticas extraíbles y guías portabandejas, resistentes a la corrosión y con alto coeficiente de higiene.
- Configuración euronorm, para bandejas 600x400 o 600x800 EN de 20mm de altura. Paso entre bandejas de 35-20mm.
- Control perfecto de la humedad: Cada modelo está dotado de un sistema de generación de humedad, que se puede establecer entre el 60 % y el 90 %. El control de la humedad evita la deshidratación de la masa y la formación de grietas superficiales, además de mejorar la calidad del producto durante el proceso de fermentado.
- Temperatura ideal: La posibilidad de generar calor (hasta +35°C) y frío (hasta -20°C) para obtener la temperatura ideal de activación de las levaduras, permitiendo una porosidad uniforme.
- Interfaz gráfica multilingüe simple e intuitiva.
- Ciclos automáticos y manuales.
- Conservación manual.
- Visualización gráfica del ciclo.
- 100 recetas.
- Sonda de detección de Humedad.
- Iluminación LED. Máxima visibilidad interior.
- Descongelación por gas caliente.
- Gas refrigerante R290a.
- Alimentación 230V/1N/50Hz.
- Una gestión del tiempo revolucionaria.
- Es necesaria conexión de agua.



FASE 1. DETENCIÓN

Temperatura de -5° -10°C para detener la fermentación. Se utilizan las bajas temperaturas para detener o ralentizar la actividad de la fermentación de la levadura.

FASE 2. CONSERVACIÓN

La pasta se mantiene a unas temperaturas alrededor de 1°C o 2°C. La duración de la fase se regula automáticamente en base a la hora de finalización de la fermentación.

FASE 3. DESPERTAR

Se sube la temperatura hasta unos 12°C para que las levaduras retomen su actividad de forma gradual.

FASE 4. FERMENTACIÓN

La fermentación de la masa se produce a temperatura progresiva y humedad controlada.

FASE 5. RETENCIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Este ciclo, facultativo, mantiene el producto estable hasta la llegada del operador que efectúa el horneado.

		EV700	EV1000
Capacidad de bandejas	Uds.	20	20**
Dimensiones bandejas	mm.	600 x 400	600 x 800
Humedad relativa	%	60 - 95	60 - 95
Temperatura trabajo	°C	-20 / +35	-20 / +35
Potencia frigorífica	W	568	862
Potencia absorción	W	1094	1609
Volumen neto	L	605	901
Peso neto	Kg	140	218

** 40Uds. En EN 600 x 400

EV700 - EV1000

EV700



EV1000



EV700

EV1000

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	700 x 825 x 2080	760 x 850 x 2190
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	760 x 850 x 2190	870 x 1110x 2230
P.V.P.	€	9.627 €	11.759 €

ARMARIOS PANADERÍA



Características generales:

- Potencia, fiabilidad y facilidad de uso. Armarios diseñados para preservar materias primas de calidad y productos de pastelería muy delicadas.
- Conserva a temperatura positiva o negativa sin intercambio de olores. El sistema de control automático de la ventilación garantiza la uniformidad de la temperatura entre la primera y la última bandeja.
- CALIDAD A LARGO PLAZO.
- Temperatura constante con una recuperación rápida del frío tras la apertura de la puerta.
- Gran pantalla. Controles táctiles y lectura fácil de la temperatura.
- Guías portabandejas. Resistentes a la corrosión y con alto coeficiente de higiene.
- Iluminación LED. Máxima visibilidad interior.
- **Soft air Flow:** La oxidación se evita gracias a una distribución suave y uniforme del aire que no afecta directamente al producto.
- **Humidity System:** La humedad justa para preservar la frescura mediante 3 niveles de ajuste, según las necesidades del producto conservado.
- Capacidad modulable. Gran flexibilidad gracias a la cremallera con paso de 35 mm.
- Puedes colocar las bandejas de acuerdo a tus necesidades para una organización óptima de los espacios.
- Estructura en acero inoxidable AISI304.
- Cerradura.
- Junta magnética extraíble.
- Iluminación led interna.
- Esquinas internas redondeadas.
- Espesor del aislamiento de 60mm. (MOD. 700) o 80mm. (MOD. 1000).
- Configuración Euronorm para bandejas de 600 x 400mm o 600 x 800 mm.
- Pies de acero inoxidable AISI304 ajustables en altura (91/122mm.)
- Líquido refrigerante R290.
- Descongelación eléctrica.
- Alimentación: 230V / 1 / 50 Hz.

Dotación:

Mod. 700: 20 juegos de guías 600x400mm.

Mod. 1000: 20 juegos de guías 600x800mm.



OPCIONAL:

- Puerta de Vidrio (Consultar Precio).

		DL 700 TN	DL 700 BT	DL 1000 TN	DL 1000 BT
Capacidad de bandejas	Uds.	20*	20*	20**	20**
Humedad relativa	%	PROGRAMADA	PROGRAMADA	PROGRAMADA	PROGRAMADA
Temperatura trabajo	°C	-2 / +10	-15 / -22	-2 / +10	-15 / -22
Potencia frigorífica	W	422	600	645	870
Potencia absorción	W	439	860	664	1300
Volumen neto	L	605	605	901	901
Peso neto	Kg	120	131	167	218

*En 600 x 400 x 20 mm. **En 600 x 800 x 20 mm o 40uds 600 x 400 x 20 mm.

DL700 - DL1000 TN / BT

DL700 TN Puerta abierta



DL1000 TN



DL 700 TN

DL 700 BT

DL 1000 TN

DL 1000 BT

		DL 700 TN	DL 700 BT	DL 1000 TN	DL 1000 BT
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	700 x 810 x 2080	700 x 810 x 2080	810 x 1060 x 2120	810 x 1060 x 2120
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	760 x 840 x 2200	760 x 840 x 2220	760 x 860 x 2200	870 x 1110 x 2230
P.V.P.	€	4.978 €	5.829 €	7.319 €	8.163 €

ARMARIOS MADURADOR



Características generales:

Una nueva tendencia

El proceso de maduración permite que las enzimas actúen sobre los tejidos para hacer de la carne un alimento exquisito y sabroso convirtiéndose en una tendencia gastronómica cada vez más extendida.

Estantes Perforados o Barra extraíble para colgar la carne

Barra para colgar con una carga máxima de 50 kg. Ofrece la ventaja de extraer el corte de carne deseado sin tener que mover los situados delante; Estantes perforados de acero inoxidable AISI 304 con una carga máxima de 70 kg.

- Puerta de Vidrio iluminada.
- Seguridad alimentaria garantizada.
- Deluxe Meat garantiza un ambiente con una temperatura, humedad y ventilación controladas, de acuerdo con las metodologías HACCP. El compartimento refrigerado y los materiales de soporte de la carne son de acero inoxidable AISI 304, de conformidad con la regulación sobre contacto alimentario.
- Estructura en acero inoxidable AISI304
- Pantalla de alta visibilidad y regulación de humedad de 3 pasos.
- Cerradura.
- Manija de altura completa, puerta reversible y de fácil apertura. Junta magnética extraíble.
- Iluminación led interna.
- Esquinas internas redondeadas.
- Pies de acero inoxidable AISI304 ajustables en altura (91/122mm.)
- Sistema de fijación a pared (Versión GA).
- Descongelación eléctrica (mediante resistencias) en los equipos con Gas R290a.
- Alimentación: 230V / 1 / 50 Hz.
- Líquido refrigerante R290a.
- BK: Color negro

Dotación:

700... RF: 3Uds. de bandejas perforadas inox (530x650mm.)

700... GA: Una barra de soporte y un recogedor de líquidos inox (530x650mm.)

1000...RF: 3Uds. de bandejas perforadas inox (600x800mm.)

1000...GA: Una barra de soporte y un recogedor de líquidos inox (600x800mm.)



		DE700 RF	DE700 GA	DE700 RF PV	DE700 GA PV	DE700 RF PV BK	DE700 GA PV BK
Bandejas Perforadas 530 x 650mm	Uds.	3	-	3	-	3	-
Gancho + Bandeja recogida líquido	Uds.	-	1+1	-	1+1	-	1+1
Temperatura trabajo	°C	-2 / +10	-2 / +10	-2 / +10	-2 / +10	-2 / +10	-2 / +10
Potencia frigorífica	W	550	550	550	550	550	550
Potencia absorción	W	433	433	433	433	433	433
Acabado		INOX AISI304	INOX AISI304	INOX AISI304	INOX AISI304	NEGRO	NEGRO
Peso neto	Kg	121	121	132	132	132	132

DE700 / DE700 BK

DE700 RF

DE700 RF BK
+accesorio cubre pies

DE700 RF

DE700 GA

DE700 RF PV

DE700 GA PV

DE700 RF PV BK

DE700 GA PV BK

		DE700 RF	DE700 GA	DE700 RF PV	DE700 GA PV	DE700 RF PV BK	DE700 GA PV BK
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	700 x 810 x 2080	700 x 830 x 2080	700 x 850 x 2080	700 x 830 x 2080	700 x 850 x 2080	700 x 830 x 2080
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	760 x 840 x 2200	760 x 840 x 2200	760 x 860 x 2200	760 x 860 x 2200	760 x 860 x 2200	760 x 860 x 2200
P.V.P.	€	5.781 €	5.789 €	6.178 €	6.184 €	7.682 €	7.685 €

ARMARIOS HELADERÍA



Características generales:

- Armarios de gran capacidad, probados tanto para conservar el helado del día, como para la conservación prolongada del mismo, manteniendo inalterada su estructura.
- **El único armario para helado con cajones totalmente extraíbles.**
- Las guías están diseñadas para resistir las bajas temperaturas, garantizan un deslizamiento fluido. Ambas son regulables en altura y se extraen con facilidad para una higiene perfecta. El espacio entre cajones en el modelo 8CA es de 150mm.
- En los modelos GL800, el aire refrigerado no se dirige al producto, sino que se canaliza en el perímetro del compartimento, distribuyéndose de forma circular para garantizar una temperatura uniforme y una menor dispersión en el lado de la puerta.
- Estructura en Acero Inoxidable AISI304.
- Pantalla de alta visibilidad, simple e intuitiva con tecnología táctil.
- Cerradura de serie.
- Aislamiento de 80mm de espesor.
- Rejillas plásticas en el modelo GL800 BT y GL1000 BT.
- Puerta con asa interna de fácil apertura y reversible; con juntas magnéticas extraíbles.
- Válvula de compensación para una apertura fácil.
- Alimentación 230V/1/50Hz.
- Descongelación mediante gas caliente.
- Pies en acero inoxidable AISI304 de altura regulable entre 91 y 122mm.
- Gas R90a.
- Disponible en la versión monoblok para grupo remoto.
- Sistema de fijación a pared (Versión GL 800 8CA BT).

Dotación:

Mod. 800: 5Uds. de rejillas plásticas (530x700mm.)

Mod. 800 CA: 8Uds. de bandejas inox 304 extraíbles de (530x650 mm.)

Mod. 1000: 5Uds. de rejillas plásticas (600x800mm.)



		GL 800 BT	GL 800 8 CA BT	GL 1000 BT
Estantes(E) / Cajones(C)	Uds.	5 (E)	8 (C)	5 (E)
Capacidad Cubetas	Uds.	54	48	70
Temperatura trabajo	°C	-12 / -25	-12 / -25	-12 / -30
Potencia frigorífica	W	862	862	862
Potencia absorción	W	1052	1052	1052
Volumen neto	L	647	647	901
Peso neto	Kg	145	187	217

GL800 / GL1000



GL 800 BT

GL 800 8 CA BT

GL 1000 BT

		GL 800 BT	GL 800 8 CA BT	GL 1000 BT
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	745 x 870 x 2120	745 x 870 x 2120	810 x 1060 x 2120
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	800 x 900 x 2230	800 x 900 x 2230	870 x 1110 x 2230
P.V.P.	€	5.482 €	7.131 €	7.544 €

ARMARIOS SUPERFROST

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Dimensiones Interiores: 477 x 470 x 1590h. mm.
- Interior PS Blanco.
- Exterior chapa plastificada (Skinplate).
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Iluminación LED.
- Frío Ventilado.
- Descongelación automática.
- Bandejas movibles en acero plastificado: 5 x (495x428mm).
- Puerta de cristal
- Marco de la puerta en PVC.
- Puerta Reversible (bajo Pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- 4 Deslizadores + 2 Pies niveladores.
- Modelo Superfrost con Sistema de Gestión de Energía de Serie.
- Termostato Digital.
- Gas R290a.



ARV 430 CN SF PV

Acabado Exterior		Epoxi Blanco
Parrillas	Uds.	5
Capacidad Neto/Bruto	Litros	286/386
Temperatura	°C	-3°C a +1°C
Consumo	Kwh / año	889
Potencia	W	225
Voltaje/Tensión	V / Hz.	230V/50Hz.
Peso Neto/Bruto	Kg.	87/97

ARV 430 CN SF PV



ARV 430 CN SF PV

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	590 x 605 (+45) x 2005
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	630 x 670 x 2130
P.V.P.	€	2.118 €

ARMARIOS ÓPTIMA LINE

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

EQUIPO REFRIGERACIÓN AR430 PV BL

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 477 x 470 x 1590mm.
- Interior PS Blanco.
- Exterior Chapa Plástica (Skinplate).
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de agua.
- Iluminación LED.
- Frío Ventilado.
- Descongelación Automática.
- Rejillas móviles Acero Plástico 4 x (495 x 428mm).
- Puerta Vidrio / Aro PVC.
- Puerta Reversible (bajo Pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- Cerradura de serie.
- 4 Rodillos + 2 Pies Niveladores.

EQUIPO REFRIGERACIÓN AR710 PV BL

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 1.055 x 440 x 1430mm.
- Interior Chapa Plástica (Skinplate).
- Rejillas móviles Acero Plástico 4 x (1050 x 413mm).
- 2 Puertas Vidrio / Perfil PVC.
- Puertas con Retorno Automático.
- 2 cerraduras Incluidas.
- Ruedas (4Uds. Giratorias, dos de ellas con freno).

SOFTLINE

- LED horizontal en la parte superior.
- Descongelación manual.
- Dim. Int (LxPxA): 477 x 470 x 1146mm.
- Rejillas 4 x (495 x 428mm).
- Puerta sin cierre automático.

EQUIPO CONGELACIÓN AC430 PV BL

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 477 x 470 x 1590mm.
- Interior PS Blanco.
- Exterior Chapa Plástica (Skinplate).
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de agua.
- Iluminación LED.
- Frío Estático.
- Descongelación Manual.
- Rejillas Fijas 6 x (493 x 380mm).
- Puerta Vidrio / Perfil PVC.
- Iluminación LED.
- Puerta Reversible (bajo Pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- Cerradura de serie.
- 4 Rodillos + 2 Pies Niveladores.



		AR430 PV BL	SOFTLINE	AC430 PV BL	AR710 PV BL
Puertas	Uds.	1 VIDRIO	1 VIDRIO	1 VIDRIO	2 VIDRIO
Rejillas		5	4	6 Fijas	4
Rango de temperatura	°C	+1°C / +8°C	+1°C / +8°C	-18°C / -22°C	+1°C / +8°C
Volumen neto / Capacidad útil	L.	386/ 308	317 / 280	386 / 265	785 / 585
Potencia eléctrica	W.	220	260	335	288
Tension eléctrica	V/Hz.	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Consumo energético	Kwh/24h.	732	1011	1663	1580
Termostato		DIGITAL	ANALÓGICO	DIGITAL	DIGITAL
Refrigerante		R600a	R600a	R290a	R290a
Pared exterior	Color	BLANCO	BLANCO	BLANCO	BLANCO
Peso neto / bruto	Kg.	84 / 95	76 / 85	96 / 107	170 / 190

AR430 PV BL / SOFTLINE / AC430 PV BL / AR710 PV BL

AC430 PV BL



AR710 PV BL



AR430 PV BL

SOFTLINE

AC430 PV BL

AR710 PV BL

		AR430 PV BL	SOFTLINE	AC430 PV BL	AR710 PV BL
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	590 x 600 x 1860	590 x 600 x 1820	620 x 620 x 1860	1180 x 645 x 1980
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	630 x 670 x 1970	630 x 700 x 1930	650 x 700 x 1970	1200 x 700 x 2035
P.V.P.	€	1.647 €	1.364 €	2.202 €	3.211 €

ARMARIOS ÓPTIMA LINE

Características generales:

EQUIPOS AR500 MIX

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 650 x 538 x 1480mm
- Interior PS Blanco.
- Exterior Chapa Inox AISI 430.
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de agua.
- Frío ventilado.
- Descongelación Automática.
- Rejillas móviles Acero Plástico 4 GN 2/1 (650 x 530mm).
- Puerta Opaca (solo AR500 MIX A PO). Puerta Vidrio / Perfil Aluminio (solo AR500 MIX A PV).
- Iluminación LED (solo AR500 MIX A PV).
- Puerta Reversible (bajo pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- Uso en simultáneo de rejillas GN 2/1 e bandejas (600 x 400mm).
- Puerta con Retorno Automático.
- 4 Deslizadores.

EQUIPOS AC500 MIX

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 650 x 538 x 1480mm
- Interior PS Blanco.
- Exterior Chapa Inox AISI 430.
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de agua.
- Frío estático.
- Descongelación Manual.
- Rejillas Fijas 6 x (650 x 510mm).
- Puerta Opaca (solo AC500 MIX A PO).
- Puerta Reversible (bajo pedido).
- Iluminación LED (solo AC500 MIX A PV).
- Puerta Vidrio / Perfil Aluminio (solo AC500 MIX A PV).
- Puerta con Retorno Automático.
- 4 Deslizadores.



AR500 MIX A PO

AR500 MIX A PV

AC500 MIX A PO

AC500 MIX A PV

		AR500 MIX A PO	AR500 MIX A PV	AC500 MIX A PO	AC500 MIX A PV
Puertas	Uds.	1 OPACA	1 VIDRIO	1 OPACA	1 VIDRIO
Rejillas		4	4	6 Fijas	6 Fijas
Rango de temperatura	°C	+1°C / +8°C	+1°C / +8°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C
Volumen neto / capacidad útil	L.	536 / 485	536 / 485	536 / 441	536 / 441
Potencia eléctrica	W.	277	300	330	350
Tension eléctrica	V/Hz.	230/50	230/50	230/50	230/50
Consumo energético	Kwh/24h.	984	1080	1779	1887
Termostato		DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
Refrigerante		R600a	R600a	R290a	R290a
Pared exterior		INOX	INOX	INOX	INOX
Peso neto / bruto	Kg.	92 / 108	106 / 122	92 / 108	118 / 130

AR500 MIX A PO / AR500 MIX A PV / AC500 MIX A PO / AC500 MIX A PV



AR500 MIX A PO AR500 MIX A PV AC500 MIX A PO AC500 MIX A PV

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	750 x 740 x 1897	750 x 740 x 1897	750 x 740 x 1897	750 x 740 x 1897
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	790 x 780 x 1990	790 x 780 x 1990	790 x 780 x 1990	790 x 780 x 1990
P.V.P.	€	2.005 €	2.317 €	2.144 €	2.757 €

ARMARIOS ÓPTIMA LINE

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

EQUIPO REFRIGERACIÓN AR500

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 622 x 545 x 1.503mm
- Interior PS Blanco.
- Exterior Chapa Plástica (Skinplate) (solo AR500 PO).
- Exterior Inox AISI 430 (solo AR500 A PO).
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de agua.
- Frío Ventilado.
- Descongelación Automática.
- Rejillas móviles en acero Plástico: 5. GN 2/1 (650 x 530mm).
- Puerta Opaca.
- Puerta reversible (bajo pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- 4 Pies Inox. (135 a 150 mm)
- Puerta con Retorno Automático.
- 4 Deslizadores.

EQUIPO CONGELACIÓN AC500

- Dimensiones Interiores (LxPxA): 622 x 545 x 1.503mm
- Distancia entre las bandejas fijas del modelo AC500 de 175 mm
- Interior PS Blanco.
- Exterior Chapa Plástica (Skinplate) (solo AC500 PO).
- Exterior Inox AISI 430 (solo AC500 A PO).
- Aislamiento 60mm Poliuretano Base de agua.
- Frío Estático.
- Descongelación Manual.
- Bandejas Fijas: 6 Uds.(650 x 530mm).
- Puerta Opaca.
- Puerta reversible (bajo pedido).
- Puerta con Retorno Automático.
- 4 Pies Inox. (135 a 150 mm).
- Cestos Incluidos (LxPxA): 500 x 300 x 170mm / Capacidad = 14 Cestos.



		AR500 PO	AR500 A PO	AC500 PO	AC500 A PO
Puertas	Uds.	1 OPACA	1 OPACA	1 OPACA	1 OPACA
Rejillas		5	5	6 Fijas	6 Fijas
Rango de temperatura	°C	+1°C / +8°C	+1°C / +8°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C
Volumen neto / Capacidad útil	L.	511 / 487	511 / 487	511 / 467	511 / 467
Potencia eléctrica	W.	360	360	400	400
Tension eléctrica	V/Hz.	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Consumo energético	Kwh/24h.	1020	1020	1845	1845
Termostato		DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
Refrigerante		R600a	R600a	R290a	R290a
Pared exterior		BLANCO	INOX	BLANCO	INOX
Peso neto / bruto	Kg.	100 / 113	100 / 113	96 / 112	96 / 112

AR500 PO / AR500 A PO / AC500 PO / AC500A PO



		AR500 PO	AR500 A PO	AC500 PO	AC500 A PO
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	750 x 765x1970	750 x 765 x 1970	750 x 765 x 1970	750 x 765 x 1970
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	790 x 760 x 2010	790 x 760 x 2010	790 x 760 x 2010	790 x 760 x 2010
P.V.P.	€	1.861 €	2.031 €	2.311 €	2.479 €

MINI-ARMARIOS REFRIGERACIÓN

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

Interior en los modelos:

- AR150 PO/PV BL: Chapa Plástica (Skinplate)
- AR150PO/PV A: Inox AIS304

Exterior en el modelo:

- AR150 PO/PV BL: Chapa Plástica (Skinplate).
- AR150 PO/PV A: Inox ACX845.

Aislamiento 50mm poliuretano Base de agua.

Iluminación LED equipos con puerta de cristal.

Frío Ventilado.

Descongelación Automática.

Rejillas móviles en acero Plástico:

- 1 x (475x385mm).
- 1 x (475x245mm).

Puerta de cristal reversible (bajo Pedido).

Puerta con Retorno Automático.

Cerradura de serie.

Equipos remontables.

4 Pies Niveladores.

Opcional:

Kit de superposición de equipos PVP: 135,00 €



		AR150 PO BL	AR150 PO A	AR150 PV BL	AR150 PV A
Gas		R600a	R600a	R600a	R600a
Capacidad	L.	122 / 105	122 / 105	122 / 105	122 / 105
Potencia Frigorífica	W.	120	120	130	130
Consumo	Kwh / año	660	660	767	767
Nº de Estantes	Uds.	2*	2*	2*	2*
Termostato		Digital	Digital	Digital	Digital
Puerta		Opaca	Opaca	Cristal	Cristal
Temperatura de trabajo	°c	+1 / +8	+1 / +8	+1 / +8	+1 / +8
Peso	Kg.	54 / 51	54 / 51	57 / 54	57 / 54

* Ver medidas en características técnicas.

AR150 PO BL / AR150 PO A / AR150 PV BL / AR150 PV A

AR150 PV BL



AR150 PV A



AR150 PO A



AR150 PO BL

AR150 PO A

AR150 PV BL

AR150 PV A

		AR150 PO BL	AR150 PO A	AR150 PV BL	AR150 PV A
Dimensiones externas	mm	600 x 600* x 835h.	600 x 600* x 835h.	600 x 600* x 835h.	600 x 600* x 835h.
Dimensiones interiores	mm	460 x 410 x 680h	460 x 410 x 680h	460 x 410 x 680h	460 x 410 x 680h
P.V.P.	€	1.095 €	1.292 €	1.206 €	1.349 €

* Asa +40 mm

MINI-ARMARIOS CONGELACIÓN

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

Interior en los modelos:

- AC150 PV/PO BL/A: Aluminio

Exterior en el modelo:

- AC150 PO/PV BL: Chapa Plástica (Skinplate).
- AC150 PO/PV A: Inox AISI 430.

Aislamiento 60mm poliuretano Base de agua.

Iluminación LED.

Frío Estático (por las paredes).

Descongelación Manual.

Rejillas móviles en acero Plástico:

- 1 x (460x407mm).
- 1 x (460x240mm).

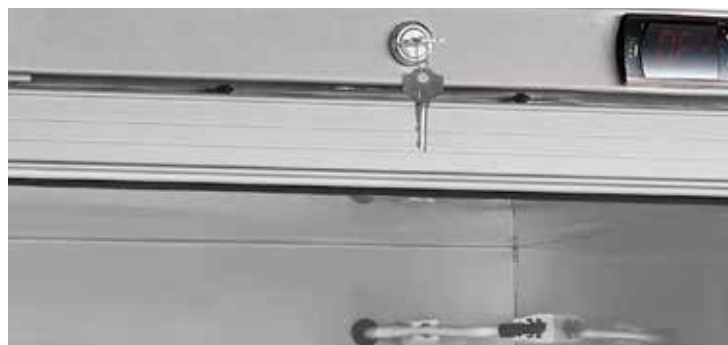
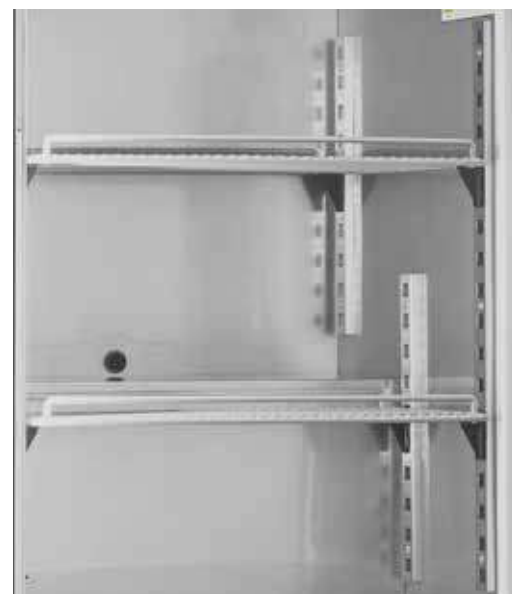
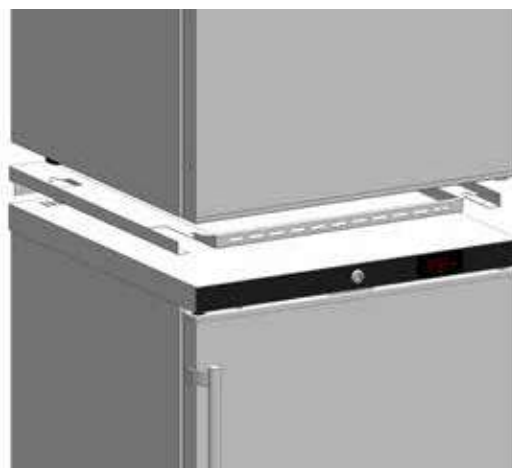
Puerta de cristal reversible (bajo Pedido).

Puerta con Retorno Automático.

Cerradura de serie.

Equipos remontables.

4 Pies Niveladores.



		AC150 PO BL	AC150 PO A	AC150 PV BL	AC150 PV A
Gas		R600a	R600a	R600a	R600a
Capacidad	L.	115 / 108	115 / 108	115 / 108	115 / 108
Potencia Frigorífica	W.	100	100	110	110
Consumo	Kwh / año	569	569	864	864
Nº de Estantes	Uds.	2*	2*	2*	2*
Termostato		Digital	Digital	Digital	Digital
Puerta		Opaca	Opaca	Cristal	Cristal
Temperatura de trabajo	°c	-18 / -22	-18 / -22	-18 / -22	-18 / -22
Peso	Kg.	51 / 45	51 / 45	60 / 57	60 / 57

* Ver medidas en características técnicas.

AC150 PO BL/AC150 PO A/AC150 PV BL /AC150 PV A

AC150 PV A



AC150 PV BL



AC150 PO BL



AC150 PO BL

AC150 PO A

AC150 PV BL

AC150 PV A

		AC150 PO BL	AC150 PO A	AC150 PV BL	AC150 PV A
Dimensiones externas	mm	600 x 600* x 835h.	600 x 600* x 835h.	600 x 600* x 835h.	600 x 600* x 835h.
Dimensiones interiores	mm	460 x 410 x 680h	460 x 410 x 680h	460 x 410 x 680h	460 x 410 x 680h
P.V.P.	€	1.206 €	1.391 €	1.592 €	1.747 €

* Asa +40 mm

ARMARIOS BASIC

Características generales:

- Los modelo "BL" tienen el acabado exterior en epoxi blanco y los modelo "A" en acero Inoxidable.
- Cuerpo interior de todos los modelos en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Las puertas de cristal son con marco fabricado en aluminio.
- Los equipos de puerta de cristal cuentan con iluminación interior fluorescente que incrementa el reclamo y exposición de los productos (modelos congelación con iluminación LED).
- Armarios de refrigeración:
 - Puertas reversibles.
 - Puerta de cristal doble con tirador incorporado en el marco.
 - Refrigeración estática.
 - El evaporador está integrado en la pared posterior del armario y un ventilador distribuye el frío obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
 - Guías integradas en las paredes del armario con sistema antivuelco.
 - Parrillas de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
 - De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.



MAR460 PO BL

MAR460 PV BL

MAR460 PO A

		MAR460 PO BL	MAR460 PV BL	MAR460 PO A
Acabado Exterior		Epoxi Blanco	Epoxi Blanco	Inox
Puerta		Opaca	Cristal	Opaca
Parrilla	Nº	3+1	3+1	3+1
Capacidad	L.	395	395	395
Clasificación Energética		D	H	D
Temperatura	°C	-1/ +6	-1/ +6	-1/ +6
Potencia	W	292	292	292
Voltaje / Tensión	V / Hz.	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Gas		R600a	R600a	R600a

MAR460

MAR460 PO BL



MAR460 PV BL



MAR460 PO BL

MAR460 PV BL

MAR460 PO A

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	626 x 745 x 1865	626 x 745 x 1865	626 x 745 x 1865
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	700 x 800 x 2000	700 x 800 x 2000	700 x 800 x 2000
P.V.P.	€	1.313 €	1.493 €	1.417 €

ARMARIOS BASIC

Características generales:

- Los modelo "BL" tienen el acabado exterior en epoxi blanco y los modelo "A" en acero Inoxidable.
- Cuerpo interior de todos los modelos en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- La puerta es reversible en los modelos de puerta opaca.
- Armarios de mantenimiento de congelados:
 - Incorporan 7 estantes fijos.
 - Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
 - Pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos.


MAC460 PO BL
MAC460 PO A

Acabado Exterior		Epoxi Blanco	Inox
Puerta		Opaca	Opaca
Parrilla	Nº	7	7
Capacidad	L.	395	395
Clasificación Energética		H	H
Temperatura	°C	-22 / -15	-22 / -15
Potencia	W	199	199
Voltaje / Tensión	V / Hz.	230 / 50	230 / 50
Gas		R290a	R290a

MAC460

MAC460 PO A



MAC460 PO A



MAC460 PO BL

MAC460 PO A

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	626 x 745 x 1865	626 x 745 x 1865
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	700 x 800 x 2000	700 x 800 x 2000
P.V.P.	€	1.453 €	1.544 €

ARMARIOS BASIC

Características generales:

- Los modelos "BL" tienen el acabado exterior en epoxi blanco y los modelos "A" en acero inoxidable.
- Cuerpo interior de todos los modelos en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Las puertas de cristal son con marco fabricado en aluminio.
- Los equipos de puerta de cristal cuentan con iluminación interior fluorescente que incrementa el reclamo y exposición de los productos (modelos congelación con iluminación LED).
- Armarios de refrigeración:
 - Puertas reversibles.
 - Puerta de cristal doble con tirador incorporado en el marco.
 - Refrigeración estática.
 - El evaporador está integrado en la pared posterior del armario y un ventilador distribuye el frío obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
 - Guías integradas en las paredes del armario con sistema antivuelco.
 - Parrillas de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
 - De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.



MAR600 PO BL

MAR600 PV BL

MAR600 PO A

		MAR600 PO BL	MAR600 PV BL	MAR600 PO A
Acabado Exterior		Epoxi Blanco	Epoxi Blanco	Inox
Puerta		Opaca	Cristal	Opaca
Parrilla	Uds.	3+1	3+1	3+1
Capacidad	L.	511	511	511
Clasificación Energética		D	H	D
Temperatura	°C	-1/ +6	-1/ +6	-1/ +6
Potencia	W	292	292	292
Voltaje / Tensión	V / Hz.	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Gas		R600a	R600a	R600a

MAR600

MAR600 PO BL



MAR600 PV BL



MAR600 PO BL

MAR600 PV BL

MAR600 PO A

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	780 x 745 x 1865	780 x 745 x 1865	780 x 745 x 1865
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	800 x 800 x 2000	800 x 800 x 2000	800 x 800 x 2000
P.V.P.	€	1.544 €	1.740 €	1.642 €

ARMARIOS BASIC

Características generales:

- Los modelos "BL" tienen el acabado exterior en epoxi blanco y los modelos "A" en acero inoxidable.
- Cuerpo interior de todos los modelos en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- La puerta es reversible en los modelos de puerta opaca.
- Armarios de mantenimiento de congelados:
 - Cuentan con 7 estantes fijos.
 - Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
 - Pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos.
- El modelo MAC613 PO BL incorpora 13 cajones (12 Uds. de 515 x 310 x 175h.mm y 1 ud. de 620 x 300 x 185h.mm)



MAC600 PO BL

MAC600 PO A

		MAC600 PO BL	MAC600 PO A
Acabado Exterior		Epoxi Blanco	Inox
Puerta		Opaca	Opaca
Parrilla	Uds.	7	7
Capacidad	L.	511	511
Clasificación Energética		H	H
Temperatura	°C	-22 / -15	-22 / -15
Potencia	W	199	199
Voltaje / Tensión	V / Hz.	230 / 50	230 / 50
Gas		R290a	R290a

MAC600

MAC600 PO BL



MAC600 PO A



MAC600 PO BL

MAC600 PO A

MAC613 PO BL

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	780 x 745 x 1865	780 x 745 x 1865	780 x 745 x 1865
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	800 x 800 x 2000	800 x 800 x 2000	800 x 800 x 2000
P.V.P.	€	1.685 €	1.780 €	2.178 €

El modelo MAC613 PO A tiene un de 2.272 €

ARMARIOS BASIC

Características generales:

- Exterior en chapa plastificada en blanco.
- Interior en termoconformado.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 55 mm de espesor.
- Todos los modelos de serie con cajones extraíbles.
- Refrigeración estática.
- Panel de mandos (Termostato, piloto red, piloto alarma e interruptor congelación rápida)
- Descongelación manual.
- Termostato Analógico los modelos CNG130 y 220; termostato Digital el Modelo CNG350
- Voltaje 220-240/1/50Hz.
- Refrigerante R600a.
- Dimensión de los Cajones:

CNG130

3Uds. (440 x 360 x 130mm)
 1Ud. (440 x 260 x 175mm)

CNG220

6Uds. (440 x 360 x 130mm)
 1Ud. (440 x 260 x 175mm)

CNG350

6Uds. (425 x 400 x 130mm)
 1Ud. (425 x 240 x 180mm)

CNG350 DP

8Uds. (440 x 360 x 130mm)
 1Ud. (440 x 260 x 175mm)



		CNG130	CNG220	CNG350	CNG350 DP
Potencia	W.	146	180	100	80+100
Capacidad útil	L.	112	157	230	233
Cestos	Uds.	3+1	6+1	6+1	9 (2 abatibles)
Clase climática		4	4	4	4
Consumo energía	kWh/24h.	1,625	1,827	0,729	1,910
Evaporación		Estática	Estática	Estática	Estática
Temperatura	°C	-17 / -25	-17 / -25	-17 / -25	-17 / -25
Capacidad de congelación	Kg/24h.	7	12	22	16 (7+9)
Peso Neto	Kg.	35	50	58	75

CNG130 / CNG220 / CNG350 / CNG350 DP

CNG220



CNG350 DP



CNG130

CNG220

CNG350

CNG350 DP

		CNG130	CNG220	CNG350	CNG350 DP
Dim. sin Embalaje (L x P x A)	mm	540 x 600 x 870	540 x 600 x 1344	600 x 650 x 1701	540 x 600 x 1920
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	570 x 650 x 910	570 x 650 x 1380	650 x 710 x 1770	570 x 650 x 1960
P.V.P.	€	619 €	761 €	1.204 €	1.227 €

EXPOSITORES REFRIGERACIÓN

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Diseñados para bebidas y productos envasados.
 - Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura.
 - Compresor hermético alto par de arranque.
 - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
 - Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
 - Iluminación interior LED.
 - Unidad condensadora estática o ventilada.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
 - Evaporación automática del agua de descarche.
 - Tensión monofásica 230V 50/60 Hz.
 - Dotación: 2 estantes.
 - Refrigerante R600a.
- **BBA:**
 - Puerta abatible.
 - Exterior en acero plastificado negro.
 - Interior en acero plastificado gris.
 - **BBC:**
 - Puertas correderas.
 - Exterior en acero plastificado negro.
 - Interior en acero plastificado gris.
 - Doble cristal sobre marco deslizable, con cerradura opcional.



REFRIGERACIÓN (Temperatura ambiente de 32°C)

		BBA-250	BBA-350	BBC-250	BBC-350
Puertas abatibles	Uds.	2	3	0	0
Puertas correderas.	Uds.	0	0	2	2
Rango de temperatura	°C	+4°C +8°C	+4°C +8°C	+4°C +8°C	+4°C +8°C
Vol. neto / cap. útil	L.	200	305	200	305
Capacidad latas 33cl		225	320	225	320
Potencia frigorífica	W.	418	418	418	418
Potencia eléctrica	W.	260	287	260	287
Clasif. Energética		C	C	C	C

EXPOSITORES REFRIGERACIÓN

BBC-350



BBA-250



BBA-250

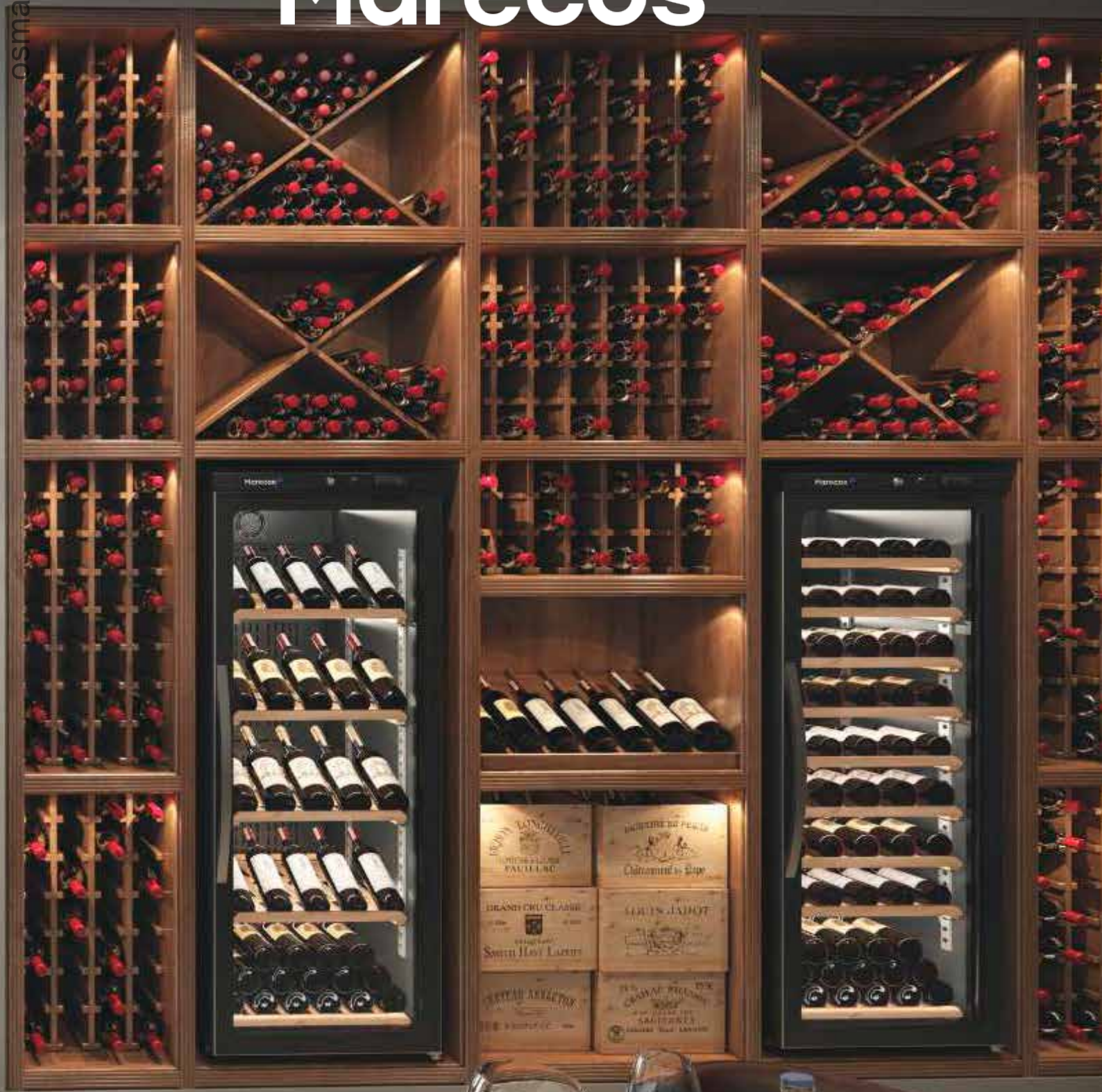
BBA-350

BBC-250

BBC-350

		BBA-250	BBA-350	BBC-250	BBC-350
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	925x520x850	1375x520x850	925x520x850	1375x520x850
P.V.P.	€	1.765 €	2.149 €	1.782 €	2.287 €

Marecos





Características generales:

Línea de Producto Service, para un uso intensivo, con diferentes tamaños y versiones de equipo, lo que permite conservar el vino en una línea de temperaturas configurables entre +1°C y +20°C.

- Rango de temperatura +1°C / +20°C.
- Nivel de ruido < 45dB. 65 dB. (Según modelos).
- Descongelación automática.
- Frío ventilado.
- Cerradura de serie.
- Temperatura definida por el usuario.

Termostato Service (una temperatura):

- Fácil e intuitivo.
- Alarmas de temperatura, puerta abierta y fallo de sonda.
- Indicadores en led blanco.
- Frontal negro con indicaciones led blancas.
- Protección frontal Índice IP65.

Dimensiones interiores mm.(LxPxA):

- CV 150: 480 x 410 x 690h.mm.
- CV 430: 477 x 470 x 1590h.mm.
- CV 600: 622 x 545 x 1603h.mm.
- CV 800: 1055 x 440 x 1430h.mm.

Estantes de Madera | Acero Plástico:

- CV 150: 1x (480x375mm)+1x (480x255mm).
- CV 430: Estantes de Madera 5x (494x430mm).
- CV 600: Estantes de Madera 5x (655x544mm).
- CV 800: 4x (1050x413mm).

CV 150 PV | CV 150 PO

- Superficie interior y exterior de acero revestido de negro.
- Refrigerante R600a.
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Puerta de Cristal Reversible con Protección UV.
- Iluminación LED.
- 4 pies niveladores.

CV 430 PV | CV 430 PO

- Interior PS negro y exterior de placa de plástico (placa negra).
- Refrigerante R600a.
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Puerta Reversible.
- Iluminación LED sólo modelo CV 430 PV.
- 4 rodillos + 2 pies niveladores.

CV 600 PV | CV 600 PO

- Interior PS negro y exterior de placa de plástico (placa negra).

- Refrigerante R600a.
- Aislamiento 60mm. Poliuretano base de agua.
- Puerta Reversible.
- Iluminación LED sólo modelo

CV 600 PV.

- 4 rodillos + 2 pies niveladores.

CV 800 PV

- Superficie interior y exterior de acero revestido de negro.
- Refrigerante R290.
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Iluminación LED.
- 2 ruedas sin freno + 2 ruedas con freno.

**CV 150 PV****CV 430 PO****CV 430 PV****CV 600 PO****CV 600 PV****CV 800 PV**

		CV 150 PV	CV 430 PO	CV 430 PV	CV 600 PO	CV 600 PV	CV 800 PV
Puertas	Uds.	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	2x (PO)
Rango de Temp.	°C	+1°C / +20°C	+1°C / +20°C	+1°C / +20°C	+1°C / +20°C	+1°C / +20°C	+1°C / +20°C
Capacidad útil botellas	Uds.	40	112	112	219	219	260
Potencia Eléctrica	W.	96	150	200	280	220	240
Tensión Eléctrica	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Consumo energético	Kwh/año	361	657	609	757	702	1389
Peso Neto / Bruto	Kg.	52 / 55	71 / 80	71 / 80	91 / 98	102 / 116	169 / 190

PO: Puerta Opaca

PV: Puerta Vidrio

SERVICE LINE



		CV 150 PV	CV 430 PO	CV 430 PV	CV600 PO	CV 600 PV	CV 800 PV
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	600 x 600* x 835	590 x 645* x 1860	590 x 645* x 1860	750 x 750* x 1880	750 x 750* x 1880	1180 x 645* x 1980
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	612 x 632 x 870	630 x 670 x 1970	630 x 670 x 1970	790 x 760 x 1990	790 x 760 x 1990	1200 x 700 x 2035
P.V.P.	€	1.463 €	1.805 €	2.031 €	2.075 €	2.401 €	3.450 €

(*) +40mm de espacio de profundidad para que el equipo respire.

ARMARIOS VINO

Marecos

Características generales:

En la Línea de Producto Exclusive, se busca una conservación más cuidada del vino, cumpliendo con los requisitos de los sommeliers, más exigentes. Disponemos de una o dos temperaturas, trabajando en rangos de temperatura entre +5°C y +20°C. Las bandejas extraíbles son en madera natural siendo una solución versátil para maximizar la capacidad y facilitar la extracción de las botellas del equipo.

Estos equipos cuentan con sistema antivibración para proteger el vino, cristal con protección UV, filtro de carbón activo para la circulación del aire y eliminación de olores.

- Placa de plástico interior y exterior (Placa de piel negra).
- Aislamiento a base de agua de poliuretano de 50mm.
- Nivel de ruido < 45dB. 50 dB. (Según modelos).
- Descongelación automática.
- Frío ventilado.
- Cerradura de serie.
- Puerta de vidrio reversible.
- Sistema Anti-Vibración.
- Filtro de Carbón Activo.
- Cerradura de serie.
- Temperatura establecida por el usuario.
- Tarjetas de identificación de botellas.

Termostato Exclusive una temperatura:

- Fácil e intuitivo.
- Alarmas de temperatura y fallo de sonda.
- Diseño plano y sin molduras.
- Indicadores en led blanco.
- Protección frontal Índice IP65.
- Control bluetooth o NFC, para control a través de APP's.
- Gestión de alarmas HCCP.
- Control contra picos de tensión.

Termostato Exclusive dos temperatura:

- Fácil e intuitivo.
- Control independiente de cada cámara.
- Visión simultánea de las temperaturas de las cámaras.
- Aviso de sustitución de carbón activo.
- Diseño plano y sin molduras.

Dimensiones interiores mm.(LxPxA):

- CV 150 Exclusive: 480 x 410 x 690h. mm.
- CV 350 Exclusive: 500 x 545 x 1360mm.
- CV 350 2T Exclusive: 500 x 545 x 625/700mm.
- CV 450 Exclusive: 500 x 545 x 1725mm.
- CV 450 2T Exclusive: 500 x 545 x 795/900mm.

Estante corredizo de Madera | Cesta en la Parte Inferior:

- CV 150 Exclusive: 3 x (453 x 380mm) + 1 x (480 x 239 x 237mm).

Estante corredizo de Madera | Estante fijo en la Parte Inferior:

- CV 350 Exclusive: 5 x (453 x 543mm) + 1 x (490 x 390mm).
- CV 350 2T Exclusive: 5 x (453 x 543mm) + 1 x (490 x 390mm).
- CV 450 Exclusive: 6 x (453 x 543mm) + 1 x (490 x 390mm).

- CV 450 2T Exclusive: 9 x (453 x 543mm) + 1 x (490 x 390mm).

CV 150 PV Exclusive

- Refrigerante R600a.
- Puerta de Cristal Reversible con Protección UV.
- Iluminación LED ámbar.
- 4 pies niveladores.

CV 350 PV | CV 350 PV 2T Exclusive

- Refrigerante R600a.
- Puerta de Cristal Reversible con Protección UV.
- Iluminación LED ámbar.
- 4 rodillos + 2 pies niveladores.
- 2T - Dos cámaras controladas por separado.

CV 450 PV | CV 450 PV 2T Exclusive

- Refrigerante R600a.
- Puerta de Cristal Reversible con Protección UV.
- Iluminación LED ámbar.
- 4 rodillos + 2 pies niveladores.



CV 150 PV Exclusive

CV 350 PV Exclusive

CV 350 PV 2T Exclusive

CV 450 PV Exclusive

CV 450 PV 2T Exclusive

		CV 150 PV Exclusive	CV 350 PV Exclusive	CV 350 PV 2T Exclusive	CV 450 PV Exclusive	CV 450 PV 2T Exclusive
Puertas	Uds.	1x (PV)	1x (PV)	1x (PV)	1x (PV)	1x (PV)
Rango de Temp.	°C	+5°C / +20°C	+5°C / +20°C	+5°C / +20°C	+5°C / +20°C	+5°C / +20°C
Capacidad útil botellas	Uds.	27	131	125	168	169
Potencia Eléctrica	W.	96	160	120	170	130
Tensión Eléctrica	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Consumo energético	Kwh/año	361	889	800	950	869
Peso Neto / Bruto	Kg.	52 / 55	93 / 103	98 / 108	97 / 108	110 / 121

PO: Puerta Opaca

PV: Puerta Vidrio

EXCLUSIVE LINE



		CV 150 PV Exclusive	CV 350 PV Exclusive	CV 350 PV 2T Exclusive	CV 450 PV Exclusive	CV 450 PV 2T Exclusive
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	600 x 600* x 835	600 x 700* x 1510	600 x 700* x 1510	600 x 700* x 1865	600 x 700* x 1865
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	612 x 632 x 870	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 2025	620 x 730 x 2025
P.V.P.	€	1.819 €	2.573 €	3.199 €	2.900 €	3.738 €

(*) +40mm de espacio de profundidad para que el equipo respire.

Medgree Marecos





Características generales:

- Exterior chapa plastificada Blanca (Skinplate).
- Diseñado para trabajar con temperatura ambiente entre 10°C y 30°C.
- Rango de temperatura +2°C / +15°C, ajuste predefinido de fábrica a +5°C.
- Refrigerante R600a.
- Nivel de ruido < 45dB. ... 50 dB. (Según modelos).
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Descongelación automática.
- Frío ventilado.
- Puerta reversible (bajo pedido).
- Puerta con retorno automático.
- Cerradura de serie.
- Certificación de calibración de armario.

Controlador EASY:

- Termostato digital.
- Termostato de seguridad para evitar temperaturas por debajo de +2°C.
- Sonda adicional para temperatura de producto (diámetro 12mm.).
- Alarma sonora y visual de temperatura (Superior e Inferior).
- Alarma puerta abierta.
- Alarma fallo de la sonda.
- Puerta de vidrio con doble vidrio templado de baja emisividad. Para los modelos puerta de vidrio (G).
- Orificio para sonda externa (diámetro 12mm.).

Dimensiones interiores mm.(LxPxA):

- MLRE 36 G/S: 331 x 257 x 391h.mm.
- MLRE 66 G/S: 331 x 257 x 590h.mm.
- MLRE 150 G/S: 480 x 410 x 690h.mm.
- MLRE 350 G/S: 480 x 500 x 1358h.mm.
- MLRE 450 G/S: 480 x 500 x 1724h.mm.

Rejillas móviles inox plastificado:

- MLRE 36 G/S: 1 x (346x203mm.) + 1 x (346x150mm.).
- MLRE 66 G/S: 2 x (346x203mm.) + 1 x (346x150mm.).
- MLRE 150 G/S: 2 x (475x385) + 1 x (475x245mm.).
- MLRE 350 G/S: 5 x (475x470mm.).
- MLRE 450 G/S: 5 x (475x470mm.).

MLRE 36 G | MLRE 36 S

- Interior Termo-conformado Blanco.
- Fijación trasera para suspensión.
- Iluminación LED horizontal en el interior.

MLRE 66 G | MLRE 66 S

- Interior Termo-conformado Blanco.
- Fijación trasera para suspensión.
- Iluminación LED horizontal en el interior.
- 4 pies niveladores.

MLRE 150 G | MLRE 150 S

- Exterior chapa plastificada Blanca (Skinplate).
- Iluminación LED horizontal en el interior.
- 4 pies niveladores.

MLRE 350 G | MLRE 350 S

- Exterior chapa plastificada Blanca (Skinplate).
- 4 Rodillos+ 2 Niveladores.
- Iluminación LED Horizontal no interior.

MLRE 450 G | MLRE 450 S

- Exterior chapa plastificada Blanca (Skinplate).
- Iluminación LED horizontal en el Interior.
- 4 Rodillos+ 2 Niveladores.



		MLRE 36 G	MLRE 36 S	MLRE 66 G	MLRE 66 S	MLRE 150 G	MLRE 150 S	MLRE 350 G	MLRE 350 S	MLRE 450 G	MLRE 450 S
Puertas	Uds.	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	1x (PO)	1x (PV)	1x (PO)
Rango de Temp.	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volumen neto	L.	30	30	52	52	122	122	324	324	416	416
Potencia Eléctrica	W.	85	85	85	85	130	120	200	190	220	210
Tensión Eléctrica	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Consumo energético	Kwh/año	626	616	785	775	767	660	985	885	965	877
Peso Neto / Bruto	Kg.	31 / 33	30 / 32	35 / 37	34 / 36	54 / 57	51 / 54	91 / 101	79 / 88	105 / 115	93 / 103

G - PV: Puerta Vidrio

S - PO: Puerta Opaca

FARMACIA



	MLRE 36 G	MLRE 36 S	MLRE 66 G	MLRE 66 S	MLRE 150 G	MLRE 150 S
Dim. sin Emb. (L x P x A) mm	450 x 470* x 40	450 x 470* x 540	450 x 470* x 740	450 x 470* x 740	600 x 600* x 835	600 x 600* x 835
Dim. Emb. (L x P x A) mm	462 x 517 x 575	462 x 517 x 575	462 x 517 x 770	462 x 517 x 770	612 x 632 x 870	612 x 632 x 870
P.V.P. €	1.402 €	1.234 €	1.483 €	1.307 €	1.755 €	1.544 €

(*) +50mm De espacio de profundidad para que el equipo respire.

	MLRE 350 G	MLRE 350 S	MLRE 450 G	MLRE 450 S
Dim. sin Emb. (L x P x A) mm	600 x 700* x 1510	600 x 700* x 1510	600 x 00* x 1865	600 x 700* x 1865
Dim. Emb. (L x P x A) mm	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 2025	620 x 730 x 2025
P.V.P. €	2.339 €	2.047 €	2.563 €	2.232 €

(*) +50mm De espacio de profundidad para que el equipo respire.

FARMACIA DIN 58345

Características Generales:

- Exterior chapa plastificada Blanca (Skinplate).
- Diseñado para trabajar con temperatura ambiente entre 10°C y 30°C, y humedad relativa de 55%.
- Rango de temperatura +2°C / +8°C, ajuste predefinido de fábrica a +5°C.
- Refrigerante R600a.
- Nivel de ruido < 45dB. 50 dB. (Según modelos).
- Aislamiento 50mm. Poliuretano base de agua.
- Descongelación automática.
- Frío ventilado.
- Puerta reversible.
- Cerradura de serie.
- Cumple con la Directiva DIN 58345.
- Certificación de calibración de armario.

Controlador ADVANCE:

- Termostato digital.
- Termostato de seguridad para evitar temperaturas por debajo de +2°C.
- Display interactivo con bloqueo de teclado.
- Alarma sonora y visual de temperatura (Superior e Inferior).
- Alarma puerta abierta, fallo de la sonda y fallo de alimentación.
- Definición del número de serie del equipo en el termostato para control de registro.
- Control de humedad.
- Reloj en tiempo real para registro de datos.
- Puerta de vidrio con doble vidrio templado de baja emisividad. Para los modelos puerta de vidrio (G).
- Sonda con simulador de masas, que permite simular la temperatura del producto en cualquier parte del equipo.
- Acceso USB recogida de datos.
- En caso de corte de energía. Capaz de mantener activas las alarmas y los registros hasta por 26 horas.
- Orificio para sonda externa (diámetro 12mm.).
- Salida de alarma remota y RS 485 para conexión a sistemas de gestión de edificios.

Dimensiones interiores mm.(LxPxA):

- MPRA 66 G/S: 331 x 257 x 590h.mm.
- MPRA 150 G/S: 480 x 410 x 690h.mm.
- MPRA 350 G/S: 480 x 500 x 1358h.mm.
- MPRA 450 G/S: 480 x 500 x 1724h.mm.

Rejillas móviles inox plastificado:

- MPRA 66 G/S: 2 x (346 x 203mm) + 1 x (346 x 150mm).
- MPRA 150 G/S: 2 x (475 x 385mm) + 1 x (475 x 245mm)
1 cesta en la parte inferior: (455 x 217 x 174mm).
- MPRA 350 G/S: 5 x (475 x 470mm).
1 cesta en la parte inferior: (455 x 350 x 200mm).
- MPRA 450 G/S: 5 x (475 x 470mm).
1 cesta en la parte inferior: (455 x 350 x 200mm).

MPRA 66 G/S

- Interior termoformado blanco.
- Iluminación LED horizontal en el



- interior.
- 4 pies regulables.

MPRA 150 G/S

- Interior chapa plastificada blanca (Skinplate).
- Iluminación LED horizontal en el interior.
- 4 pies regulables.

MPRA 350 G/S

- Interior chapa plastificada blanca (Skinplate).
- Iluminación LED horizontal en el interior.
- 4 rodillos +2 niveladores.

MPRA 450 G/S

- Interior chapa plastificada blanca (Skinplate).
- Iluminación LED horizontal en el interior.
- 4 rodillos +2 niveladores.

OPCIONAL:

- Posibilidad de cajones extraíbles (Consultar).



		MPRA 66 G	MPRA 66 S	MPRA 150 G	MPRA 150 S	MPRA 350 G	MPRA 350 S	MPRA 450 G	MPRA 450 S
Puertas	Uds.	1 x (PV)	1 x (PO)	1 x (PV)	1 x (PO)	1 x (PV)	1 x (PO)	1 x (PV)	1 x (PO)
Rango de Temp.	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volumen neto	L.	52	52	122	122	324	324	416	416
Potencia Eléctrica	W.	85	85	130	120	200	190	220	210
Tensión Eléctrica	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Consumo energético	Kwh/año	785	775	767	660	985	885	965	877
Peso Bruto	Kg.	35	34	54	51	97	79	105	93

G - PV: Puerta Vidrio

S - PO: Puerta Opaca

FARMACIA

MPRA 66 G



MPRA 350 G - CAJONES (CONSULTAR)



MPRA 450 S



MPRA 150 S



		MPRA 66 G	MPRA 66 S	MPRA 150 G	MPRA 150 S
Dim.	mm	450 x 470* x 740	450 x 470* x 740	600 x 600* x 835	600 x 600* x 835
Dim. Emb.	mm	462 x 517 x 770	462 x 517 x 770	612 x 632 x 870	612 x 632 x 870
P.V.P.	€	1.907 €	1.573 €	2.235 €	1.967 €

(*) +50mm de espacio de profundidad para que el equipo respire.

		MPRA 350 G	MPRA 350 S	MPRA 450 G	MPRA 450 S
Dim.	mm	600 x 700* x 1510	600 x 700* x 1510	600 x 700* x 1865	600 x 700* x 1865
Dim. Emb.	mm	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 1660	620 x 730 x 2025	620 x 730 x 2025
P.V.P.	€	3.127 €	2.689 €	3.377 €	2.879 €

(*) +50mm de espacio de profundidad para que el equipo respire.

FARMACIA

Características Generales:

- Exterior de chapa prelacada blanca.
- Interior PS Blanco, en todos los modelos menos en el VR-400 que es de chapa prelacada blanca.
- Aislamiento de poliuretano base de agua de 60mm. en el VR-400, de 50mm. en el VR-300 y de 35mm. en los modelos VR-180 y 100.
- Iluminación LED Horizontal en el interior, en los modelos VR-400 v VR-300, la iluminación es vertical.

Dotación:

- El modelo VR-400 está dotado de 5 bandejas extraíbles (503 x 478mm. con guías).
- El modelo VR-300 está dotado de 5 estantes (530 x 414mm.) ajustables en altura (25 posiciones para los estantes)
- El modelo VR-180 está dotado de 2 estantes (431 x 356mm.) ajustables en altura (8 estantes para rejillas).
- El modelo VR-100 está dotado de 1 estante (369 x 279mm.) ajustable en altura (5 estantes para rejillas).
- Preciso control de temperatura mediante doble termostato digital, actuando el segundo como termostato de seguridad para garantizar la conservación del producto.
- Excelente diseño interior resistente al agua y con protección contra corrosión, que permite una fácil limpieza y desinfección.
- Frío Ventilado.
- Alarma sonora y visual controlando la temperatura máxima en la parte tanto superior como inferior, así como alarma de puerta abierta.
- Puerta de doble cristal, con retorno automático, cerradura de serie y puerta reversible (bajo pedido).
- Los modelos VR-400 y 300 tienen 2 rodillos en la parte trasera y 2 niveladores en la delantera. Los modelos VR-180 y 100 tienen 4 niveladores.
- Descongelación automática.
- Orificio para Sonda Externa.



		VR-100	VR-180	VR-300	VR-400
Temperatura de trabajo	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Refrigerante		R600a	R600a	R600a	R600a
Potencia Frigorífice	W.	140	180	363	363
Dotencia Fétrica	W.	95	102	199	199
Volumen	Litros	56	130	390	460
Estanterías/Rejillas	Uds.	2	2	5	5 (Bandejas Extr.)
Iluminación		Led	Led	Led	Led
Emisión acústica	Db.	<60	<60	<60	<60
Condiciones Címáticas		4,30°C 55%HR	4,30°C 55%HR	4,30°C 55%HR	4,30°C 55%HR
Voltaje/Frecuencia	V/Hz.	230/50	230/50	230/50	230/50
Das Neto/Bruto	Kg.	35/37	48/50	94/103	94/103

VR-100 / 180 / 300 / 400

VR-180



VR-300



VR-400



		VR-100	VR-180	VR-300	VR-400
Dim.	mm	445 x 480 x 740	505 x 570 x 935	620 x 655 x 1872	626 x 742 x 1865
Dim. Emb.	mm	490 x 50 x 850	520 x 600 x 1095	650 x 690 x 1965	650 x 675 x 2010
P.V.P.	€	1.443 €	1.495 €	1.875 €	2.032 €

MINI-BARES

Características generales:

- Refrigeración por absorción continua, totalmente silenciosa.
- Descongelación automática inteligente.
- Sistema avanzado de bajo consumo.
- Temperatura interior regulable.
- Iluminación LED interior de bajo consumo.
- Cerradura no incluida (Opcional - Consultar).
- Baldas interiores regulables de fácil limpieza.
- Cierre magnético de puerta en todo el perímetro.
- Puerta reversible (consultar modelos)
- Aislamiento térmico fabricado con Cyclopentano.
- Libre de HCFCs y CFCs cumpliendo normativas pertinentes.
- Certificado de gestión medioambiental 14001, RoHS y CE.
- Certificado de gestión de calidad ISO 9001: 2008



		ECOBAR 30L	ECOBAR 40L	ECOBAR 25L	ECOBAR 30L	ECOBAR 40L	ECOBAR 60L
		PUERTA VIDRIO		CLASSIC			
Capacidad neto / bruto	L.	26 / 29	34 / 36	19 / 22	26 / 29	34 / 36	51 / 53
Color exterior / interior		Negro / Blanca	Negro / Blanca	Negro / Blanca	Negro / Blanca	Negro / Blanca	Negro / Blanca
Puerta		CRISTAL		OPACA			
Voltaje	V	220V / 110V		220V / 110V			
Frecuencia	Hz.	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Potencia	W.	65	65	65	65	65	65
Temperatura	°C	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10
Consumo de energia	Kwh/24H	310,25	310,25	229,95	229,95	259,15	383,25
Descongelación		Automática	Automática	Automática	Automática	Automática	Automática
Refrigerante		NH3	NH3	NH3	NH3	NH3	NH3
Luz		LED	LED	LED	LED	LED	LED
Rejillas	Uds.	1	1	1	1	1	2
Peso neto / bruto	Kg.	18 / 20	20 / 23,5	12,5 / 14,5	16 / 19,5	18 / 21,5	21,5 / 23,5

ECOBAR

ECOBAR 40L PV



ECOBAR 60L PO



PV: PUERTA VIDRIO

PO: PUERTA OPACA

		PV: PUERTA VIDRIO		PO: PUERTA OPACA			
		ECOBAR 30L	ECOBAR 40L	ECOBAR 25L	ECOBAR 30L	ECOBAR 40L	ECOBAR 60L
Dimensiones	mm	402 x 411 x 500	402 x 458 x 560	350 x 395 x 458	402 x 426 x 496	402 x 471 x 560	460 x 490 x 601
Dim. Embalado	mm	460 x 475 x 540	450 x 490 x 610	390 x 440 x 500	460 x 475 x 540	450 x 490 x 610	500 x 535 x 650
P.V.P.	€	447 €	475 €	378 €	408 €	436 €	569 €

ARCONES CONGELADORES

Características generales:

- Especialmente indicados para Tiendas, Estaciones de Servicio, Colegios, Colectividades, Restaurantes, Supermercados y todos los establecimientos que necesiten conservar todo tipo de producto congelado.
- Aislamiento en poliuretano inyectado, de 65mm de espesor en todos los modelos (excepto en el APB565).
- Evaporador estático (HC).
- Condensador ventilador.
- Panel de Control con termostato digital regulable.
- Puerta ciega abatible.
- Disponen de ruedas que permiten una mayor movilidad.
- Descongelación manual.
- Señalizadores luminosos de encendido/apagado y alarma de fallos, que permite gestionar de forma fácil las funciones del congelador.
- Termómetro analógico.
- Desagüe frontal.
- Cerradura (excepto en APB565).

OPCIONAL:

- Posibilidad de arcones con temperaturas inferiores a -22°C (consultar)
- Posibilidad de incorporar termostatos digitales a los arcones bajo pedido.
- Posibilidad de arcones en acabado blanco, bajo pedido.



		APB565	APB890	APB1110	APB1330	APB1520	APB1700
Espesor de aislamiento	mm	55	65	65	65	65	65
Capacidad neta / bruta	L.	102 / 102	209 / 211	275 / 278	349 / 352	411 / 414	472 / 476
Temperatura	°C	-17 / -25	-17 / -25	-17 / -25	-17 / -25	-17 / -25	-17 / -25
Consumo energético	Kw./Año	193	260	296	342	366	552
Capacidad de congelación	Kg./24h.	11	16,5	24	23	24	24
Refrigerante		R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
Potencia	W.	65	81	91	101	126	190
Clase climática		4	4	4	4	4	4
Estrellas	Nº	4	4	4	4	4	4
Cestos	Nº	0	1	1	1	1	1
Voltaje / frecuencia	V/Hz.	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Peso neto / bruto	Kg.	24 / 26	37 / 39	44 / 47	48 / 51	53 / 57	58 / 63

APB 565 / 890 / 1110 / 1330 / 1520 / 1700

APB1520



APB565



APB1520



APB565

APB890

APB1110

APB1330

APB1520

APB1700

		APB565	APB890	APB1110	APB1330	APB1520	APB1700
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	550 x 650 x 850	890 x 690 x 860	1090 x 690 x 860	1320 x 690 x 860	1510 x 690 x 860	1700 x 690 x 860
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	590 x 660 x 890	950 x 710 x 880	1140 x 710 x 880	1370 x 710 x 880	1560 x 710 x 880	1750 x 710 x 880
P.V.P.	€	415 €	590 €	656 €	728 €	788 €	1.018 €

ARCONES CONGELADORES

Características generales:

- Exterior e interior en chapa galvanizada y plastificada blanca.
- Marco inyectado en color gris.
- Refrigeración estática.
- Condensador de aletas con motorventilador.
- Termómetro digital
- **Puertas correderas de cristal / opacas y cierre con llave.**
- 4 Ruedas pivotantes.
- No admite cestillos el modelo de puertas opacas y si el de puertas correderas como opcional.
- Nº de cestillos en puertas de cristal (opcional):
 - ICE220 2Uds.
 - ICE300 4Uds.
 - ICE400 5Uds.
 - ICE500 6Uds.
- Precio por cestillo (sin separadores): 23,00 €
- Precio por cestillo (con 2 separadores): 28,00 €
- Dimensiones de los cestillos: 550x220x390h.mm



		ICE220	ICE300	ICE400	ICE500
Espesor de aislamiento	mm	70	70	70	70
Capacidad neta / bruta	L.	185 / 222	256 / 304	327 / 387	398 / 470
Temperatura	°C	-12 / -26	-12 / -26	-12 / -26	-12 / -26
Consumo energético	Kwh./Año.	564	758	1172	1215
Consumo energético	Kwh./24h.	1,546	2,078	3,210	3,330
Refrigerante		R600a	R600a	R600a	R600a
Potencia	W.	115	135	190	190
Clase climática		4	4	4	4
Voltaje / frecuencia	V/Hz.	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Peso neto / bruto	Kg.	48 / 52	54 / 59	57 / 63	60 / 67

ICE 220 / 300 / 400 / 500

ICE300 CRISTAL



ICE500 OPACA



PUERTA OPACA

		ICE220	ICE300	ICE400	ICE500
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	840 x 670 x 895	1060x 670 x 895	1280 x 670 x 895	1500 x 670 x 895
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	900 x 730 x 910	1120 x 730 x 910	1340 x 730 x 910	1560 x 730 x 910
P.V.P.	€	693 €	791 €	887 €	963 €

PUERTA CRISTAL

		ICE220	ICE300	ICE400	ICE500
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	840 x 670 x 895	1060x 670 x 895	1280 x 670 x 895	1500 x 670 x 895
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	900 x 730 x 910	1120 x 730 x 910	1340 x 730 x 910	1560 x 730 x 910
P.V.P.	€	777 €	922 €	1.033 €	1.098 €

MÁQUINAS DE HIELO



Características generales:

- La gama de máquinas ORION ofrecen funcionalidad, usabilidad y sencillez con el precio más competitivo del mercado.
- El funcionamiento es muy simple (electromagnético); tiene las medidas justas; el mantenimiento es cómodo y de muy bajo coste.
- Con la novedosa tecnología bomba-inyección, las máquinas ORION son modelos compactos y para instalar bajo mostrador.
- El almacén de hielo es amplio y proporcionado a su productividad.
- Carrocería y puerta en acero inoxidable, con patas regulables en altura (hasta 165 mm).
- Refrigeradas con el nuevo gas ecológico R290, con bajo índice GWP (Global Warming Potential) y que, además, reduce notablemente el consumo de energía y agua.
- El equipamiento estándar incluye: interruptor ON/OFF; conexión de entrada de agua; desagüe; pala para recoger el hielo; cable conexión Schuko y dos filtros mecánicos.
- La gama de máquinas ORION fabrica el cubito de hielo clásico de 40gr, macizo, cristalino y muy versátil, apto para diferentes bebidas y perfiles de cliente.



ORION 20

ORION 30

ORION 40

ORION 60

ORION 80

ORION 130

Condensación	Aire		Agua			Aire			Aire			Aire			Aire					
				Aire DP			Aire DP			Aire DP		Aire DP								
Producción 24h Kg.	22	24	32			34	43			45	62			65	82			86	134	136
Almacén Kg./Uds.	6 / 162		15 / 395			15 / 405			30 / 820			40 / 1080			60 / 1667					
Ciclo (cubitos) Uds.	18		24			24			36			48			72					
Compresor CV	1/4		1/4			1/3			1/3			3/4			3/4					
Pot. máx. absorbida W/Ph	260 / 1		295 / 1			246 / 1	313 / 1			275 / 1	425 / 1			246 / 1	570 / 1			485 / 1	778 / 1	753 / 1
Peso neto Kg.	32		41			44			54			62			102					

ORION 20 / 30 / 40 / 60 / 80 / 130

ORION 20



ORION 80



ORION 20

ORION 30

ORION 40

ORION 60

ORION 80

ORION 130

		ORION 20	ORION 30	ORION 40	ORION 60	ORION 80	ORION 130
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	350 x 475 x 593	435 x 605 x 695*	435 x 605 x 695*	515 x 645 x 840*	645 x 645 x 870*	930 x 565 x 915
P.V.P. AIRE	€	1.519 €	1.774 €	2.077 €	2.632 €	3.200 €	4.236 €
P.V.P. AIRE DP		-	1.892 €	2.197 €	2.752 €	-	-
P.V.P. AAGUA		1.549 €	1.811 €	2.114 €	2.682 €	3.255 €	4.306 €

* CON PATAS +105/155mm.

ISLAS DE CONGELACIÓN

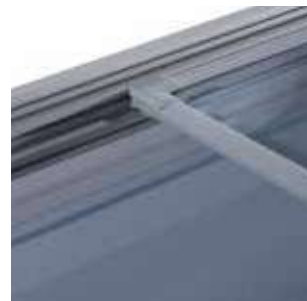
Características generales:

- Exterior en chapa Zincada Blanca a doble cara.
- Interior en Chapa Galvanizada blanca.
- 2 Puertas correderas de cristal templado (4 puertas en el modelo IL2500).
- Aislamiento de 70mm. inyectado en poliuretano libre de CFC.
- Marco en aluminio anodizado gris.
- Perfil perimetral paragolpes en ABS gris.
- Termostato mecánico regulable con desescarche manual.
- Termómetro analógico.
- 4 Pies Nivelables.
- Voltaje/Frecuencia: 220-240V/1/50Hz.
- Evaporador estático envuelto en la cuba.

OPCIONALES:

Cestillos en varilla plastificada:

- Grande (755x265x200h.mm.)
 Para IL1500... 4 Uds.
 Para IL2000... 6 Uds.
 Para IL2500... 7 Uds.
- Pequeño (300x265x200h.mm.)
 Para IL1500... 8 Uds.
 Para IL2000... 12 Uds.
 Para IL2500... 14 Uds.
- Separadores de cestillos longitudinales de aluminio (Precio según modelo).
- Rejilla suelo varilla plastificada (485x380x15h.mm.)
 Para IL1500... No disponible.
 Para IL2000... 8 Uds.
 Para IL2500... 10 Uds.



		IL1500	IL2000	IL2500
Temperatura	°C	-18°C -22°C	-18°C -22°C	-18°C -22°C
Gas Refrigerante		R290	R290	R290
Clase climática	(30°C-55%RH) L1	3	3	3
Volumen Neto	Litros	500	720	930
Potencia	W.	230	370	380
Capacidad de Congelación	Kg 24h(-18°C)	39	39	39
Peso Neto/Bruto	Kg.	100 / 115	133 / 149	171 / 186



IL1500



OPCIONAL							
		CESTILLO EN VARILLA PLASTIFICADA		SEPARADORES DE CESTILLOS LONGITUDINALES DE ALUMINIO			REJILLA SUELO VARILLA PLASTIFICADA
		Grande	Pequeño	Para IL1500	Para IL2000	Para IL2500	
P.V.P.	€/Ud.	62 €	41 €	438 €	453 €	500 €	35 €

		IL1500	IL2000	IL2500
Dim. Exteriores	mm.	1500 x 910 x 800	2000 x 910 x 800	2500 x 910 x 800
Dim. Interiores	mm.	1367 x 765 x 560	1867 x 765 x 560	2367 x 765 x 560
P.V.P.	€	2.626 €	2.710 €	3.315 €

VITRINAS PASTELERAS

Características generales:

- Decoración exterior estándar en chapa de acero plastificada color negro RAL-9005
- Laterales en ABS o poliestireno inyectado de 40 mm de espesor. Color negro RAL-9005
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble abatible.
- Puertas traseras de vidrio correderas.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED (4000k).
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador ventilado.
- Desescarche automático con evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Evaporación automática de agua de desescarche
- Control electrónico de temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60%HR).
- VEV vitrina refrigerada para snack (+2°+8°):
 - VEV CC: Cristal Curvo.
 - VEV CR: Cristal Recto.
 - VEV H: Modelo para chocolates envasados (+14°C / +17°C, 55%HR)
- Modelo para bombones (VEV H), consultar precio.



Opcional (consultar):

- Kit de unión vitrina.
- Vitrinas neutras, sin equipo de frío.
- Leds de diferentes colores.
- Decoraciones en otros RAL

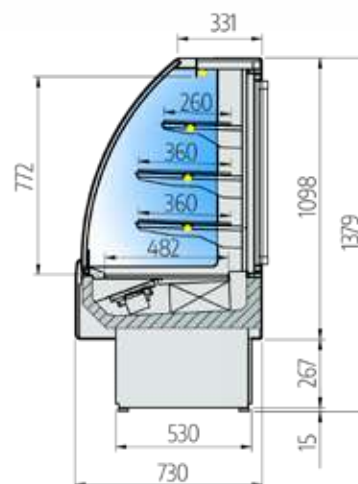
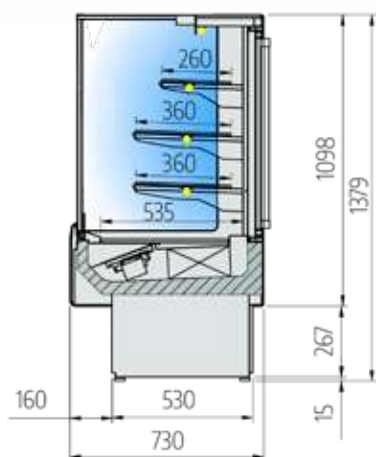
		VEV-482-600	VEV-482-950	VEV-482-1300	VEV-482-1650
Largo	mm.	600	950	1300	1650
Exposición	m ²	0,54	0,9	1,26	1,62
Volumen neto	L.	140	231	322	417
Puertas correderas	Uds.	1	2	2	2
Iluminación	W.	28,8	28,8	40,32	51,8
Potencia frigorífica	W.	484	967	967	1572
Consumo nominal	W.	879	1198	1736	1795
Sistemas calefactores	W.	584	584	905	932
Refrigerante		R-290a	R-290a	R-290a	R-290a

VEV - 482 CC/CR

VEV-482-950 CR



VEV-482-1300 CC



VEV-482-600 CC

VEV-482-950 CC

VEV-482-1300 CC

VEV-482-1650 CC

		VEV-482-600 CC	VEV-482-950 CC	VEV-482-1300 CC	VEV-482-1650 CC
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	600 x 730 x 1379	950 x 730 x 1379	1300 x 730 x 1379	1650 x 730 x 1379
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	700 x 835 x 1610	1070 x 835 x 1610	1420 x 835 x 1610	1770 x 835 x 1610
P.V.P.	€	3.824 €	4.665 €	5.149 €	6.373 €

VEV-482-600 CR

VEV-482-950 CR

VEV-482-1300 CR

VEV-482-1650 CR

		VEV-482-600 CR	VEV-482-950 CR	VEV-482-1300 CR	VEV-482-1650 CR
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	600 x 730 x 1379	950 x 730 x 1379	1300 x 730 x 1379	1650 x 730 x 1379
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	700 x 835 x 1610	1070 x 835 x 1610	1420 x 835 x 1610	1770 x 835 x 1610
P.V.P.	€	4.064 €	4.933 €	5.453 €	6.494 €

VITRINAS EXPOSITORAS

Características generales:

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada.
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304.
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda.
- Iluminación leds en zona superior y estante intermedio, con color leds estándar 4000k.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Cristal frontal templado recto y abatible.
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado (200mm. longitud).
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- **Reserva refrigerada** con puertas, hueco 440 x 270mm.
- **Evaporador estático**, opcional ventilado.
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie.
- Control electrónico de temperatura e indicador visible.
- Desescarche automático, opcional eléctrico.
- Clase climática 4 (30°C 55%*Hr*) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Evaporación automática de agua de desescarche.
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz.
- **Decoración Frontal y Lateral en Negro (RAL-9005).**



Opcionales (consultar):

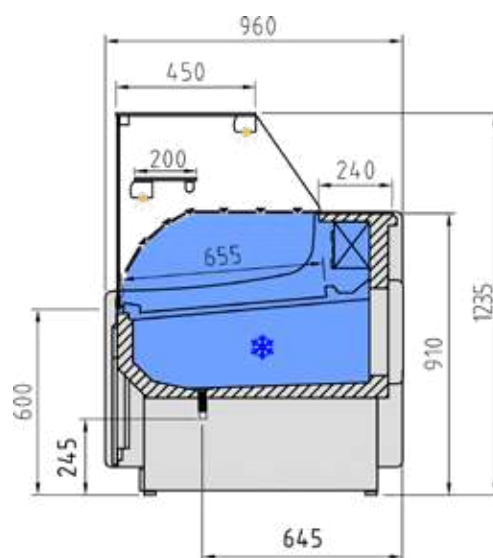
- Cristales más altos para pastelería con 2 estantes intermedios o cristales más bajos sin estante intermedio.
- Puertas cierre Exposición en Plexiglas.
- Iluminación Led en otros colores.
- Vitrinas neutras, sin equipo de frío.
- Vitrinas sin reserva.
- Vitrina Remota.
- Decoraciones en otros RAL

		VMEC-655-1055	VMEC-655-1305	VMEC-655-1525	VMEC-655-2025	VMEC-655-2525	VMEC-655-2995
Largo	mm.	1055	1305	1525	2025	2525	2995
Cámara	m³	0,33	0,43	0,49	0,67	0,84	1,19
Exposición	m²	0,73	0,92	1,09	1,46	1,84	2,19
Puertas	Uds.	1	2	2	3	4	4
Iluminación	W.	14,4	20,2	23	28,8	40,3	46,1
Potencia frigorífica	W.	493	583	796	1098	1214	1214
Consumo nominal	W.	835	898	1024	1234	1278	1302
Sistemas calefactores	W.	536	547	554	572	590	608
Refrigerante		R-290a	R-290a	R-290a	R-290a	R-290a	R-290a

230V-60Hz / 115V-60Hz. Consultar

VMEC - 655

VMEC - 655 - 1525



	VMEC-655-1055	VMEC-655-1305	VMEC-655-1525	VMEC-655-2025	VMEC-655-2525	VMEC-655-2995
Dim. sin Embalar (L x P x A)	1055 x 960 x 1235	1305 x 960 x 1235	1525 x 960 x 1235	2025 x 960 x 1235	2525 x 960 x 1235	2995 x 960 x 1235
Dim. Embalada (L x P x A)	1125 x 1040 x 1110	1375 x 1040 x 1110	1595 x 1040 x 1110	2095 x 1040 x 1110	2625 x 1065 x 1165	3095 x 1065 x 1165
P.V.P.	€ 3.372 €	€ 3.717 €	€ 4.057 €	€ 4.906 €	€ 5.732 €	€ 6.863 €

VITRINAS EXPOSITORAS

Características generales:

- Vitrina expositora refrigerada semi ventilada
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada.
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304.
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda.
- Iluminación leds en zona superior, con color leds estándar 4000k.
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera.
- Cristal frontal templado recto y abatible.
- Estante de cristal intermedio, opcional.
- Iluminación estándar: encimera superior LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- **Reserva refrigerada** con puertas, hueco 440 x 270mm.
- **Evaporador ventilado**, estático opcional.
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie.
- Control electrónico de temperatura e indicador visible.
- Desescarche automático, opcional eléctrico.
- Clase climática 4 (30°C 55%HR) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Evaporación automática de agua de desescarche
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz.
- **Decoración** Frontal y Lateral en Negro (RAL-9005).



Opcionales (consultar):

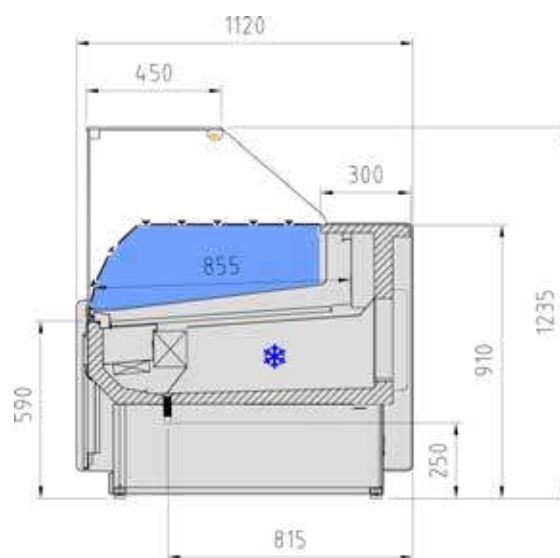
- Posibilidad sin vidrio para autoservicio
- Puertas cierre Exposición en Plexiglas.
- Iluminación Led en otros colores.
- Vitrinas neutras, sin equipo de frío.
- Vitrinas sin reserva.
- Vitrina Remota.
- Decoraciones en otros RAL

		VMEC-738-1305	VMEC-738-1525	VMEC-738-2025	VMEC-738-2525	VMEC-738-2995
Largo	mm.	1305	1525	2025	2525	2995
Cámara	m³	0,5	0,58	0,79	0,99	1,25
Exposición	m²	0,98	1,16	1,56	1,97	2,34
Puertas	Uds.	2	2	3	4	4
Iluminación	W.	20,2	23	28,8	40,3	46,1
Potencia frigorífica	W.	583	796	1098	1214	1214
Consumo nominal	W.	926	1066	1290	1334	1358
Sistemas calefactores	W.	547	554	572	590	608
Refrigerante		R-290a	R-290a	R-290a	R-290a	R-290a

230V-60Hz / 115V-60Hz. Consultar

VMEC - 738

VMEC - 738 - 1525



	VMEC-738-1305	VMEC-738-1525	VMEC-738-2025	VMEC-738-2525	VMEC-738-2995
Dim. sin Embalar (L x P x A) mm	1305 x 1120 x 1235	1525 x 1120 x 1235	2025 x 1120 x 1235	2525 x 1120 x 1235	2995 x 1120 x 1235
Dim. Embalada (L x P x A) mm	1405 x 1180 x 1110	1625 x 1180 x 1110	2125 x 1180 x 1110	2625 x 1205 x 1165	3095 x 1205 x 1165
P.V.P. €	4.097 €	4.541 €	5.247 €	6.395 €	7.372 €

VITRINAS MURALES

Características generales:

- Todas nuestras vitrinas murales son polivalentes y están preparadas para carnes, lácteos y verduras con tan solo regular los parámetros.
- Vitrina mural expositora refrigerada con puertas.
- Exterior en chapa de acero prepintada.
- Interior en chapa de acero acabado epoxi color blanco RAL-9003
- Decoración exterior estándar en chapa de acero plastificada color negro RAL-9005.
- Laterales en ABS o poliestireno inyectado de 40 mm de espesor. Color negro RAL-9005.
- Puertas abatibles de doble vidrios templados
- Estantes regulables en altura e inclinación con Porta precios en cada estante.
- Iluminación leds en zona superior y verticalmente a cada lado.
- **Evaporador ventilado.**
- Condensación ventilada.
- Evaporador con tratamiento de pintura anticorrosión.
- Control electrónico de temperatura, con indicador de temperatura.
- Evaporación automática de agua de desescarche.
- Refrigerante R-290.
- 230V / 50Hz.
- Clase climática 3 (30°C 55Hr).
- Régimen M1 / M2 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Color leds estándar 4000k.



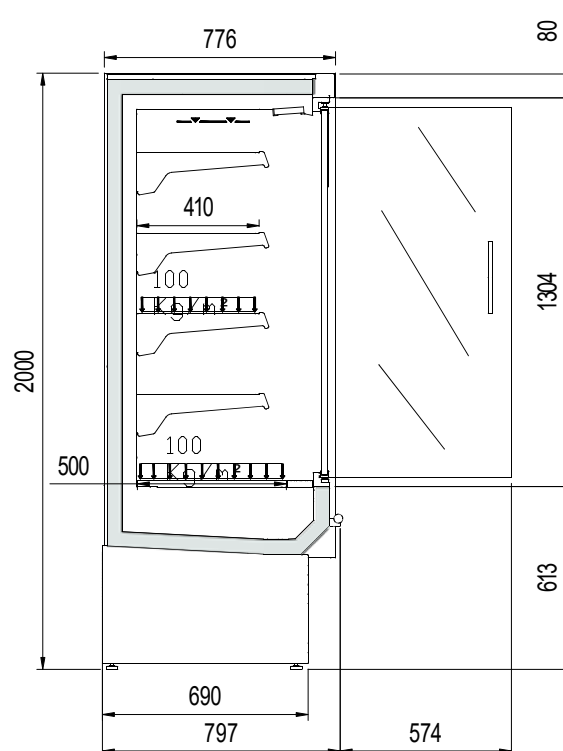
Opcionales (consultar):

- Kit de unión vitrina: Para instalaciones especiales, lineales y ángulos.
- Vitrinas murales en preinstalación para poner con equipo remoto.
- Vitrinas neutras, sin equipo de frío.
- Decoraciones en otros RAL.



		VMCP-776-998	VMCP-776-1310	VMCP-776-1623	VMCP-776-1935	VMCP-776-2560
Largo	mm.	998	1310	1623	1935	2560
Exposición	m ²	1,03	1,43	1,83	2,15	2,86
Volumen neto	L.	457	610	762	915	1220
Estantes	Uds.	4	4	8	8	8
Puertas	Uds.	2	2	2	3	4
Iluminación	W.	51,2	54,1	55,5	102,4	108,4
Potencia frigorífica	W.	967	1058	1419	1688	2170
Consumo nominal	W.	1127	1183	1401	1585	2099
Sistemas calefactores	W.	800	800	800	800	800
Refrigerante		R-290a	R-290a	R-290a	R-290a	R-290a

VMCP - 776



T1 (+1°C/+5°C)

		VMCP-776-998	VMCP-776-1310	VMCP-776-1623	VMCP-776-1935	VMCP-776-2560
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	998 x 776 x 2000	1310 x 776 x 2000	1623 x 776 x 2000	1935 x 776 x 2000	2560 x 776 x 2000
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1030 x 857 x 2030	1340 x 857 x 2030	1650 x 857 x 2030	1970 x 857 x 2030	2620 x 857 x 2030
P.V.P.	€	5.357 €	5.866 €	6.961 €	7.605 €	9.603 €

T2 (+1°C/+7°C)

		VMCP-776-998	VMCP-776-1310	VMCP-776-1623	VMCP-776-1935	VMCP-776-2560
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	998 x 776 x 2000	1310 x 776 x 2000	1623 x 776 x 2000	1935 x 776 x 2000	2560 x 776 x 2000
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1030 x 857 x 2030	1340 x 857 x 2030	1650 x 857 x 2030	1970 x 857 x 2030	2620 x 857 x 2030
P.V.P.	€	5.193 €	5.694 €	6.751 €	7.375 €	8.978 €

ARMARIO CONG. TIRO FORZADO

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

- Armario ventilado para mantenimiento de congelados.
- Exterior fabricado en chapa de acero plastificado color negro RAL-9005.
- Interior en chapa de acero plastificado blanco con fondo interior fabricado en chapa de acero AISI-304.
- 2 puertas abatibles de triple vidrio con perfil de aluminio anodizado.
- 4 Estantes de varilla de acero por puerta.
- Iluminación led en interior.
- Evaporador con tratamiento de pintura anticorrosión.
- Control electrónico de temperatura.
- Evaporación automática de agua de desescarche.
- Refrigerante R-290.
- 220v / 50Hz.
- Clase climática 4 (30°C 55Hr).
- **Temperatura de trabajo -20 / -15°C.**



ACPC 1250

Exposición	m ²	1,78
Volumen neto	L.	856
Estantes	Uds.	4
Puertas	Uds.	2
Iluminación	W.	23,1
Potencia frigorífica	W.	833
Consumo nominal	W.	941
Sistemas calefactores	W.	101
Refrigerante		R-290a

ACPC 1250



ACPC1250

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	1250 x 710 x 2050
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	1305 x 725 x 2055
P.V.P.	€	5.224 €

ABATIDORES TEMPERATURA

Características generales:

Abatidores FAST de Primax, perfecto para aquel que busca la simplicidad y la eficacia en un abatidor. Realiza un enfriamiento rápido y uniforme para preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, prolongando su vida útil de almacenamiento.

Extraordinaria flexibilidad y facilidad de uso:

- 3 modelos diferentes, con rendimientos entre 8 kg e 25 kg por ciclo.
- Funcionamiento en 2 modos: abatimiento rápido o ultracongelación.
- Células internas de utilización múltiple, pudiendo utilizar contenedores GN 1/1 o bandejas de pastelería 400x600 (Excepto en el modelo BF-R031).
- Controlador electrónico avanzado con menú intuitivo y navegación fácil.
- Distancia entre rejillas: 67mm

Funcionamiento

- Cuatro programas preestablecidos y varias opciones personalizables, permitiendo al usuario configurar fácilmente los programas específicos para satisfacer sus requisitos de menú.
- Todos los programas cambian automáticamente a modo de espera al final del ciclo, manteniendo los productos a la temperatura correcta hasta su traslado a su almacenamiento definitivo.
- Todos los programas pueden ser controlados ya sea por el tiempo (para funcionamiento regular) o bien por la sonda suministrada (ideal para un control preciso de la temperatura al corazón del producto).
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.
- Micro de puerta para la parada de los ventiladores.
- Gas utilizado: R452a
- Descongelación.

Tiempos máximos de cada ciclo:

- Ciclo positivo (+70° > +3°): 90 minutos.
- Ciclo negativo (+70° > -18°): 240 minutos.

El modelo BF-R031 no lleva válvula de desagüe.



		BF-R031	BF-R051	BF-R101
Capacidad	GN1/1	3	5	10
	EN (600x400)	-	5	10
Ventiladores	Uds.	1	1	2
Aislamiento Espesor	mm	50	60	60
Ciclo positivo	(+70° → +3°) Kg.	8	12	25
Ciclo negativo	(+70° → -18°) Kg.	5	8	15
Potencia frigorífica	W.	379	506	1056
Potencia absorbida	W.	665	938	1724
Voltaje/Tensión	V/N/Hz.	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Peso Bruto	Kg.	75	128	193

FAST

BF-R051



BF-R031



BF-R101



BF-R031

BF-R051

BF-R101

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	620 x 670 x 670	790 x 720 x 860	790 x 820 x 1430
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	640 x 710 x 810	840 x 800 x 940	840 x 850 x 1620
P.V.P.	€	3.006 €	3.846 €	5.669 €

ABATIDORES TEMPERATURA

Características generales:

Abatidores EASY de Primax, perfecto para aquel profesional que busca la un equipo equilibrado y eficiente. Dotado de las funciones avanzadas para Heladería o Pescado y contando con diferentes programas de abatimiento y congelación.

Adaptabilidad y profesionalidad:

- 5 modelos diferentes, con rendimientos entre 8 kg e 42 kg por ciclo.
- Diferentes funciones de abatimiento rápido o ultracongelación, en función de los productos.
- Células internas de utilización múltiple, pudiendo utilizar contenedores GN 1/1 o bandejas de pastelería 400x600 (Excepto en el modelo BE-R031 y BE-R051 S).
- Controlador electrónico avanzado con menú intuitivo y navegación fácil.
- Distancia entre rejillas: 67mm



Funcionamiento

- Multi-programas preestablecidos y varias opciones personalizables, permitiendo al usuario configurar fácilmente los programas específicos para satisfacer sus requisitos.
- Todos los programas cambian automáticamente a modo de espera al final del ciclo, manteniendo los productos a la temperatura correcta hasta su traslado a su almacenamiento definitivo.
- Todos los programas pueden ser controlados ya sea por el tiempo (para funcionamiento regular) o bien por la sonda suministrada (ideal para un control preciso de la temperatura al corazón del producto).
- Ciclos específicos para Heladería y Pescado.
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.
- Micro de puerta para la parada de los ventiladores.
- Puerta reversible bajo pedido en todos los modelos menos en el BE-R031.
- Gas utilizado: R452a
- Descongelación.
- Modelos con extra potencia (acabados en X).

Tiempos maximos de cada ciclo:

- Ciclo positivo (+90° > +3°): 90 minutos.
- Ciclo negativo (+90° > -18°): 240 minutos.



		BE-R031	BE-R051 S	BE-R051	BE-R101	BE-R151
Capacidad	GN1/1	3	5	5	10	15
	EN (600x400)	-	-	5	10	15
Ventiladores	Uds.	1	1	1	2	3
Ciclo positivo	(+90° → +3°) Kg.	12	18	18 / 20*	36 / 40*	42 / 60*
Ciclo negativo	(+90° → -18°) Kg.	8	12	12 / 14*	25 / 28*	32 / 42*
Potencia frigorífica	W.	690	913	913 / 1015*	1652 / 1731*	2062 / 2724*
Potencia absorbida	W.	893	1203	1203 / 1404*	2020 / 2430*	2622 / 3900*
Voltaje / Tensión	V / N / Hz.	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Peso Bruto	Kg.	64	86	118	86	118

(3) Base de 40 mm con pie disponible con suplemento de 300 €.

Modelos con *Extra Potentes se añade una "X" al final del modelo (BE-R051 X).

EASY

BE-R051



BE-R031 Puerta abierta



BE-R101



BE-R031



BE-R031

BE-R051 S

BE-R051

BE-R101

BE-R151

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	620 x 670 x 670	790 x 730 x 890	790 x 820 x 890	790 x 820 x 1460	790 x 820 x 1800
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	670 x 730 x 730	840 x 800 x 940	840 x 900 x 960	840 x 900 x 1520	840 x 900 x 1850
P.V.P.	€	3.370 €	4.719 €	4.838 €	6.497 €	9.163 €
P.V.P. con Extra Potencia				5.158 € 	7.682 €* 	10.585 €*

ESTANTERÍAS

CONJUNTO ESTANTERÍAS



ESTANTERÍA CON RUEDAS



BANCADAS



Estanterías de aluminio alimentario HOMOLOGADAS

P.V.P. € Líneas completas con parrillas en polipropileno y altura 1700 mm

Largo (mm)	Composición	Nº Escaleras	370 mm (GN)			470 mm			570 mm (GN)		
			3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
717	A	2	303,48	352,81	402,02	312,46	362,26	411,49	343,84	401,49	459,28
799	B	2	323,43	379,57	435,34	332,89	388,99	445,29	371,15	438,22	504,89
881	C	2	335,39	395,58	455,87	345,09	405,14	465,40	385,02	456,66	528,04
963	D	2	349,31	413,99	479,06	358,89	423,98	488,95	400,51	477,38	554,00
1045	E	2	362,84	432,47	501,58	372,47	442,31	511,56	415,87	497,74	579,65
1127	F	2	381,56	457,45	532,45	391,31	466,90	542,97	441,94	532,22	622,78
1291	G	2	409,63	494,27	579,12	419,21	504,62	589,57	473,06	574,00	675,15
1373	H	2	420,23	508,66	596,82	429,93	518,34	606,68	485,39	590,43	695,38
1455	I	2	438,61	533,08	627,52	448,22	542,68	637,86	510,83	624,61	737,96
1619	J	2	466,98	570,59	674,85	476,80	581,28	685,58	543,38	667,64	790,90
1734	2C	3	593,43	713,24	834,51	608,33	728,59	849,07	685,06	828,00	970,41
1816	C + D	3	606,41	732,09	857,33	621,68	747,02	872,70	700,34	848,41	996,12
1898	2D	3	621,04	750,90	880,99	636,03	766,17	895,25	716,13	869,62	1.022,58
1980	D + E	3	634,65	769,54	903,47	649,69	784,10	918,26	730,98	889,41	1.048,05
2062	2E	3	648,29	787,04	925,90	663,40	802,24	941,53	746,54	909,89	1.074,55
2144	E + F	3	667,08	811,78	956,63	682,37	827,18	972,47	772,55	944,80	1.116,69
2226	2F	3	686,15	836,69	987,91	700,98	852,30	1.003,63	798,92	979,45	1.160,54
2308	E + G	3	695,46	849,41	1.003,87	710,09	864,10	1.019,07	803,95	986,46	1.169,01
2390	F + G	3	713,72	874,66	1.033,90	728,85	889,55	1.050,66	829,35	1.021,21	1.212,62
2472	F + H	3	724,11	888,18	1.052,80	739,18	903,60	1.067,19	842,13	1.036,99	1.232,47
2554	2G	3	741,47	911,32	1.081,24	757,00	926,54	1.096,37	861,67	1.062,94	1.264,36
2636	G + H	3	752,28	925,35	1.098,86	767,20	941,23	1.114,57	872,89	1.079,29	1.285,90
2718	2H	3	763,12	939,27	1.116,40	777,58	955,20	1.132,61	885,72	1.095,77	1.305,39
2800	H + I	3	780,96	963,95	1.146,59	796,48	979,09	1.162,44	911,49	1.130,53	1.348,22
2882	2I	3	799,56	988,79	1.178,00	814,44	1.004,36	1.194,19	936,90	1.163,80	1.390,48
2964	H + J	3	809,45	1.001,59	1.194,52	824,69	1.018,11	1.210,68	943,40	1.173,84	1.401,73
3046	I + J	3	828,32	1.025,70	1.225,45	843,29	1.041,50	1.240,79	968,28	1.206,46	1.443,44
3210	2J	3	855,96	1.064,34	1.272,25	871,98	1.080,19	1.288,90	1.000,91	1.248,22	1.497,98
3325	2E + G	4	1.008,01	1.204,21	1.428,51	1.000,07	1.224,91	1.448,78	1.134,62	1.399,21	1.663,45
3407	E + F + G	4	999,17	1.229,43	1.459,61	1.018,95	1.249,70	1.479,42	1.160,25	1.432,98	1.706,27
3489	2F + G	4	1.017,91	1.253,81	1.489,69	1.037,89	1.274,45	1.510,47	1.187,03	1.468,20	1.749,20
3571	E + 2G	4	1.027,72	1.266,95	1.505,08	1.047,57	1.287,00	1.525,94	1.191,47	1.475,30	1.758,14
3653	F + 2G	4	1.045,95	1.290,71	1.536,82	1.065,61	1.311,21	1.557,13	1.217,54	1.509,67	1.802,27
3735	F + G + H	4	1.056,66	1.305,18	1.554,53	1.076,37	1.325,32	1.575,57	1.230,09	1.526,36	1.822,67
3817	3G	4	1.073,86	1.327,67	1.582,74	1.093,80	1.349,34	1.604,07	1.249,27	1.551,65	1.854,39
3899	2G + H	4	1.083,67	1.341,93	1.600,39	1.104,35	1.363,19	1.622,37	1.261,75	1.568,23	1.874,61
3981	G + 2H	4	1.094,73	1.356,73	1.618,10	1.115,63	1.377,89	1.640,16	1.273,85	1.584,25	1.894,10
4063	3H	4	1.105,54	1.370,99	1.635,48	1.125,60	1.392,10	1.657,15	1.286,59	1.599,87	1.916,12
4145	2H + I	4	1.123,77	1.395,72	1.665,49	1.143,55	1.415,87	1.687,95	1.311,67	1.634,35	1.958,63
4227	H + 2I	4	1.141,36	1.419,36	1.696,19	1.162,33	1.439,63	1.718,96	1.337,26	1.669,00	1.999,91
4309	3I	4	1.159,55	1.444,51	1.727,22	1.181,04	1.464,83	1.748,52	1.362,96	1.722,59	2.043,18
4391	H + I + J	4	1.171,13	1.456,74	1.744,15	1.190,96	1.477,92	1.765,01	1.369,55	1.711,55	2.054,47
4473	2I + J	4	1.188,85	1.480,79	1.773,85	1.209,26	1.503,33	1.796,46	1.394,20	1.746,83	2.096,46
4555	H + 2J	4	1.199,40	1.495,36	1.792,32	1.219,20	1.516,58	1.812,89	1.400,54	1.754,20	2.107,91
4637	I + 2J	4	1.217,26	1.519,81	1.822,34	1.237,61	1.540,85	1.844,60	1.426,53	1.788,36	2.150,26
4801	3J	4	1.245,97	1.557,84	1.869,51	1.266,72	1.578,71	1.891,60	1.458,10	1.831,84	2.204,38
4916	F + 3G	5	1.377,94	1.708,92	2.038,68	1.403,11	1.735,09	2.064,24	1.605,36	1.998,65	2.390,71
4998	F + 2G + H	5	1.389,03	1.721,88	2.055,96	1.413,57	1.748,31	2.081,75	1.618,69	2.016,06	2.413,10
5080	4G	5	1.405,03	1.744,73	2.083,35	1.431,73	1.771,04	2.110,82	1.636,72	2.040,21	2.444,25
5162	3G + H	5	1.415,87	1.758,96	2.101,99	1.440,73	1.785,57	2.129,87	1.650,14	2.057,52	2.464,85
5244	2G + 2H	5	1.426,51	1.774,18	2.120,01	1.451,87	1.799,85	2.146,74	1.662,07	2.072,93	2.484,91
5326	G + 3H	5	1.436,78	1.787,45	2.137,74	1.462,86	1.813,89	2.164,79	1.673,43	2.089,46	2.504,60
5408	4H	5	1.447,95	1.801,90	2.156,41	1.473,51	1.827,40	2.182,37	1.686,03	2.107,29	2.525,61
5490	3H + I	5	1.466,64	1.826,85	2.185,01	1.491,49	1.852,59	2.211,58	1.712,24	2.139,77	2.568,15
*A descontar por montaje en ángulo (Altura 1700mm) "			-32,70	-17,75	-2,82	-27,73	-9,62	8,49	-28,53	-9,62	9,31

COCCIÓN














Series 600













	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 <div style="display: flex; justify-content: space-around; width: 100px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> </div>	X6CUG05TT 1.045 €	a 600 b 300 h 280	11	0,12	10	8598 34140	-	-
Top gas range 2 burners table top Cucina gas 2 fuochi da banco Fourneau à gaz 2 brûleurs à poser Gasherde 2 Kochstellen Tischgerät Cocinas a gas 2 quemadores de banco Газовая плита с 2 конфорками настольная								
 <div style="display: flex; justify-content: space-around; width: 100px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> </div>	X6CUG10TT 1.537 €	a 600 b 600 h 280	20	0,21	20	17196 68280	-	-
Top gas range 4 burners table top Cucina gas 4 fuochi da banco Fourneau à gaz 4 brûleurs à poser Gasherde 4 Kochstellen Tischgerät Cocina a gas 4 quemadores de banco Газовая плита с 4 конфорками настольная								
 <div style="display: flex; justify-content: space-around; width: 100px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> </div>	X6CUG15TT 2.169 €	a 600 b 900 h 280	34	0,265	30	25795 102420	-	-
Top gas range 6 burners table top Cucina gas 6 fuochi da banco Fourneau à gaz 6 brûleurs à poser Gasherde 6 Kochstellen Tischgerät Cocina a gas 6 quemadores de banco Газовая плита с 6 конфорками настольная								
 <div style="display: flex; justify-content: space-around; width: 100px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> </div>	X6CUG10FF 3.057 €	a 600 b 600 h 850	60	0,53	25,5	21152 83984	230~1N	0,1
Gas range 4 burners + gas oven 1/1 GN Cucina gas 4 fuochi + forno gas 1/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four à gaz 1/1 GN Gasherde 4 Kochstellen + Gasbackofen 1/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno a gas 1/1 GN Газовая плита с 4 конфорками и газовой духовкой 1/1 GN								

600 Gas ranges









Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; gap: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> </div>	X6CUG15FF 3.973 €	a 600 b 900 h 850	81	0,73	35,5	29751 118124	230~1N	0,1
		Gas range 6 burners + gas oven 1/1 GN Cucina gas 6 fuochi + forno gas 1/1 GN Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 1/1 GN Gasherde 6 Kochstellen + Gasbackofen 1/1 GN Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 1/1 GN Газовая плита с 6 конфорками и газовой духовкой 1/1 GN						
		Optional n.1 K6PORTA 181 € Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; gap: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> </div>	X6CUM10FF 3.243 €	a 600 b 600 h 850	61	0,53	20	17196 68280	230~1N	3
		Gas range 4 burners + electric oven 1/1 GN Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico 1/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique 1/1 GN Gasherde 4 Kochstellen + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico 1/1 GN Газовая плита с 4 конфорками и электрической духовкой 1/1 GN						
		Optional n.1 K6PORTA 181 € Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; gap: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6kW</div> </div>	X6CUM15FF 4.098 €	a 600 b 900 h 850	82	0,73	30	25795 102420	230~1N	3
		Gas range 6 burners + electric oven 1/1 GN Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico 1/1 GN Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique 1/1 GN Gasherde 6 Kochstellen + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico 1/1 GN Газовая плита с 6 конфорками и электрической духовкой 1/1 GN						
		Optional n.1 K6PORTA 181 € Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						

	Model Price								
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
	X6CUE05TT 862 €	a 600 b 300 h 280	10	0,12	-	-	400~3N	4	Top electric range 2 plates table top Cucina 2 piastre elettriche da banco Fourneau électrique 2 plaques à poser Elektroherd 2 Kochplatten Tischgerät Cocina eléctrica 2 placas de banco Электрическая плита с 2 конфорками настольная
	X6CUE10TT 1.316 €	a 600 b 600 h 280	18	0,21	-	-	400~3N	8	Top electric range 4 plates table top Cucina 4 piastre elettriche da banco Fourneau électrique 4 plaques à poser Elektroherd 4 Kochplatten Tischgerät Cocina eléctrica 4 placas de banco Электрическая плита с 4 конфорками настольная
	X6CUE15TT 1.709 €	a 600 b 900 h 280	29	0,265	-	-	400~3N	12	Top electric range 6 plates table top Cucina 6 piastre elettriche da banco Fourneau électrique 6 plaques à poser Elektroherd 6 Kochplatten Tischgerät Cocina eléctrica 6 placas de banco Электрическая плита с 6 конфорками настольная
	X6CUE10FF 3.159 €	a 600 b 600 h 850	60	0,53	-	-	400~3N	11	Electric range 4 plates + electric oven 1/1 GN Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico 1/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique 1/1 GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico 1/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN
	X6CUE15FF 3.608 €	a 600 b 900 h 850	80	0,73	-	-	400~3N	15	Electric range 6 plates + electric oven 1/1 GN Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico 1/1 GN Fourneau électrique 6 plaques + four électrique 1/1 GN Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico 1/1 GN Электрическая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN
		Optional n.1 K6PORTA 181 € Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца							

600 Pyroceram ranges

Cucine vitroceramica - Fourneaux vitroc ramiques - Ceranherde
Cocinas vitrocer micas - Плиты из стеклокерамики

	Model Price								
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
	X6VCE05TT 993 €	a 600 b 300 h 280	9	0,12	-	-	230~1N	3,6	Electric pyroceram range 2 plates table top Cucina elettrica vitroceramica 2 piastre da banco Fourneau électrique vitrocéramique 2 plaques � poser 2-Felder Ceranherd Tischgerät Cocina eléctrica vitrocerámica 2 placas de banco Электрическая плита из стеклокерамики с 2 конфорками настольная
	X6VCE10TT 1.965 €	a 600 b 600 h 280	16	0,21	-	-	400~3N	7,2	Electric pyroceram range 4 plates table top Cucina elettrica vitroceramica 4 piastre da banco Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques � poser 4-Felder Ceranherd Tischgerät Cocina eléctrica vitrocerámica 4 placas de banco Электрическая плита из стеклокерамики с 4 конфорками настольная
	X6VCE10FF 3.461 €	a 600 b 600 h 850	59	0,53	-	-	400~3N	10,2	Pyroceram electric range 4 plates with electric oven 1/1 GN Cucina elettrica vitroceramica 4 piastre + forno elettrico 1/1 GN Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques + four électrique 1/1 GN 4-Felder Ceranherd mit Elektrobackofen 1/1 GN Cocina eléctrica vitrocerámica 4 placas + horno eléctrico 1/1 GN Электрическая плита из стеклокерамики с 4 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN

600 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 X6FLG05TT 1.337 €	a 600 b 300 h 280	21	0,14	4	3439 13656	230~1N	0,1
	Gas griddle plate smooth table top Fry top a gas liscio da banco Grillade à gaz lisse à poser Gasriddleplatte glatt Tischgerät Fry top a gas plancha lisa de banco Гладкая газовая жарочная поверхность настольная						
 X6FRG05TT 1.482 €	a 600 b 300 h 280	21	0,14	4	3439 13656	230~1N	0,1
	Gas griddle plate grooved table top Fry top a gas rigato da banco Grillade à gaz nervurée à poser Gasriddleplatte gerillt Tischgerät Fry top a gas plancha rizada de banco Рифлёная газовая жарочная поверхность настольная						
 X6FLG10TT 1.971 €	a 600 b 600 h 280	39	0,31	8	6879 27312	230~1N	0,1
	Gas griddle plate smooth table top Fry top a gas liscio da banco Grillade à gaz lisse à poser Gasriddleplatte glatt Tischgerät Fry top a gas plancha lisa de banco Гладкая газовая жарочная поверхность настольная						
 X6FRG10TT 2.069 €	a 600 b 600 h 280	39	0,31	8	6879 27312	230~1N	0,1
	Gas griddle plate ½ smooth ½ grooved table top Fry top a gas ½ liscio ½ rigato da banco Grillade à gaz ½ lisse ½ nervurée à poser Gasriddleplatte ½ glatt ½ gerillt Tischgerät Fry top a gas plancha ½ lisa ½ rizada de banco Газовая жарочная поверхность ½ гладкая + ½ рифлёная настольная						

600 Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
	X6FLE05TT 1.384 €	a 600	19	0,14	-	-	230~1N	3,6
		b 300						
h 280								
		Electric griddle plate smooth table top Fry top elettrico liscio da banco Grillade électrique lisse à poser Elektrogriddleplatte glatt Tischgerät Fry top eléctrico plancha lisa de banco Гладкая электрическая жарочная поверхность настольная						
	X6FRE05TT 1.479 €	a 600	19	0,14	-	-	230~1N	3,6
		b 300						
h 280								
		Electric griddle plate grooved table top Fry top elettrico rigato da banco Grillade électrique nervurée à poser Elektrogriddleplatte gerillt Tischgerät Fry top eléctrico plancha rizada de banco Рифлёная электрическая жарочная поверхность настольная						
	X6FLE10TT 1.829 €	a 600	35	0,31	-	-	400~3N	7,2
		b 600						
h 280								
		Electric griddle plate smooth table top Fry top elettrico liscio da banco Grillade électrique lisse à poser Elektrogriddleplatte glatt Tischgerät Fry top eléctrico plancha lisa de banco Гладкая электрическая жарочная поверхность настольная						
	X6FRE10TT 1.929 €	a 600	35	0,31	-	-	400~3N	7,2
		b 600						
h 280								
		Electric griddle plate ½ smooth ½ grooved table top Fry top elettrico ½ liscio ½ rigato da banco Grillade électrique ½ lisse ½ nervurée à poser Elektrogriddleplatte ½ glatt ½ gerillt Tischgerät Fry top eléctrico plancha ½ lisa ½ rizada de banco Электрическая жарочная поверхность ½ гладкая + ½ рифлёная настольная						

600 Fixed lavastone grill for meat

Griglie fisse pietra lavica per carne - Grilles fixes pierre volcanique pour viande - Feste Lavasteingrills für Fleisch
 Parrillas fija de piedra volcanica para carne - Фиксированные лавовые грили для мяса и рыбы

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 X6PLG05TT 2.073 €	a 600 b 300 h 280	19	0,14	6	4901 19459	-	-
	½ Top unit for meat - ½ Modulo top per carne ½ Module pour viande - ½ Modul für Fleisch ½ Módulo para carne top - Настольный модуль ½ для мяса						
Standard Stainless steel grate for meat - Griglia carne inox - Grille inox viande Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla de acero inox para carne - Гриль для мяса из нержавеющей стали							
 X6PLG10TT 3.135 €	a 600 b 600 h 280	33	0,31	12	9888 39261	-	-
	Top unit for meat - Modulo top per carne Module pour viande - Modul für Fleisch Módulo para carne top - Настольный модуль для мяса						
Standard Stainless steel grate for meat - Griglia carne inox - Grille inox viande Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla de acero inox para carne - Гриль для мяса из нержавеющей стали							


600 Gas and electric fryers

Friggerici a gas ed elettriche - Friteuses à gaz et électriques - Gas- u. Elektrofritteusen
Freidoras a gas y eléctricas - Газовые и электрические фритюрницы

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
	X6FGG05TT 1.879 €	a 600 b 300 h 280	17	0,12	6,7	6019 23898	-	-
		Gas fryer 8 lt. table top Friggerice a gas 8 lt. da banco Friteuse à gaz 8 lt. à poser Gasfritteuse 8 Lt. Tischgerät Freidora a gas 8 lt. de banco Фритюрница газовая 8 л. настольная						
		Standard n.1 K26428 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
	X6FGG10TT 3.254 €	a 600 b 600 h 280	36	0,31	13,4	12038 47796	-	-
		Gas fryer 8 + 8 lt. table top Friggerice a gas 8 + 8 lt. da banco Friteuse à gaz 8 + 8 lt. à poser Gasfritteuse 8 + 8 Lt. Tischgerät Freidora a gas 8 + 8 lt. de banco Фритюрница электрическая 8 + 8 л. настольная						
		Standard n.2 K26428 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
	X6FGE05TT 1.722 €	a 600 b 300 h 280	13	0,14	-	-	400~3N	8
		Electric fryer 10 lt. table top Friggerice elettrica 10 lt. da banco Friteuse électrique 10 lt. à poser Elektrofritteuse 10 Lt. Tischgerät Freidora eléctrica 10 lt. de banco Фритюрница электрическая 10 л. настольная						
		Standard n.1 K26440 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
	X6FGE10TT 2.566 €	a 600 b 600 h 280	24	0,31	-	-	400~3N	16
		Electric fryer 10 + 10 lt. table top Friggerice elettrica 10 + 10 lt. da banco Friteuse électrique 10 + 10 lt. à poser Elektrofritteuse 10 + 10 Lt. Tischgerät Freidora eléctrica 10 + 10 lt. de banco Фритюрница электрическая 10 + 10 л. настольная						
		Standard n.2 K26440 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина						

Electric fryers

Friggitrici elettriche - Friteuses électriques - Elektrofritteusen
 Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 X6FGE0512 1.942 €	a 600 b 300 h 280	17	0,12	-	-	400~3N	8,7
	Fryer 11 lt. table top Frigitrice 11 lt. da banco Friteuse 11 lt. à poser Fritteuse 11 Lt. Tischgerät Freidora 11 lt. de banco Фритюрница 11 л. настольная						
Standard n.1 K26580 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина							
 X6FGE1012 3.181 €	a 600 b 600 h 280	36	0,31	-	-	400~3N	17,4
	Fryer 11 + 11 lt. table top Frigitrice 11 + 11 lt. da banco Friteuse 11 + 11 lt. à poser Fritteuse 11 + 11 Lt. Tischgerät Freidora 11 + 11 lt. de banco Фритюрница 11 + 11 л. настольная						
Standard n.2 K26580 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина							

600 Accessories for fryers







Accessori per friggitrice - Accessoires pour friteuses - Zubehöre für Fritteusen
 Accesorios para freidoras - Аксессуары для фритюрниц

	Model Price						Description
		mm		Kg	m ³		
	K26428 92 €	a	260	-	-	-	Basket for gas fryer 1/1 Cesto friggitrice a gas 1/1 Panier friteuse à gaz 1/1 Gas-Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora a gas 1/1 Корзина для газовой фритюрницы 1/1 [X6FGG05TT - X6FGG10TT]
	K26473 82 €	a	260	-	-	-	Basket for gas fryer 1/2 Cesto friggitrice a gas 1/2 Panier friteuse à gaz 1/2 Gas-Fritteusenkorb 1/2 Cesta freidora a gas 1/2 Корзина для газовой фритюрницы 1/2 [X6FGG05TT - X6FGG10TT]
	K26440 116 €	a	310	-	-	-	Basket for electric fryer 1/1 Cesto friggitrice elettrica 1/1 Panier friteuse électrique 1/1 Elektro-Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora eléctrica 1/1 Корзина для электрической фритюрницы 1/1 [X6FGE05TT - X6FGE10TT]
	K26439 84 €	a	310	-	-	-	Basket for electric fryer 1/2 Cesto friggitrice elettrica 1/2 Panier friteuse électrique 1/2 Elektro-Fritteusenkorb 1/2 Cesta freidora eléctrica 1/2 Корзина для электрической фритюрницы 1/2 [X6FGE05TT - X6FGE10TT]
	K26580 123 €	a	200	-	-	-	Basket for fryer 1/1 Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora 1/1 Корзина для фритюрницы 1/1 [X6FGE0512 - X6FGE1012]
	K6COPEFG 67 €	a	370	-	-	-	Lid for electric fryer Coperchio per friggitrice elettrica Couvercle pour friteuse électrique Deckel für Elektro-Fritteuse Tapa para freidora eléctrica Крышка для электрической фритюрницы
	K6COPEFGR 67 €	a	370	-	-	-	Lid for electric fryer Coperchio per friggitrice elettrica Couvercle pour friteuse électrique Deckel für Elektro-Fritteuse Tapa para freidora eléctrica Крышка для электрической фритюрницы [X6FGE0512 - X6FGE1012]
	K6COPGFG 67 €	a	370	-	-	-	Lid for gas fryer Coperchio per friggitrice a gas Couvercle pour friteuse à gaz Deckel für Gasfritteuse Tapa para freidora a gas Крышка для газовой фритюрницы
	ARGFRY 216 €	a	-	-	-	-	Detergent tablets for fryers 6 pcs Detergente in compresse per friggitrice 6 pz Détergent comprimé pour friteuses 6 pcs Tabelle-Reinigungsmittel für Fritteusen 6 Stk Detergente en pastillas para freidoras 6 u. Моющие таблетки для фритюрниц 6 шт
	K6PORTAFG 181 €	a	42	2,85	-	-	Door for gas fryer Porta per friggitrice a gas Porte pour friteuse à gaz Tür für Gas-Fritteuse Puerta para freidora a gas Дверца для газовой фритюрницы

600 Electric chip scuttle

Scaldapatate elettrici - Bacs à frites électriques - Elektro-Frittenwanne








Conservador de patatas eléctrico - Электрические подогреватели для картофеля фри

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 X6SPE05TT 1.064 €	a 600 b 300 h 280	10	0,14	-	-	230~1N	0,75
	Electric chip scuttle table top Scaldapatate elettrico da banco Bac à frites électrique à poser Elektro-Frittenwanne Tischgerät Conservador de patatas eléctrico de banco Электрический подогреватель для картофеля фри настольный						

600 Electric pasta cooker


Cuocipasta elettrico - Cuiseur à pâte électrique - Elektronudelkocher

Cuece pasta eléctrico - Электрическая макаронovарка

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 X6CPE05TT 1.661 €	a 600 b 300 h 280	12	0,14	-	-	400~3N	4,35
	Electric pasta cooker 12 lt. - Cuocipasta elettrico 12 lt. Cuiseur à pate électrique cuve simple 12 lt. à poser - Elektronudelkocher Tischgerät 12 Lt. Cuece pasta eléctrico 12 lt. de banco - Электрическая макаронovарка 12 л. Standard Inox tank AISI 316 - Vasca inox AISI 316 - Cuve acier inox AISI 316 Tank aus AISI 316 - Cuba inox AISI 316 - Емкость из нержавеющей стали AISI 316						
 K26474 182 €	a 290 b 240 h 150	-	-	-	-	-	-
	Basket for pasta cooker 1/2 GN h. 150 Cesto cuocipasta 1/2 GN h. 150 Panier pour cuiseur à pâte 1/2 GN h. 150 Korb für Nudelkocher 1/2 GN h. 150 Cesta para cuece-pasta 1/2 GN h. 150 Корзина для макаронovарки 1/2 GN высота 150						
 K26475 147 €	a 290 b 115 h 150	-	-	-	-	-	-
	Basket for pasta cooker 1/4 GN h. 150 Cesto cuocipasta 1/4 GN h. 150 Panier pour cuiseur à pâte 1/4 GN h. 150 Korb für Nudelkocher 1/4 GN h. 150 Cesta para cuece-pasta 1/4 GN h. 150 Корзина для макаронovарки 1/4 GN высота 150						







600 Electric pasta cooker

Cuocipasta elettrico - Cuiser à pâte électrique - Elektronudelkocher
Cuece pasta eléctrico - Электрическая макаронovarка

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
	K6COPCP 151 €	a 340 b 258 h 85	-	-	-	-	-	-
		Lid for pasta cooker Coperchio per cuocipasta Couvercle pour cuiser à pâte Deckel für Nudelkocher Tapa para cuece-pasta Крышка для макаронovarки						








600 Electric bain maries

Bagnomaria elettrici - Bain-marie électriques - Elektrowasserbäder
Baño-maria eléctricos - Электрические водяные бани

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
	X6BME05TT 1.124 €	a 600 b 300 h 280	16	0,13	-	-	230~1N	1
		Single tank top 3/4 GN ½ Modulo top vasca 3/4 GN ½ Module top 3/4 GN 1 Becken Top 3/4 GN 1 Cuba top 3/4 GN Верхний модуль ½ ванна GN 3/4						

600 Accessories for bain maries

Accessori per bagnomaria - Accessoires pour bain-marie - Zubehöre für Wasserbäder
Accesorios para baño-maria - Аксессуары для пароварки

	Model Price								Description
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
	K20233 105 €	a 156 b 260 h 150	-	-	-	-	-	-	1/4 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/4 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/4 GN 1/4 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/4 GN para baño mária Ванночка 1/4 GN с крышкой для пароварки
	K90029 131 €	a 325 b 265 h 150	-	-	-	-	-	-	1/2 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/2 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/2 GN 1/2 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/2 GN para baño mária Ванночка 1/2 GN с крышкой для пароварки

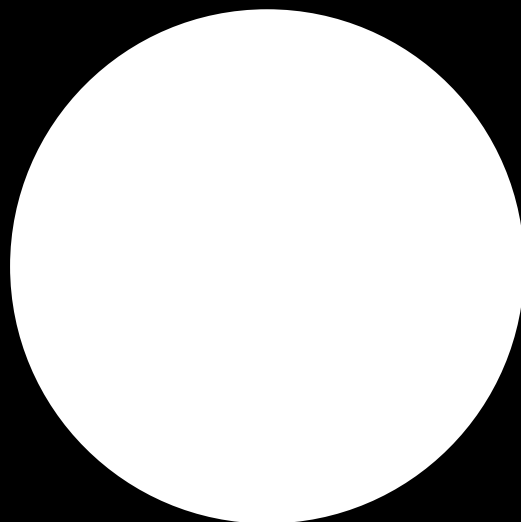
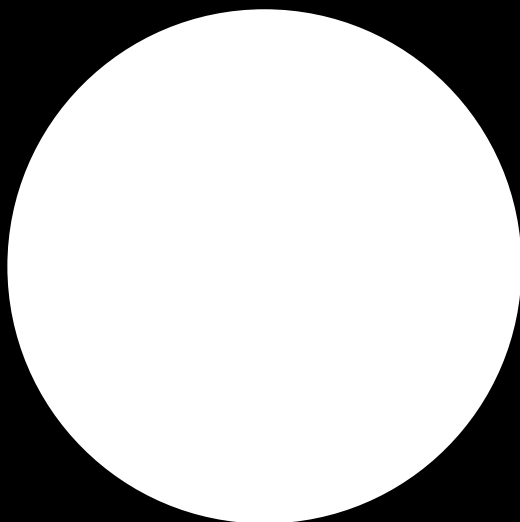
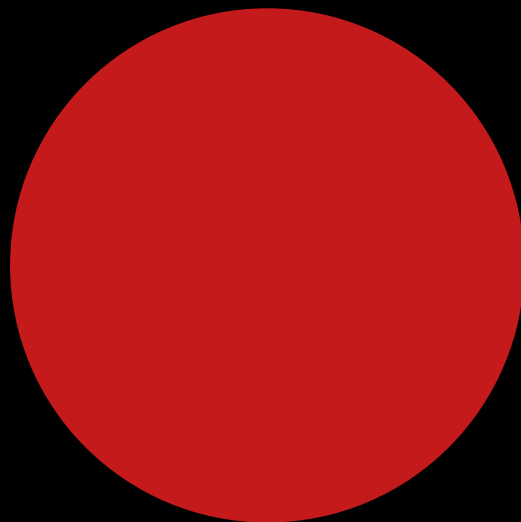
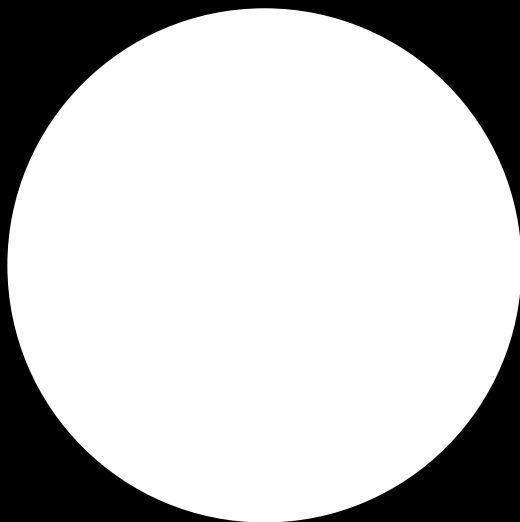
	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW
	X6NEN05TT 409 €	a 600 b 300 h 280	7	0,12	-	-	-	-
		Neutral top Top neutro Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutra Столешница						
	X6NLN10TT 1.075 €	a 600 b 600 h 280	13	0,21	-	-	-	-
		Neutral top with sink Top neutro con lavello Top neutre avec evier Neutralelement mit Becken Mesa de trabajo neutra con fregadero Столешница с раковиной						
	X6NVN05 400 €	a 550 b 300 h 570	9	0,14	-	-	-	-
		Open cabinet Vano base Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Шкаф-основание						
	X6NVN10 480 €	a 550 b 600 h 570	11	0,21	-	-	-	-
		Open cabinet Vano base Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Шкаф-основание						
	X6NVN15 531 €	a 550 b 900 h 570	19	0,45	-	-	-	-
		Open cabinet Vano base Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Шкаф-основание						

600 Accessories

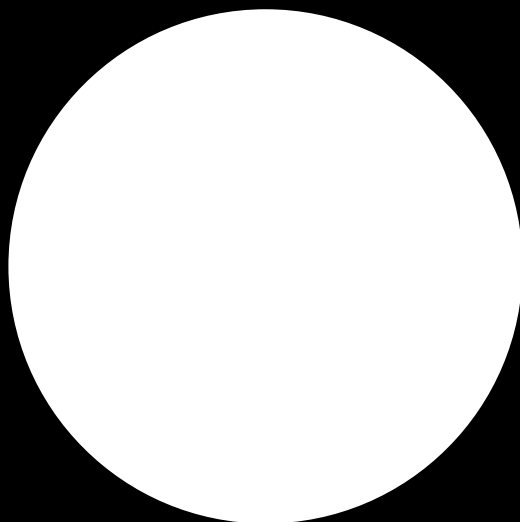
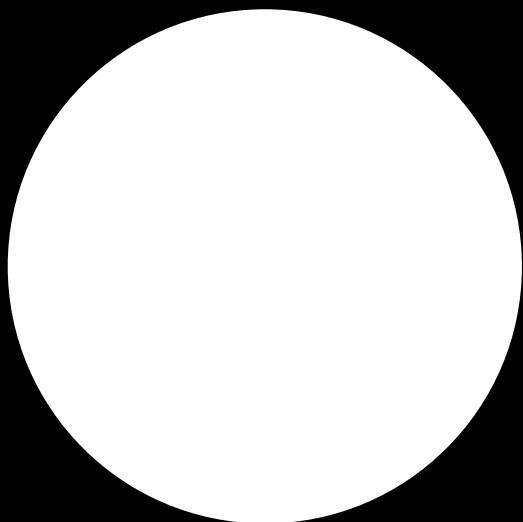
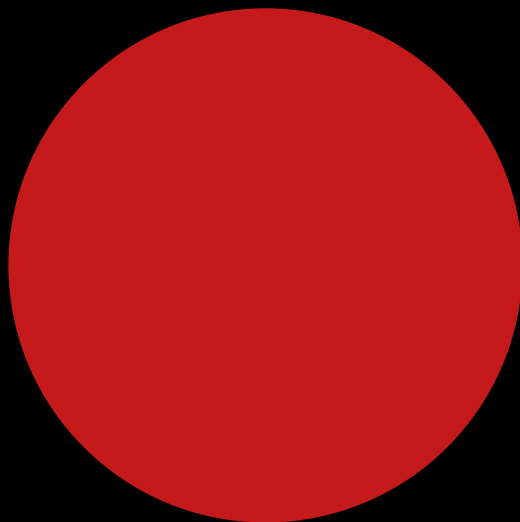
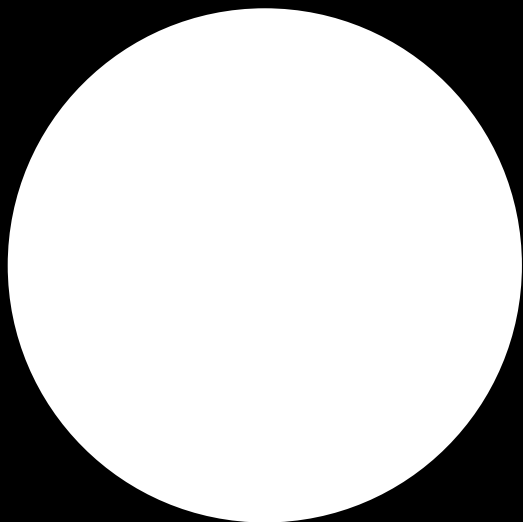
Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price						Description
		mm	Kg	m ³			
	K6AFP 341 €	a b h	- - -	-	-	-	Built-in pot holder for electric ranges Applicazione fermapentole cucina elettrica Fixation des casseroles pour fourneau électrique Topfbefestigung für Elektroherd Opción sujeta-olla para cocina eléctrica Стопор для кастрюль для электрических плит
	K26274 70 €	a b h	325 530 67	1,5	-	-	Electric oven grid Griglia per forno elettrico Grille four électrique Rost für Elektrobackofen Rejilla para horno eléctrico Гриль для электрической духовки
	NEOFOUR 108 €	a b h	- - -	-	-	-	Liquid detergent for ovens and griddle plates 12 pcs Detergente liquido per forno e fry top 12 pz Détergent liquide pour four et grillade 12 pcs Reiniger flüßig für Ofen u. Griddleplatten 12 Stk. Detergente líquido para horno y planchas 12 u. Жидкое моющее средство для духовок и жарочных поверхностей 12 шт.
	K26024 68 €	a b h	- - -	0,25	-	-	Teflon plug with wooden handle for griddle plates Tappo in Teflon con manico in legno per fry top Buchon en Teflon avec manche en bois pour grillades Teflonverschluß mit Holzgriff für Grillplatten Tapón en teflon con mango en madera para fry-top Тефлоновая пробка с деревянной ручкой для жарочной поверхности
	K26019 81 €	a b h	- - -	0,40	-	-	Scraper for gridale plates Raschietto fry top Grattoir pour grillades Spachtel für Grillplatten Espátula para fry-top Скребок для жарочной поверхности
	K9LMLS 122 €	a b h	- - -	-	-	-	10 pieces blades for smooth scraper Kit 10 lame per raschietto liscio Kit de 10 lames pour grattoir lisse 10 Stück Klingen für glatten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula lisa Комплект из 10 лезвий для гладкого скребка
	C2LMRG 157 €	a b h	- - -	-	-	-	10 pieces blades for grooved scraper Kit 10 lame per raschietto rigato Kit de 10 lames pour grattoir nervuré 10 Stück Klingen für gerillten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula rizada Комплект из 10 лезвий для рифлёного скребка
	K00088 37 €	a b h	- - -	-	-	-	Connecting kit series 700/600 Kit giunzione serie 700/600 Kit connexion série 700/600 Verbindungssatz Serie 700/600 Kit conexión serie 700/600 Комплект соединительных частей для серий 700/600
	K6PORTA 181 €	a b h	42 290 430	2,85	-	-	Door Porta Porte Tür Puerta Дверца

DESCO
ALWAYS WITH YOU



DESCO
ALWAYS WITH YOU



700

COCCIÓN
COOKING
CUISSON
KOCHEN

COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES

CUISINIÈRES A GAZ

GASHERDE

ESP: Fabricadas en acero inox acabado satinado con juntas a ras, encimera de trabajo de espesor 15/10 con cubetas extraíbles y ángulos redondeados para la máxima limpieza. Quemadores verticales de 3,5Kw. y 5Kw. Encendido del quemador por llama piloto, termopar de seguridad de fácil mantenimiento. Disponible modelo con mueble abierto, con horno GN2/1 a gas estático (8Kw.) o eléctrico (5,6Kw.) y con maxi horno a gas GN3/1 da 10 Kw. Bajo pedido se pueden combinar los quemadores.

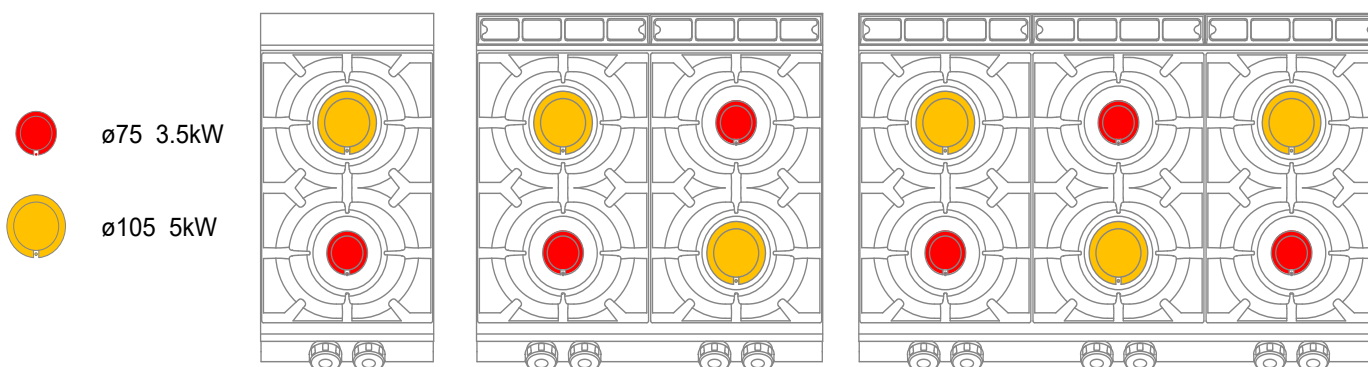
FRA: Fabriquéés en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plans de travail de 15/10 d'épaisseur avec plateaux amovibles et bords arrondis pour une propreté maximale. Brûleurs verticaux de 3,5 kW et 5 kW. Allumage du brûleur à flamme pilote, thermocouple de sécurité facile d'entretien. Modèles disponibles sur armoire ouverte, sur fours statiques à gaz (8 kW) ou électriques (5,6 kW) GN 2/1 ou sur maxi four gaz 3/1 de 10 kW. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées.

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, worktops (thickness: 15/10) with removable basins and smooth edges for an ideal cleaning. 3.5kW and 5kW vertical burners. Burner ignition with pilot light, easy-to-maintain safety thermocouple. Open compartment models available on gas (8kW) or electric (5.6kW) GN 2/1 static ovens, or on gas 3/1 maxi oven (10kW). Customised burner combinations available upon request.

DE: Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, 15/10 starke Arbeitsplatten mit herausnehmbaren Becken und abgerundeten Kanten für maximale Reinigung. Vertikale Brenner mit einer Leistung von 3,5 kW und 5 kW. Brennerzündung mit Pilotflamme, Sicherheitsthermoelement für einfache Wartung. Modelle erhältlich mit offenem Fach, mit statischem (8 kW) oder elektrischem (5,6 kW) Gasbackofen GN 2/1 oder mit Maxi-Gasbackofen 3/1 (10 kW). Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich.

DISPOSICIÓN ESTÁNDAR DE LOS QUEMADORES

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FA071M0**

400 x 700 x 900 mm
8,5 kW tot
1 x 3,5 kW
1 x 5 kW
51 Kg / 0,4 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

1.864,00**FA071MA**

400 x 700 x 900 mm
8,5 kW tot
1 x 3,5 kW
1 x 5 kW
54 Kg / 0,4 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

2.080,00**FA072M0**

800 x 700 x 900 mm
17 kW tot
1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
85 Kg / 0,8 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

3.195,00**FA072MA**

800 x 700 x 900 mm
17 kW tot
1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
90 Kg / 0,8 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

3.753,00**FA073M0**

1200 x 700 x 900 mm
25,5 kW tot
2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
113 Kg / 1,1 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

4.051,00



MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX**FA073MA**1200 x 700 x 900 mm
25,5 kW tot
2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
121 Kg / 1,1 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**4.731,00****FAG72M0**800 x 700 x 900 mm
25 kW tot
1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
138 Kg / 0,8 m³ **Horno - oven - four - ofen**650 x 560 x 300
8 kW tot
GN 2/1**4.620,00****FAE72M0**800 x 700 x 900 mm
17 kW tot
1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
135 Kg / 0,8 m³ **Horno - oven - four - ofen**650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1**4.887,00****FAG73M0**1200 x 700 x 900 mm
33,5 kW tot
2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
167 Kg / 1,1 m³ **Horno - oven - four - ofen**650 x 560 x 300
8 kW tot
GN 2/1**5.738,00**Armario neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement**FAE73M0**1200 x 700 x 900 mm
25,5 kW tot
2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
167 Kg / 1,1 m³ **Horno - oven - four - ofen**650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1**6.378,00**Armario neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelemen



MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX

FAG73MM

1200 x 700 x 900 mm
35,5 kW tot
2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
180 Kg / 1,1 m³ *Maxi Horno - maxi oven - maxi
four - maxi ofen*
985 x 560 x 300
10 kW tot
GN 2/1

5.990,00



FAE73MM

1200 x 700 x 900 mm
25,5 kW tot
2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
180 Kg / 1,1 m³ *Maxi Horno - maxi oven - maxi
four - maxi ofen*
985 x 560 x 300
7,2 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

6.591,00

OPCIONAL












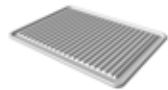
SUPLEMENTO PARA CADA QUEMADOR PERSONALIZADO

EXTRA COST PER EACH CUSTOMISED BURNER

SUPPLÉMENT POUR CHAQUE BRÛLEUR PERSONNALISÉ

AUFPREIS FÜR JEDEN KUNDENSPEZIFISCHEN BRENNER

91,00

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
REJILLA PARA HORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN			
 KFA0060	GN 2/1		60,00
 KFA0070	GN 3/1		93,00
PROLONGACIÓN DE CAMINO CHIMNEY EXTENSION - RALLONGE POUR CHEMINEE - ERWEITERUNG FÜR KAMIN			
 KFA0080	L400		162,00
 KFA0090	L800		208,00
REDUCCIÓN FUEGO PARA COCINA REDUCTION FOR KITCHEN RANGE - GRILLE DE REDUCTION POUR CUISINIÈRE - REDUZIERSTERN FÜR KOCHHERD			
 KFA0010	260 x 260		33,00
PLACA LISA PARA REJILLA EN HIERRO SMOOTH GRIDDLE PLATE FOR CAST IRON GRID - PLAQUE LISSE POUR GRILLE EN FONTE - FORTKOCHPLATTE GLATT FÜR GUSSEISENGITTER			
 KFA0030	390 x 290		300,00
CUBETA EN ACERO INOX STAINLESS STEEL CONTAINER - BASSIN EN ACIER INOX - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL			
 KFA0100	530 x 650 x 20h		123,00
KFA0110	530 x 650 x 40h		134,00
 KFA0120	530 x 650 x 65h		150,00
PUERTA BATIENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
 KEN0011	L 400 DX		292,00
 KEN0021	L 400 SX		292,00
COLUMNA ALIMENTACIÓN DE AGUA COLUMN WITH WATER TAP - COLONNE D'ALIMENTATION DE L'EAU - SÄULENARMATUR			
 KFA0130			263,00
PLACA RANURADA PARA REJILLA EN HIERRO GROOVED GRIDDLE PLATE FOR CAST IRON GRID - PLAQUE NERVUREE POUR GRILLE EN FONTE - FORTKOCHPLATTE GERILLT FÜR GUSSEISENGITTER			
 KFA0020	390 x 290		350,00

PLACAS DE COCCIÓN HERMÉTICAS

HERMETIC KITCHEN RANGES

PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES

HERMETISCHE KOCHFELDER

ESP: Calentamiento mediante quemadores de alto rendimiento en latón de doble llama con potencia regulable de 4Kw. y 6Kw. Encendido con llama piloto. Rejilla de soporte en hierro esmaltado opaco RAAF resistente a la oxidación, ácido y fuego. Opcional rejilla en acero inoxidable. Encimera de cocción hermética en acero inox de espesor 15/10 con ángulos redondeados para facilitar la limpieza y la higiene. Disponible sistema antidesbordamiento para proteger de la caída de líquidos. Seguridad garantizada por termopar. Modelo de 2, 4, 6 fuegos en mueble abierto, con puerta, con horno GN2/1 o GN3/1 a gas o eléctrico.

FRA: Chauffage par brûleurs à haut rendement en laiton de puissance réglable de 4 kW et 6 kW. Allumage avec flamme pilote. Grille de support en fonte émaillée RAAF mate résistante aux alcalis, aux acides et au feu. Grille en acier inoxydable en option. Plan de cuisson hermétique en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène. Disponibilité d'un système de trop-plein qui protège contre les débordements de liquides. Sécurité garantie par un thermocouple. Modèles avec 2, 4, 6 brûleurs sur armoire ouverte, avec portes, avec four à gaz ou électrique GN 2/1 ou 3/1.

ENG: Heating through high-performance brass burners with double flame and power adjustable in the 4-6kW range. Ignition with pilot light. Support grid in RAAF enamelled opaque cast iron, resistant to alkali, acid and fire. Optional stainless steel grid. Hermetic stainless steel cooking hob (thickness: 15/10) with smooth corners to facilitate cleaning and hygiene. Overfill system to prevent liquid overflow available. Safety guaranteed by a thermocouple. Models with 2, 4 or 6 flames on open compartment, with doors, with gas or electric GN 2/1 or 3/1 oven.

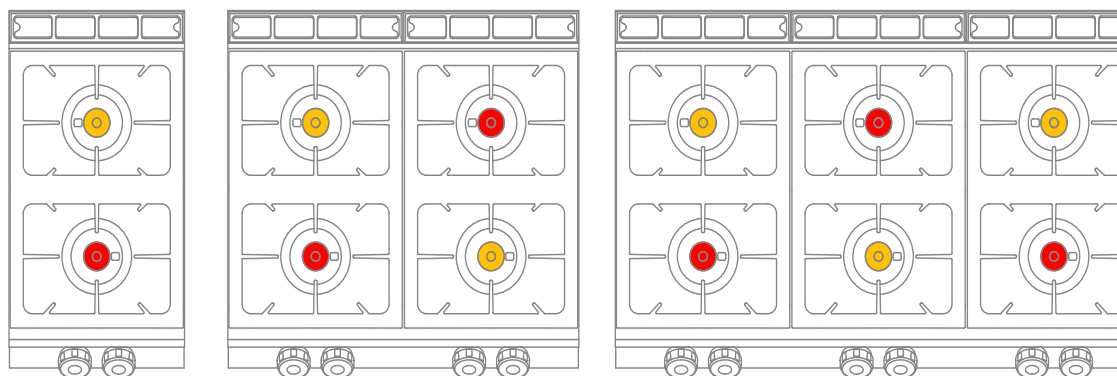
DE: Erhitzung mittels Doppelkronen-Hochleistungsbrenner aus Messing mit einstellbarer Leistung von 4 kW und 6 kW. Zündung durch Pilotflamme RAAF-Tragrost aus matt emailliertem, laugen-, säure- und feuerbeständigem RAAF-Gusseisen. Optional Edelstahl-Grill. Hermetisches Kochfeld aus 15/10 starkem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung und Hygiene. Verfügbarkeit eines Überlaufsystems, das vor überlaufenden Flüssigkeiten schützt. Sicherheit durch ein Thermoelement gewährleistet. Modelle mit 2, 4, 6 Brennern auf offenem Fach, mit Türen, mit Gas- oder Elektrobackofen GN 2/1 oder 3/1.

DISPOSICIÓN ESTÁNDAR DE LOS QUEMADORES

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR

● ø65 4kW

● ø65 6kW





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FE071MO**

400 x 700 x 900 mm
10 kW tot
1 x 4 kW
1 x 6 kW
51 Kg / 0,4 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

1.955,00**FE071MA**

400 x 700 x 900 mm
10 kW tot
1 x 4 kW
1 x 6 kW
54 Kg / 0,4 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

2.185,00**FE072MO**

800 x 700 x 900 mm
20 kW tot
1 x 4 kW / 1 x 6 kW
1 x 6 kW / 1 x 4 kW
85 Kg / 0,8 m³
3.942,00

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

3.356,00**FE072MA**

800 x 700 x 900 mm
20 kW tot
1 x 4 kW / 1 x 6 kW
1 x 6 kW / 1 x 4 kW
90 Kg / 0,8 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

3.942,00**FE073MO**

1200 x 700 x 900 mm
30 kW tot
2 x 4 kW / 1 x 6 kW
2 x 6 kW / 1 x 4 kW
113 Kg / 1,1 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach













4.272,00**FE073MA**

1200 x 700 x 900 mm
30 kW tot
2 x 4 kW / 1 x 6 kW
2 x 6 kW / 1 x 4 kW
121 Kg / 1,1 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

4.750,00



	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FEE72M0	800 x 700 x 900 mm 20 kW tot 1 x 4 kW / 1 x 6 kW 1 x 6 kW / 1 x 4 kW 135 Kg / 0,8 m ³	 <i>Horno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	4.909,00
	FEG72M0	800 x 700 x 900 mm 28 kW tot 1 x 4 kW / 1 x 6 kW 1 x 6 kW / 1 x 4 kW 138 Kg / 0,8 m ³	 <i>Horno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	4.641,00
	FEE73M0	1200 x 700 x 900 mm 30 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 167 Kg / 1,1 m ³	 <i>Horno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	6.641,00
	FEG73M0	1200 x 700 x 900 mm 38 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 167 Kg / 1,1 m ³	 <i>Horno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	6.023,00
	FEE73MM	1200 x 700 x 900 mm 30 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 180 Kg / 1,1 m ³	 <i>Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen</i> 985 x 560 x 300 7,2 kW tot / 400V 3N GN 2/1	6.621,00
	FEG73MM	1200 x 700 x 900 mm 40 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 180 Kg / 1,1 m ³	 <i>Maxi Horno - maxi oven - maxi four - maxi ofen</i> 985 x 560 x 300 10 kW tot GN 2/1	6.292,00

MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX**REJILLA EN HIERRO**

GRILLE EN FONTE - CAST IRON GRID - GUSSEISENGITTER

**KFA0170**

580 x 395

198,00**REJILLA EN ACERO INOX**

GRILLE EN D'ACIER - S/S WIRE GRID - RUNDSTAHLGITTER

**KFA0190**

578 x 358

184,00**SISTEMA DESAGÜE**

OVERFLOW PIPE - TROP-PLEIN - ÜBERLAUF

KFA0210**191,00****PLACA RANURADA PARA REJILLA EN ACERO INOX**

GROOVED GRIDDLE PLATE FOR S/S WIRE GRID - PLAQUE NERVUREE POUR GRILLE EN D'ACIER - FORTKOCHPLATTE GERILLT FÜR RUSTAHGITTER

KFE0020

390 x 290

384,00**PLACA LISA PARA REJILLA EN ACERO INOX**

SMOOTH GRIDDLE PLATE FOR S/S WIRE GRID - PLAQUE LISSE POUR GRILLE EN D'ACIER - FORTKOCHPLATTE GLATT FÜR RUSTAHGITTER

KFE0030

390 x 290

321,00

COCINA ELÉCTRICA PLACA CUADRADA

ELECTRIC KITCHEN RANGES WITH SQUARES PLATES

CUISINIÈRES ELECTRIQUES AVEC PLAQUES CARREE

ELEKTRISCHE HERDE MIT VIERECKIGEN PLATTEN

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox acabado satinado con juntas a ras, encimera estampada espesor 15/10 con bordes redondeados. Modelo a 2, 4, 6 placa eléctrica cuadradas en hierro de 2,6Kw. reguladas por conmutador de 6 posiciones. Disponible con mueble abierto, con puerta batiente o con horno eléctrico estático GN2/1 de 5,6Kw. o con horno maxi GN3/1 de 7,2Kw. Mando separado para cada placa.

FRA: Structure fabriquée entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite avec joints affleurants, plaques embouties de 15/10 d'épaisseur avec bords arrondis. Modèles à 2, 4, 6 plaques électriques carrées en fonte de 2,6 kW régulées par un interrupteur à 6 positions. Disponibles sur armoire ouverte, avec portes battantes ou sur four électrique statique 2/1 de 5,6 kW ou sur four maxi 3/1 de 7,2 kW. Commandes séparées pour chaque plaque.

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktops (thickness: 15/10) with smooth edges. Models with 2, 4 or 6 square cast iron electric square plates (2.6kW) controlled via a 6-position switch. Available on open compartment, with hinged doors, or on 2/1 electric static oven (5.6kW) or 3/1 maxi oven (7.2kW). Individual controls for each plate.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte mit Stärke 20/10 und abgerundeten Kanten. Modelle mit 2, 4, 6 gusseisernen quadratischen Elektroplatten mit einer Leistung von 2,6 kW, die durch einen Schalter mit 6 Leistungsstufen geregelt werden. Erhältlich mit offenem Fach, mit Flügeltüren oder mit statischem Elektrobackofen 2/1 (5,6 kW) oder mit Maxi-Backofen 3/1 (7,2 kW). Separate Regelung für jede Platte.



**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**PE071MB**400 x 700 x 900 mm
5,2 kW tot / 400V 3N
1 x 2,6 kW
1 x 2,6 kW
40 Kg / 0,4 m³**Mueble abierto**Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**2.377,00****PE071MC**400 x 700 x 900 mm
5,2 kW tot / 400V 3N
1 x 2,6 kW
1 x 2,6 kW
43 Kg / 0,4 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**2.595,00****PE072MB**800 x 700 x 900 mm
10,4 kW tot / 400V 3N
2 x 2,6 kW
2 x 2,6 kW
65 Kg / 0,8 m³**Mueble abierto**Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**3.871,00****PE072MC**800 x 700 x 900 mm
10,4 kW tot / 400V 3N
2 x 2,6 kW
2 x 2,6 kW
70 Kg / 0,8 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**4.303,00**



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

PE073MB

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

1200 x 700 x 900 mm
15,6 kW tot / 400V 3N
3 x 2,6 kW
3 x 2,6 kW
90 Kg / 1,1 m³

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

5.314,00**PE073MC**

1200 x 700 x 900 mm
15,6 kW tot / 400V 3N
3 x 2,6 kW
3 x 2,6 kW
98 Kg / 1,1 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

5.966,00**PEE72MA**

800 x 700 x 900 mm
16 kW tot / 400V 3N
2 x 2,6 kW
2 x 2,6 kW
110 Kg / 0,8 m³

Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

6.112,00**PEE73MA**

1200 x 700 x 900 mm
21,2 kW tot / 400V 3N
3 x 2,6 kW
3 x 2,6 kW
130 Kg / 1,1 m³

Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

Armario neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement

7.569,00**PEE73MQ**

1200 x 700 x 900 mm
22,8 kW tot / 400V 3N
3 x 2,6 kW
3 x 2,6 kW
145 Kg / 1,1 m³

Maxi Horno - maxi oven - maxi
four - maxi ofen
985 x 560 x 300
7,2 kW tot / 400V 3N
GN 3/1

8.685,00

MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX

REJILLA PARA HORNO

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN

**KFA0060**

GN 2/1

60,00**KFA0070**

GN 3/1

93,00

CUBETA EN ACERO INOX

STAINLESS STEEL CONTAINER - BASSIN EN ACIER INOX - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL

**KFA0100**

530 x 650 x 20h

123,00**KFA0110**

530 x 650 x 40h

134,00**KFA0120**

530 x 650 x 65h

150,00

COLUMNA ALIMENTACIÓN DE AGUA

COLUMN WITH WATER TAP - COLONNE D'ALIMENTATION DE L'EAU - SÄULENARMATUR

**KFA0130****563,00**

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA

ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES VERRE CERAMIQUE

ELEKTROHERDE GLASKERAMIK

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox acabado satinado. Modelo con encimera en vitrocerámica a 2 o 4 placas de 2,5Kw. con mueble abierto, con mueble con puerta batiente o con horno eléctrico estático da 5,6Kw. Mando separado para cada placa, espesor de la vitro de apoyo 6mm., luz de calor luminosa para indicar que la vitro esta caliente.

FRA: Structure fabriquée entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Modèles avec plan vitrocéramique 2,5 kW 2 ou 4 plaques sur armoire ouverte, sur armoire à portes battantes ou sur four électrique statique 5,6 kW. Commandes séparées pour chaque plaque, verre de soutien de 6 mm d'épaisseur, voyants lumineux de chaleur pour indiquer que le verre est incandescent.

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel. Models with worktop in glass ceramic with 2 or 4 2.5kW plates on open compartment, on hinged door compartment or electric static oven (5.6kW). Individual controls for each plate, support glass thickness: 6mm, heat warning lights to indicate an extremely hot glass.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Modelle mit Glaskeramik-Kochfeld mit 2 oder 4 Kochplatten mit einer Leistung von 2,5 kW auf offenem Fach, auf Fach mit Flügeltüren oder auf statischem Elektrobackofen mit einer Leistung von 5,6 kW. Separate Regelung für jede Kochplatte, Stärke des Trägerglases 6 mm, Wärme-Kontrollleuchten zur Anzeige der heißen Glasoberfläche.



**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**IR071M0**400 x 700 x 900 mm
5 kW tot / 400V 3N
1 x 2,5 kW
1 x 2,5 kW
32 Kg / 0,4 m³**Mueble abierto**
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**3.082,00****IR071MA**400 x 700 x 900 mm
5 kW tot / 400V 3N
1 x 2,5 kW
1 x 2,5 kW
35 Kg / 0,4 m³**Mueble puerta batiente**
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**3.299,00****IR072M0**800 x 700 x 900 mm
10 kW tot / 400V 3N
2 x 2,5 kW
2 x 2,5 kW
52 Kg / 0,8 m³**Mueble abierto**
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**4.623,00****IR072MA**800 x 700 x 900 mm
10 kW tot / 400V 3N
2 x 2,5 kW
2 x 2,5 kW
57 Kg / 0,8 m³**Mueble puerta batiente**
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**5.056,00****IRE72M0**800 x 700 x 900 mm
15,6 kW tot / 400V 3N
2 x 2,5 kW
2 x 2,5 kW
91 Kg / 0,8 m³**Horno - oven - four - oven**
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V
GN 2/1**6.839,00**

MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX**REJILLA PARA HORNO**

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN

**KFA0060**

GN 2/1

60,00**KFA0070**

GN 3/1

93,00**PUERTA BATIENTE**

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

**KEN0011**

L 400 DX

292,00**KEN0021**

L 400 SX

292,00

COCINA ELÉCTRICA INDUCCIÓN

ELECTRIC INDUCTION RANGES

CUISINIÈRES ELECTRIQUES A INDUCTION

INDUKTIONELEKTROHERDE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox. Modelo con encimera en vitrocerámica e inducción de 6mm. de espesor, con mueble abierto o con mueble con puerta batiente, disponible en 2 y 4 zonas de 3,5Kw. Mando simple para cada zona con regulación de 1 a 10 posiciones, sistema automático de detección de olla, luz led verde de funcionamiento, luz led roja para señalar alarmas. Disponible versión Wok con potencia de 5Kw.

FRA: Structure entièrement en acier inoxydable. Modèles avec plaque vitrocéramique à induction de 6 mm d'épaisseur, sur armoire ouverte ou sur armoire à portes battantes, disponibles en 2 et 4 zones de 3,5 kW. Commandes individuelles pour chaque zone avec réglage de 1 à 10 positions, système de détection automatique de casserole, LED verte de fonctionnement, LED rouge d'alarme. Version wok disponible avec une puissance de 5 kW.

ENG: Frame entirely made in stainless steel. Models with glass ceramic induction worktop (thickness: 6mm), on open compartment or hinged door compartment, available with 2 and 4 3.5kW zones. Individual controls for each zone, with adjustment ranging from 1 to 10 positions. Automatic saucepan detection system, green LED light indicating regular operation, and red LED light for warnings. Wok version available (5kW).

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl. Modelle mit 6 mm starkem Induktions-Glaskeramik-Kochfeld, auf offenem Fach oder auf Fach mit Flügeltüren, erhältlich mit 2 und 4 Kochzonen (3,5 kW). Individuelle Bedienelemente für jede Kochzone mit Regelung über 10 Leistungsstufen, automatisches Topferkennungssystem, grüne LED-Betriebskontrollleuchte, rote LED-Alarmkontrollleuchte. Erhältlich als Wok-Ausführung mit einer Leistung von 5 kW.





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**ID071M0**

400 x 700 x 900 mm
7 kW tot / 400V 3N
1 x 3,5 kW
1 x 3,5 kW
55 Kg / 0,4 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

9.640,00**ID071MA**

400 x 700 x 900 mm
7 kW tot / 400V 3N
1 x 3,5 kW
1 x 3,5 kW
58 Kg / 0,4 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

9.830,00**ID072M0**

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot / 400V 3N
2 x 3,5 kW
2 x 3,5 kW
105 Kg / 0,8 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

18.719,00**ID072MA**

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot / 400V 3N
2 x 3,5 kW
2 x 3,5 kW
110 Kg / 0,8 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

19.102,00

**IW071M0**

400 x 700 x 900 mm
 5 kW tot / 400V 3N
 1 x 5 kW
 55 Kg / 0,4 m³

Mueble abierto
 Open compartment
 Compartiment ouvert
 Offenes fach

7.869,00**IW071MA**

400 x 700 x 900 mm
 5 kW tot / 400V 3N
 1 x 5 kW
 58 Kg / 0,4 m³

Mueble abier

8.061,00**ACCESORIOS**

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

PUERTA BATIENTE

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

**KEN0011**

L 400 DX

292,00**KEN0021**

L 400 SX

292,00

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

ELECTRIC BAIN MARIE

BAIN MARIE ELECTRIQUES

ELEKTROWASSERBÄDER

ESP: Cuatro modelos con funcionamiento eléctrico: medio módulo con cuba GN1/1 y módulo entero con cuba GN2/1. Estructura portante en acero inox AISI 304 con acabado satinado y encimera de trabajo en acero inox. Cuba estampada en acero inox, con bordes redondeados para una fácil limpieza. Calentamiento mediante resistencia eléctrica aislada, apoyada al fondo de la cuba. Termostato de trabajo y termostato de seguridad.





FRA: Quatre modèles avec fonctionnement électrique : demi module avec cuve GN 1/1 et module entier avec cuve GN 2/1. Structure portante en acier inox Scotch Brite et plan de travail en acier inox. Cuve imprimée en acier inox AISI 304, avec bords arrondis pour un nettoyage aisé. Chauffage au moyen de résistance électrique isolée, appuyée sur le fond externe de la cuve. Thermostat de sécurité.

ENG: Four electric working models: half module with GN 1/1 bath and integral module with GN 2/1 bath. The frame is in Scotch Brite AISI 304 stainless steel and stainless steel worktop. Deep-formed stainless steel bath, with smooth edges for easy cleaning. Heating by insulated electric heating element, placed on the external bottom of the bath. Adjusting thermostat and safety thermostat.

DE: 4 Modelle mit elektrischen Funktionen: halbes Modul mit Wanne GN 1/1 und ganzes Modul mit Wanne GN 2/1. Tragende Struktur aus Edelstahl AISI 304 Scotch Brite und Arbeitsfläche aus Edelstahl. Wanne aus Edelstahl geformt, mit abgerundeten Kanten zur einfacheren Reinigung. Erwärmung durch isolierten elektrischen Widerstand, am unteren Boden der Wanne angebracht und Sicherheitsthermostat.





	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	BME71M0	400 x 700 x 900 mm 2,5 kW tot / 230V 1N GN 1/1 40 Kg / 0,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Contenedor GN No incluido GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behälter ausgeschlossen	2.163,00
	BME71MA	400 x 700 x 900 mm 2,5 kW tot / 230V 1N GN 1/1 43 Kg / 0,4 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Contenedor GN No incluido GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behälter ausgeschlossen	2.381,00
	BME72M0	800 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N GN 2/1 60 Kg / 0,8 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Contenedor GN No incluido GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behälter ausgeschlossen	2.816,00
	BME72MA	800 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N GN 2/1 65 Kg / 0,8 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Contenedor GN No incluido GN Container excluded Recipients GN exclus GN Behälter ausgeschlossen	3.136,00

MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

CUBETA

CONTAINER - BACS - BEHÄLTER

**KBM0010**

GN 1/1 150h

125,00**KBM0020**

GN 1/2 150h

71,00**KBM0030**

GN 1/3 150h

63,00**KBM0040**

GN 1/4 150h

50,00**KBM0050**

GN 1/6 150h

46,00**SOPORTE PARA CUBETA**

CONTAINER SUPPORTS - SUPPORT BACS - BEHÄLTERSTÜTZE

**KBM0120**

L = 510

25,00**KBM0130**

L = 310

28,00**TAPA PARA CUBETA**

CONTAINER LIDS - COUVERCLES DE BACS - DECKEL FÜR BEHÄLTER

**KBM0060**

GN 1/1

61,00**KBM0070**

GN 1/2

38,00**KBM0080**

GN 1/3

32,00**KBM0090**

GN 1/4

36,00**KBM0100**

GN 1/6

28,00**PUERTA BATIENTE**

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

**KEN0011**

L 400 DX

292,00**KEN0021**

L 400 SX

292,00

FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICA

GAS AND ELECTRIC FRY TOPS

FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS- UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN

ESP: Equipos con mueble abierto, puerta batiente o horno eléctrico. La placa de cocción es realizada en aleación especial de grueso espesor (15mm) y alta conductibilidad térmica, incluso en versión cromada. Disponible modelo con placa lisa, ranurada o lisa/ranurada. Todos los modelos están dotados de antisalpicaduras perimetral y dotados de cajón extraíble para la recogida de la grasa en acero inox AISI 304. Versión a gas con válvula termostática para la regulación de la temperatura de 120°C a 300°C, versión eléctrica con termostato de regulación de la temperatura de 70°C a 300°C.






FRA: Équipement sur armoire ouverte, sur armoire à portes battantes ou avec four électrique. Fabriquées en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Les plaques de cuisson sont fabriquées dans un alliage spécial épais (15 mm) à haute conductivité thermique, également en version chromée. Modèles à plaques lisses, nervurées ou lisses / nervurées disponibles. Tous les modèles peuvent être équipés d'un pare-éclaboussures périmétrique et équipés d'un tiroir extractible en acier inoxydable AISI 304 pour la récupération des graisses. Version gaz avec vanne thermostatique pour régulation de température de 120 °C à 300 °C, version électrique avec thermostat de régulation de température de 70 °C à 300 °C.

ENG: Equipment on open compartment, with hinged doors or electric oven. Made in Scotch Brite stainless steel. Hot plates are made in a special, thick alloy (15mm) with high thermal conductivity. Also available in chrome-plated version. Models with smooth, grooved or smooth/grooved plates available. All models can be equipped with a border splash protection, and are provided with a rollout grease drawer in AISI 304 stainless steel. Gas version with thermostatic valve for temperature adjustment in the 120°C - 300°C range; electric version with temperature adjustment thermostat from 70°C to 300°C.

DE: Ausstattung auf offenem Fach, über Flügeltüren und mit Elektrobackofen. Aus rostfreiem Stahl mit Scotch Brite-Finish. Die Kochplatten weisen einer dicke Speziallegierung (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit auf, auch in Chromausführung. Modelle mit glatten, gerillten oder glatten/gerillten Kochplatten erhältlich. Alle Modelle können mit einem umlaufenden Spritzschutzrand ausgestattet werden und haben eine herausnehmbare Schublade aus Edelstahl AISI 304 zum Auffangen von Fett. Gasausführung mit Thermostatventil für die Temperaturregelung von 120 °C bis 300 °C, Elektroausführung mit Temperaturregelthermostat von 70 °C bis 300 °C.





	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTG71MA	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.527,00
	FTG71MB	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.669,00
	FTG71MC	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	3.155,00
	FTG71MD	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	3.201,00
	FTG71MG	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 70 Kg / 0,4 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.752,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FTG71MH**

400 x 700 x 900 mm
7 kW tot
70 Kg / 0,4 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

2.896,00**FTG71MI**

400 x 700 x 900 mm
7 kW tot
70 Kg / 0,4 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

3.381,00**FTG71MJ**

400 x 700 x 900 mm
7 kW tot
70 Kg / 0,4 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

3.428,00**FTG72MA**

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot
120 Kg / 0,8 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

3.596,00**FTG72MB**

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot
120 Kg / 0,8 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

3.599,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FTG72MC**

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot
120 Kg / 0,8 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

3.636,00**FTG72MD**

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot
120 Kg / 0,8 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

4.478,00**FTG72ME**

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot
120 Kg / 0,8 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

4.530,00**FTG72MF**

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot
120 Kg / 0,8 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

4.572,00**FTG72MG**

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot
120 Kg / 0,8 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

4.067,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FTG72MH**

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot
120 Kg / 0,8 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

4.203,00**FTG72MI**

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot
120 Kg / 0,8 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

4.203,00**FTG72MJ**

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot
120 Kg / 0,8 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

4.598,00**FTG72MK**

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot
120 Kg / 0,8 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

5.205,00**FTG72ML**

800 x 700 x 900 mm
14 kW tot
120 Kg / 0,8 m³








Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

5.040,00



	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE71MA	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.748,00
	FTE71MB	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	2.860,00
	FTE71MC	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	3.140,00
	FTE71MD	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	3.290,00
	FTE71MG	400 x 700 x 900 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.983,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FTE71MH**

400 x 700 x 900 mm
5,4 kW tot / 400V 3N
66 Kg / 0,4 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

3.094,00**FTE71MI**

400 x 700 x 900 mm
5,4 kW tot / 400V 3N
66 Kg / 0,4 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

3.365,00**FTE71MJ**

400 x 700 x 900 mm
5,4 kW tot / 400V 3N
66 Kg / 0,4 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

3.512,00**FTE72MA**

800 x 700 x 900 mm
10,8 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

3.987,00**FTE72MB**

800 x 700 x 900 mm
10,8 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

4.144,00



MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX**FTE72MC**800 x 700 x 900 mm
10,8 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³**Mueble abierto**Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**4.090,00****FTE72MD**800 x 700 x 900 mm
10,8 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³**Mueble abierto**Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**4.927,00****Placa cromada**Chromium plate
Chromee
Chromplatte**FTE72ME**800 x 700 x 900 mm
10,8 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³**Mueble abierto**Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**4.988,00****Placa cromada**Chromium plate
Chromee
Chromplatte**FTE72MF**800 x 700 x 900 mm
10,8 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³**Mueble abierto**Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**4.830,00****Placa cromada**Chromium plate
Chromee
Chromplatte**FTE72MG**800 x 700 x 900 mm
10,8 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**4.437,00**



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FTE72MH**

800 x 700 x 900 mm
10,8 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

4.594,00**FTE72MI**

800 x 700 x 900 mm
10,8 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

4.536,00**FTE72MJ**

800 x 700 x 900 mm
10,8 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

5.380,00**FTE72MK**

800 x 700 x 900 mm
10,8 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

5.436,00**FTE72ML**

800 x 700 x 900 mm
10,8 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

5.279,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

FTE72EA

800 x 700 x 900 mm
16,4 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 0,8 m³



Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V
GN 2/1

6.791,00**FTE72EB**

800 x 700 x 900 mm
16,4 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 0,8 m³



Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V
GN 2/1

6.971,00**FTE72EC**

800 x 700 x 900 mm
16,4 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 0,8 m³



Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V
GN 2/1

6.907,00**FTE72ED**

800 x 700 x 900 mm
16,4 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 0,8 m³



Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V
GN 2/1
Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

7.877,00**FTE72EE**

800 x 700 x 900 mm
16,4 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 0,8 m³



Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V
GN 2/1
Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

7.935,00**FTE72EF**

800 x 700 x 900 mm
16,4 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 0,8 m³



Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V
GN 2/1
Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

7.830,00



MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX**KIT 10 LANA LISA**

SET OF 10 SMOOTH BLADES - JEU DE 10 LAME LISSES - SATZ VON 10 GLATTEN KLINGEN

**KFT0030****48,00****REJILLA PARA HORNO**

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN

**KFA0060**

GN 2/1

59,00**TAPÓN PARA FRY TOP**

FRY TOP CAP - BOUCHON POR FRY TOP - DECKEL FÜR FRY TOP

**KFT0080****49,00****RASQUETA PARA FRY TOP**

FRY TOP SCRAPER - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE

**KFT0010****62,00****PUERTA BATIENTE**

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

**KEN0011**

L 400 DX

292,00**KEN0021**

L 400 SX

292,00**KIT 10 LANA RANURADA**

SET OF 10 RIBBED BLADES - JEU DE 10 LAME SILLONEES - SATZ VON 10 GRIPPTE KLINGEN

**KFT0020****89,00****KIT ANTISALPICADURAS**

REAR-SIDE SPLASHBACH - KIT ELEMENTS ANTI-ECLABOUSSURE - SEITLICHE-HINTERE AUFKANTUNG

**KFT0040**

L 400

198,00**KFT0050**

L 800

216,00

GRILL A PIEDRA LÁVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS

GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ

GAS LAVASTEIN-GRILL

ESP: Dos modelos a gas con mueble, simple o doble, dotado de alzatina antisalpicaduras perimetral y rejilla de cocción regulable en altura para la optimización de la cocción. Alzatina, rejilla de cocción y cajón de recogida de grasa desmontable para una mejor limpieza. Quemador en acero inox, controlado mandos regulable y posicionados para calentar uniformemente el lecho de roca volcánica. Equipado con rejilla para carne, opcional rejilla para pescado.

FRA: Deux modèles à gaz sur armoire, simple et double, équipés de pare-éclaboussures périmétriques et d'une grille de cuisson réglable en hauteur pour une optimisation de la cuisson. Rebord de grille de cuisson amovible et bac de récupération des graisses pour un meilleur nettoyage. Brûleurs en acier inoxydable, commandés par un robinet réglable et positionnés de manière à irradier uniformément le lit de roche volcanique. Grill à viande en équipement standard, grill à poisson en option.

ENG: Two gas over-the-counter models provided with border splash protections and adjustable height grill for cooking optimisation. Cooking grill protection and removable grease collection drawers for a better cleaning. Stainless steel burners, controlled via an adjustable faucet and positioned so to uniformly reach the whole lava stone surface (meat grill as a standard, fish grill is optional).

DE: Zwei Modelle mit Gasherd auf einem Schrank, einfach und doppelt, ausgestattet mit umlaufendem Spritzschutzrand und einem höhenverstellbaren Grillrost zur Optimierung des Garvorgangs. Herausnehmbarer Spritzschutzrand für Grillrost und Fettauffangschublade zur besseren Reinigung. Edelstahlbrenner, Regelung durch verstellbare Armatur und so positioniert, dass die Mulde aus Vulkangestein gleichmäßig erwärmt wird. Standardausstattung Fleischgrill, auf Wunsch Fischgrill.





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**GPG71M0**

400 x 700 x 900 mm
8 kW tot
55 Kg / 0,4 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

2.727,00**GPG72M0**

800 x 700 x 900 mm
16 kW tot
93 Kg / 0,8 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

4.327,00**ACCESORIOS**

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

REJILA PARA CARNE

MEAT GRILL - GRILLE POUR VIANDE - FLEISCHGITTER

**KGL0100**

372 x 470 mm

349,00**KGL0110**

712 x 470 mm

475,00**REJILA PARA PESCADO**

FISH GRILL - GRILLE POUR POISSON - FISCRÖST

**KGL0140**

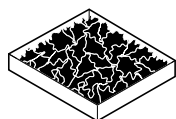
372 x 470 mm

328,00**KGL0150**

712 x 470 mm

489,00**LAVA VOLCÁNICA**

LAVA ROCK - PIERRE VULCANIQUE - LAVASTEIN

**KGL0180**

3 KG

44,00**KGL0090**

7 KG

66,00

TODA LA PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES

COUSINIÈRES COUP DE FEU A GAS

GAS-GLÜHPLATTENHERDE

ESP: Disponible en 10 modelos a gas: con mueble abierto, con puerta batiente y con horno a gas. Versión con 2 fuegos + placa simple o doble en horno a gas o horno a gas y armario caliente. La placa de cocción es enteramente realizada en acero termodifusor de gran espesor, con elemento central extraíble y con un quemador circular en acero inox de gran potencia. El área térmica diferenciada con la temperatura máxima al centro, degradándose hacia el exterior, permitiendo tipologías de cocción diferentes.







FRA: Disponibles en 10 modèles à gaz : sur armoire ouverte, sur armoire à portes battantes et avec four à gaz. Versions 2 feux + plaque simple ou double sur four à gaz ou four à gaz et hotte. La plaque de cuisson est entièrement réalisée en acier épais diffusant la chaleur, avec un insert central amovible et un brûleur circulaire en acier inoxydable de grande puissance. Les zones thermiques différenciées avec température maximale au centre, diminuant vers l'extérieur, permettent différents types de cuisson.

ENG: Available in 10 gas models: on open compartment, with hinged doors and with gas oven. Version with 2 flames + single or double plate on gas oven or gas oven and hot cupboard. The hot plate is entirely made in thick, heat-diffusing steel, with a removable central insert and a powerful stainless steel circular burner. Separated thermal areas with the highest temperature at the centre and decreasing outwards, so to allow different kinds of cooking techniques.

DE: Erhältlich in 10 Gasmodellen: auf offenem Fach, mit Flügeltüren und mit Gasbackofen. Ausführungen mit 2 Brennern + Einzel- oder Doppelkochplatte auf Gasherd oder Gasherd und Wärmeschrank. Die Kochplatte ist komplett aus dickem, hitzeleitendem Stahl gefertigt, mit einem herausnehmbaren Zentraleinsatz und einem runden Hochleistungsbrenner aus Edelstahl. Die differenzierten thermischen Bereiche mit der Höchsttemperatur in der Mitte, die nach außen hin abnimmt, ermöglichen verschiedene Arten des Kochens.





	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	TPG71M0	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 80 Kg / 0,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.336,00
	TPG71MA	400 x 700 x 900 mm 7 kW tot 80 Kg / 0,4 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.569,00
	TPG72M0	800 x 700 x 900 mm 8 kW tot 125 Kg / 0,8 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.171,00
	TPG72MB	800 x 700 x 900 mm 8 kW tot 226 Kg / 0,8 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.665,00
	TPG72MA	800 x 700 x 900 mm 16 kW tot 140 Kg / 0,8 m ³	 <i>Horno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	6.284,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**TPG72MC**

800 x 700 x 900 mm
15,5 kW tot
1 x 3,5 kW
1 x 5 kW
130 Kg / 0,8 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

4.993,00**TPG72MD**

800 x 700 x 900 mm
15,5 kW tot
1 x 3,5 kW
1 x 5 kW
135 Kg / 0,8 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

5.488,00**TPG72ME**

800 x 700 x 900 mm
23,5 kW tot
1 x 3,5 kW
1 x 5 kW
190 Kg / 0,8 m³

Horno - oven - four - oven
650 x 560 x 300
8 kW tot
GN 2/1

7.119,00**TPG73M0**

1200 x 700 x 900 mm
16,5 kW tot
1 x 3,5 kW
1 x 5 kW
150 Kg / 1,1 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

5.770,00**TPG73MA**

1200 x 700 x 900 mm
16,5 kW tot
1 x 3,5 kW
1 x 5 kW
158 Kg / 1,1 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

6.507,00



MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX

TPG73MC

1200 x 700 x 900 mm
24 kW tot
1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
130 Kg / 1,1 m³

Mueble abierto

Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

6.279,00



TPG73MD

1200 x 700 x 900 mm
24 kW tot
1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
138 Kg / 1,1 m³

Mueble puerta batiente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

7.023,00



TPG73MB

1200 x 700 x 900 mm
24,5 kW tot
1 x 3,5 kW
1 x 5 kW
205 Kg / 1,1 m³*Horno - oven - four - ofen*650 x 560 x 300
8 kW tot
GN 2/1

Armario neutro

Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement

8.150,00



TPG73ME

1200 x 700 x 900 mm
32 kW tot
1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
185 Kg / 1,1 m³*Horno - oven - four - ofen*650 x 560 x 300
8 kW tot
GN 2/1

Armario neutro

Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement

8.665,00



TPG73MF

1200 x 700 x 900 mm
34 kW tot
1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
190 Kg / 1,1 m³*Maxi Horno - maxi oven - maxi**four - maxi ofen*985 x 560 x 300
10 kW tot
GN 3/1

9.157,00



MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX

REJILLA PARA HORNO

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN

**KFA0060**

GN 2/1

60,00**KFA0070**

GN 3/1

93,00

TODA PLACA ELÉCTRICA

ELECTRIC HOTPLATE RANGES

COUSINIÈRES COUP DE FEU ELECTRIQUE

ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERDE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox con juntas enrasadas, encimera de espesor 15/10 y bordes redondeados. Modelo con placa en hierro a 4 piezas de 3 kW reguladas mediante conmutador a 6 posiciones, disponible con mueble abierto, con puerta batiente o con horno eléctrico estático GN2/1 de 5,6 Kw.. Mandos separados para cada placa.

FRA: Structure entièrement fabriquée en acier inoxydable avec joints affleurants, plaques de 15/10 d'épaisseur et bords arrondis.

Modèles avec plaque en fonte avec 4 plaques de 3 kW réglées par un interrupteur à 6 positions, disponibles sur armoire ouverte, avec portes battantes ou sur four électrique statique 5,6 kW 2/1. Commandes séparées pour chaque plaque.

ENG: Frame entirely made in stainless steel with seamless joints, worktops (thickness: 15/10) and smooth edges.

Models with cast iron plates (4 3kW plates) controlled via a 6-position switch. Available on open compartment, with hinged doors or on 2/1 electric static oven (5.6kW). Individual controls for each plate.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit bündigen Fugen, 15/10 starken Deckplatten und abgerundeten Kanten.

Modelle mit gusseiserner Kochplatte aus 4 einzelnen Kochplatten mit einer Leistung von 3 kW, Regelung durch Schalter mit 6 Leistungsstufen, erhältlich auf offenem Fach, mit Flügeltüren oder mit statischem Elektrobackofen 2/1 mit einer Leistung von 5,6 kW. Separate Regelung für jede Platte.





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

PTE72M0

800 x 700 x 900 mm
12 kW tot / 400V 3N
75 Kg / 0,8 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

5.463,00**PTE72MA**

800 x 700 x 900 mm
12 kW tot / 400V 3N
80 Kg / 0,8 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

6.006,00**PTE72MB**

800 x 700 x 900 mm
17,6 kW tot / 400V 3N
138 Kg / 0,8 m³

Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

7.889,00

Armario neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

**KFA0060**

GN 2/1

60,00**PUERTA BATIENTE**

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

**KEN0011**

L 400 DX

292,00**KEN0021**

L 400 SX

292,00

CUECEPASTA A GAS Y ELÉCTRICO

GAS AND ELECTRIC PASTACOOKERS

CUISEURS A PATES A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS-UND ELEKTRONUDELKOCHER

ESP: Disponible en una cuba (26 Lt) GN2/3 o dos cubas (26+26 Lt), con alimentación a gas o eléctrica. Estructura en acero inox satinado, cuba en acero inox Aisi 316L con bordes redondeados, carga de agua posterior, batidor de cestas frontal en rejilla inox, rebosadero para la descarga de agua, depósito frontal para recogida de los residuos de la cocción. Alta eficiencia para alcanzar la temperatura de ebullición. Versión eléctrica con resistencia de bandera giratoria en CRONIFER resistente a la corrosión, comandada de un mando de tres posiciones. Dotación estándar falso fondo apoya cestas.

FRA: Disponible avec une cuve (26 L) GN2/3 ou deux cuves (26 + 26 L), avec alimentation en gaz ou électrique. Structure en acier inoxydable Scotch Brite, cuve en acier inoxydable Aisi 316L à bords arrondis, arrivée d'eau arrière, batteur panier avant sur grille inox, trop-plein pour vidange de l'amidon, réservoir avant pour retenir les amidons de cuisson. Haute efficacité pour atteindre la température d'ébullition. Version électrique avec résistances à drapeau tournant en CRONIFER anticorrosion, commandées par un interrupteur à trois positions. Support de panier à faux fond en équipement standard.

ENG: Available with one GN2/3 tank (26l) or two tanks (26+26l), with gas or electric power supply. Frame in Scotch Brite stainless steel, tank in AISI 316L stainless steel with smooth edges, rear water charge, front basket stop on a stainless steel grid, overflow system for starch discharge, flooded front to hold cooking starches. Great efficiency in reaching boiling temperature.

Electric version with feathered, rotating resistances made in CRONIFER to ensure resistance to corrosion, controlled by a three-position switch. Basket holder dummy bottom supplied as a standard.

DE: Erhältlich mit einem Becken (26 l) GN2/3 oder zwei Becken (26+26 l), mit Gas- oder Elektroanschluss. Unterbau aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish, Becken aus rostfreiem Stahl AISI 316L mit abgerundeten Kanten, Wasserzulauf rückseitig, frontale Korb-Abtropfleiste auf Edelstahlgitter, Überlauf für den Stärkeablauf, frontales Auffangbecken zum Zurückhalten der Kochstärke. Hohe Effizienz beim Erreichen der Siedetemperatur. Elektrische Ausführung mit drehbaren Heizelementen aus korrosionsbeständigem CRONIFER, Regelung durch einen Schalter mit drei Leistungsstufen. Serienmäßige Ausstattung: Doppelboden-Korbablage.



**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**CPG71M0**400 x 700 x 900 mm
9 kW tot
26 LT - GN 2/3
55 Kg / 0,4 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**3.347,00****Cuva en AISI 316**Aisi 316 bowl
Cuve en aisi 316
Becken aus aisi 316**Cestas excluidas**Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe**CPG72M0**800 x 700 x 900 mm
18 kW tot
2 x 26 LT - 2 x GN 2/3
93 Kg / 0,8 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**5.796,00****Cuva en AISI 316**Aisi 316 bowl
Cuve en aisi 316
Becken aus aisi 316**Cestas excluidas**Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe**EN DOTACIÓN 1 FALSO FONDO PARA CADA CUBA**

WITH DUMMY BOTTOM PER BOWL - AVEC FAUX FOND CHAQUE CUVE - MIT BLIND BODEN JEDE WANNE

OPCIONAL**MÓDULO ELEVACESTAS**

BASKET LIFTER - MODULE POUR LE RELEVAGE - KORBHEBERSYSTEM

**MSE71M0**150 x 700 x 900
0,04 kW / 230V**Panel de control electrónico**Electric control panel
Panneau de commande electronique
Elektronisches bediengeld**3.457,00****KIT CESTAS PARA MÓDULO ELEVACESTAS**

SET FOR BASKET LIFTER - JEU POUR MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR KORBHEBERSYSTEM

KCP0231

2 x GN 1/3

266,00**KIT CESTAS PARA DOBLE MÓDULO ELEVACESTAS**

SET FOR DOUBLE BASKET LIFTER - JEU POUR DOUBLE MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR ZWEIFACHKORBHEBERSYSTEM

KCP0290

4 x GN 1/6

379,00

**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**CPE71M0**400 x 700 x 900 mm
7,8 kW tot / 400V 3N
26 LT - GN 2/3
40 Kg / 0,4 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**3.333,00****Cuva en AISI 316**Aisi 316 bowl
Cuve en aisi 316
Becken aus aisi 316**Cestas excluidas**Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe**CPE72M0**800 x 700 x 900 mm
15,6 kW tot / 400V 3N
2 x 26 LT - 2 x GN 2/3
60 Kg / 0,8 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**5.646,00****Cuva en AISI 316**Aisi 316 bowl
Cuve en aisi 316
Becken aus aisi 316**Cestas excluidas**Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe**EN DOTACIÓN 1 FALSO FONDO PARA CADA CUBA**

WITH DUMMY BOTTOM PER BOWL - AVEC FAUX FOND CHAQUE CUVE - MIT BLIND BODEN JEDE WANNE

OPCIONAL**MODULO ELEVACESTAS**

BASKET LIFTER - MODULE POUR LE RELEVAGE - KORBHEBERSYSTEM

**MSE71M0**150 x 700 x 900
0,04 kW / 230V**Panel de control electrónico**Electric control panel
Panneau de commande électronique
Elektronisches bediengeld**3.457,00****KIT CESTAS PARA MÓDULO ELEVACESTAS**

SET FOR BASKET LIFTER - JEU POUR MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR KORBHEBERSYSTEM

KCP0231

2 x GN 1/3

266,00**KIT CESTAS PARA DOBLE MÓDULO ELEVACESTAS**

SET FOR DOUBLE BASKET LIFTER - JEU POUR DOUBLE MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR ZWEIFACHKORBHEBERSYSTEM

KCP0290

4 x GN 1/6

379,00

MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

CESTAS PARA CUESCEPASTAS CON DOBLE ASA

BASKET WITH 2 HANDLES - PANIER AVEC 2 POIGNÉE- KORB 2 GRIFFE

KCP0020

290 x 290 x 200

GN 2/3

186,00

KCP0040

290 x 160 x 200

GN 1/3

140,00

CESTAS PARA CUECEPASTAS CON UNA ASA

BASKET WITH 1 HANDLE - PANIER AVEC 1 POIGNÉE - KORB 1 GRIFFE

KCP0050

290 x 160 x 200

148,00

KCP0060

290 x 145 x 200

134,00

KCP0070

Ø 180 x 200

GN 1/3

121,00

KCP0080

Ø 145 x 200

GN 1/6

114,00

KCP0090

140 x 140 x 200

GN 1/6

103,00

FALSO FONDO

DUMMY BOTTOM - FAUX FOND - BLIND BODEN

KCP0250

57,00

TAPA PARA CUECEPASTA

PASTA COOKER LID - COUVERCLE POUR CUISEUR A PATES - DECKEL FÜR NUDELKOCHER

KCP0270

350 x 345 x 10

84,00

KIT COMPOSICIÓN CESTAS

BASKET ASSEMBLY KITS - KIT DE COMPOSITION DES PANIERS - GITTERKORB-KOMBINATIONSSSETS

KCP0100

2 x KCP0040

279,00

KCP0110

2 x KCP0060

270,00

KCP0120

2 x KCP0070

242,00

KCP0130

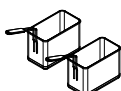
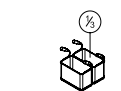
2 x KCP0080

457,00

KCP0140

2 x KCP0090

413,00



FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

GAS AND ELECTRIC FRYERS

FRITEUSES A GAS ET ELECTRIQUES

GAS- UND ELEKTROFRITEUSEN

ESP: Espesor encimera en 15/10. Cuba estampada en acero inox con bordes redondeados para facilitar la limpieza; dotadas de amplia cuba interior para la expansión del aceite con una amplia zona fría para la recogida de los residuos de la cocción. Versión eléctrica con resistencia rotativa para facilitar la limpieza, en acero inoxidable. Control de la temperatura del aceite en cuba mediante termostato mecánico con regulación de 90°C a 190°C. Tres lámparas espía: verde alimentación, blanca de control del calentamiento, roja de seguridad. Termostato de seguridad de reinicio manual con espía alarma roja encendida. Versión a gas con válvula de trabajo termostática con regulación de la temperatura del aceite de 120°C a 190°C. Disponible con cuba limpia o con tuberías en cuba. Dotación estándar: filtro y cuba de recogida de aceite, cestas y tapa.

FRA: Plaque de 15/10 d'épaisseur. Cuve en acier inoxydable embouti avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage ; équipée d'un grand compartiment frontal pour l'expansion de l'huile et des mousses et d'une grande zone froide pour la collecte des résidus de cuisson. Version électrique avec résistance rotative pour un nettoyage plus facile, en acier inoxydable. Contrôle de la température de l'huile dans la cuve par thermostat mécanique avec réglage de 90 °C à 190 °C. Trois voyants lumineux, vert pour l'alimentation, blanc pour le contrôle du chauffage, rouge pour la sécurité. Thermostat de sécurité à réarmement manuel avec voyant d'alarme rouge allumé. Version gaz avec vanne thermostatique de travail avec réglage de la température de l'huile de 120 °C à 190 °C. Disponible avec cuve lisse ou avec tubulure dans la cuve. Équipement de série : filtre et réservoir de récupération d'huile, panier et couvercle.

ENG: Worktop thickness: 15/10. Deep-formed stainless steel tank with smooth edges for an easy cleaning; equipped with large flooded front for the expansion of oil and foam, and a wide cold zone to collect cooking residues. Electric version with rotatable resistance for an easy cleaning, made in stainless steel. Control of the temperature of the oil in the tank via mechanical thermostat with 90°C-190°C adjustment. Three indicator lights: green for power supply, white for heating control, and red for safety warnings. Safety thermostat with manual reset and red warning light on. Gas version with thermostatic valve for oil temperature adjustment in the 120°C-190°C range. Available with clean tank or with pipes installed in the tank. Standard supply: filter and oil collection tank, basket and lid.

DE: Plattenstärke 15/10. Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung; ausgestattet mit einem großen Vorderbecken für die Ausdehnung von Öl und des Stärkeschaums und einem großen kalten Bereich zum Auffangen von Garresten. Elektrische Ausführung mit drehbarem Edelstahl-Heizelement zur einfachen Reinigung. Regelung der Öltemperatur im Becken mittels eines mechanischen Thermostats mit Temperaturregelung von 90 °C bis 190 °C. Drei Kontrollleuchten: grün für die Stromversorgung, weiß für die Erheizungssteuerung, rot für die Sicherheit. Manuell rücksetzbarer Sicherheitsthermostat mit roter Alarmkontrollleuchte. Gasausführung mit Thermostat-Betriebsventil mit Öltemperaturregelung von 120 °C bis 190 °C. Erhältlich mit leerem Becken oder mit Schläuchen im Becken. Standardausrüstung: Filter und Ölaufangwanne, Gitterkorb und Deckel.





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX



FRG71M0

400 x 700 x 900 mm
10 kW tot
11 LT
57 Kg / 0,4 m³

Mueble puerta batiente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

**Cuba vacía con tubo
recuperación
gas combustión**

Empty tank with burnt gas recovering tube
Cuve vide avec tube de recuperation de fumee
Lehres becken mit gebrantemgaswiedergewinnungsrohr

3.566,00



FRG71ME

400 x 700 x 900 mm
14 kW tot
15 LT
68 Kg / 0,4 m³

Mueble puerta batiente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

**Cuba con
quemador en cuba**

Tank with enclosed burners
Cuve avec brûleurs a l'interieur
Becken mit internem brenner

3.991,00



FRG72M0

800 x 700 x 900 mm
20 kW tot
2 x 11 LT
100 Kg / 0,8 m³

Mueble puerta batiente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

**Cuba vacía con tubo
recuperación
gas combustión**

Empty tank with burnt gas recovering tube
Cuve vide avec tube de recuperation de fumee
Lehres becken mit gebrantemgaswiedergewinnungsrohr

5.612,00



FRG72ME

800 x 700 x 900 mm
28 kW tot
2 x 15 LT
100 Kg / 0,8 m³

Mueble puerta batiente






Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

**Cuba con quemador
en cuba**

Tank with enclosed burners
Cuve avec brûleurs a l'interieur
Becken mit internem brenner

6.879,00



	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FRE71M0	400 x 700 x 900 mm 10,5 kW tot / 400V 3N 13,5 LT 50 Kg / 0,4 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.986,00
	FRE71MC	400 x 700 x 900 mm 14 kW tot / 400V 3N 17 LT 50 Kg / 0,4 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.521,00
	FRE71ME	400 x 700 x 900 mm 10,5 kW tot / 400V 3N 13,5 LT 50 Kg / 0,4 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Panel control electrónico Electronic control panel Panneau de commande électronique Elektronische bedienungspanel	3.968,00
	FRE71MF	400 x 700 x 900 mm 14 kW tot / 400V 3N 17 LT 50 Kg / 0,4 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Comando electrónico Electronic control panel Panneau de commande électronique Elektronische bedienungspanel	4.077,00
	FRE71MD	400 x 700 x 900 mm 15 kW tot / 400V 3N 2 x 9 LT 50 Kg / 0,4 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Doble cuba 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	4.423,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FRE72M0**

800 x 700 x 900 mm
21 kW tot / 400V 3N
2 x 13,5 LT
86 Kg / 0,8 m³

Mueble puerta batiente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Doble cuba
2 Bassins
2 Cuves
2 Becken

5.246,00**FRE72MC**

800 x 700 x 900 mm
28 kW tot / 400V 3N
2 x 17 LT
86 Kg / 0,8 m³

Mueble puerta batiente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Doble cuba
2 Bassins
2 Cuves
2 Becken

5.832,00**FRE72ME**

800 x 700 x 900 mm
21 kW tot / 400V 3N
2 x 13,5 LT
86 Kg / 0,8 m³

Mueble puerta batiente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Doble cuba
2 Bassins
2 Cuves
2 Becken

Comando electrónico
Electronic control panel
Panneau de commande electronique
Elektronische bedienungspanel

5.966,00**FRE72MF**

800 x 700 x 900 mm
28 kW tot / 400V 3N
2 x 17 LT
86 Kg / 0,8 m³

Mueble puerta batiente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Doble cuba
2 Bassins
2 Cuves
2 Becken

Comando electrónico
Electronic control panel
Panneau de commande electronique
Elektronische bedienungspanel

6.243,00

MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

CESTAS 1/1

BASKET 1/1 - PANIER 1/1 - KORB 1/1

**KFR0180**

290 x 290 x 130

17 LT

121,00**KFR0010**

290 x 290 x 100

11 - 13,5 - 15 LT

98,00**CESTAS 1/2**

BASKET 1/2 - PANIER 1/2 - KORB 1/2

**KFR0200**

140 x 290 x 130

17 LT

140,00**KFR0020**

140 x 290 x 100

11 - 13,5 - 15 LT

84,00**CESTO PARA CUBA 9 LT**

BASKET FOR 9 LT BOWL - PANIER POUR BAC 9 LT - KORB FÜR 9 LT WANNE

KFR0150

130 x 290 x 105

2 x 9 LT

67,00**TAPA PARA FREIDORA**

FRYER LID - COUVERCLE POUR FRITEUSE - DECKEL FÜR FRITEUSE

**KFR0040**

360 x 330 x 38

11 - 13,5 - 15 - 17 LT

104,00**REJILLA SOPORTE CESTA**

BASKETS SUPPORTING GRID - GRILLE PORTE PANIERS - GITTER FÜR KÖRBE

**KFR0190**

300 x 315 x 275

17 LT

91,00**KFR0030**

300 x 310 x 220

11 LT

75,00**KFR0210**

300 x 326 x 198

15 LT

90,00**KFR0300**

300 x 315 x 242

13,5 LT

90,00**KIT CUBETA RECOGE ACEITE**

OIL COLLECTION CONTAINER - BAC RECUPERATION HUILE - OEL BEHÄLTER

KFR0340**268,00**

CALENTADOR POR INFRARROJOS

INFRARED FRY DUMP

SILO A FRITES A INFRAROUGES

INFRAROT FRITTENWANNE

ESP: Calentador realizado enteramente en acero inox acabado satinado con juntas a ras, encimera estampada espesor 15/10. Completo con bandeja para patatas inox extraíble. Regulación de la temperatura mínimo máximo.

ENG: Fry dump entirely in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktop (thickness: 15/10). Equipped with stainless steel removable potato holder tray. Min./max. temperature adjustment.

FRA: Récipient chaud entièrement en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plateau embouti de 15/10 d'épaisseur. Avec bac à pommes de terre amovible en acier inoxydable. Réglage de la température minimale / maximale.

DE: Warmhaltebehälter komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte aus mit Stärke 15/10. Komplett mit herausnehmbarem Edelstahl-Kartoffeltablett. Temperaturregelung mit Mindest-/Höchsttemperatur.





CALENTADOR POR INFRAROJOS

INFRARED FRY DUMP - SILO A FRITES A INFRAROUGES - INFRAAROT FRITTENWANNE

MODELOMODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**CCE71M0**400 x 700 x 900 mm
1 kW tot / 230V 1N
30 Kg / 0,4 m³**Mueble abierto**Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**1.986,00****CCE71MA**400 x 700 x 900 mm
1 kW tot / 230V 1N
33 Kg / 0,4 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**2.190,00**

SARTÉN BASCULANTE A GAS Y ELÉCTRICA

GAS ABD ELECTRIC TILTING BRATT PANS

SAUTEUSES RECTANGULAIRES A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS-UND ELEKTROBRATTPFANNEN RECHTECKIG

ESP: Modelo eléctrico/gas de calentamiento directo con capacidad de 50 Lt. Fondo cuba en acero INOX o en FE 360. Tapa en acero inox dotada de asa ergonómica. El agua se introduce en la cuba mediante un grifo y un caño de salida fijado en la salida. Inclinación motorizada en todos los modelos bajo petición.

FRA: Modèles électriques / gaz à chauffage direct d'une capacité de 50 L. Fond de cuve en acier inoxydable ou FE 360.

Couvercle en acier inoxydable avec poignée ergonomique. L'eau est introduite dans le réservoir au moyen d'un robinet et d'un bec de versement fixé à la cheminée. Basculement motorisé sur demande sur tous les modèles.

ENG: Electric/gas models with direct heating and 50l capacity. Tank bottom in stainless steel or FE 360.

Lid made in stainless steel with ergonomic handle. Water system provided with faucet and high spout fixed against the hood. All models can be provided with powered tilting system (upon demand).

DE: Elektrische/Gas-Modelle mit Direkterhitzung und 50 l Fassungsvermögen. Beckenboden in Edelstahl oder FE 360.

Deckel aus Edelstahl mit ergonomischem Griff. Das Wasser wird über einen Wasserhahn und eine am Schornstein befestigte Zuleitung in das Becken eingeleitet. Auf Anfrage motorisierte Kippung für alle Modelle.





MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX



BRG72MD

800 x 700 x 900 mm
12 kW tot
160 Kg / 1,1 m³

Cuba 50 lt
Fondo Cuba in INOX

7.512,00

77..511524,,0000

OPCIONAL

ELEVACIÓN MOTORIZADA + ENCENDIDO ELÉCTRICO

MOTORISED TILTING+ELECTRIC IGNITION - SOULEVEMENT MOTORISE+ALLUMAGE ELECTRIQUE - AUTOMATISCHE KIPPUNG+ELEKTRISCH ZÜNDSYSTEM

KBR0050

1.707,00

**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**BRE72ME**800 x 700 x 900 mm
8,7 kW tot / 400V 3N
165 Kg / 1,1 m³Cuba 50 lt
Fondo cuba in INOX**7.842,00****OPCIONAL****ELEVACIÓN MOTORIZADA**

MOTORISED TILTING - SOULEVEMENT MOTORISE - AUTOMATISCHE KIPPUNG

KBR0060**1.707,00**

SARTÉN ELÉCTRICA MULTIFUNCIÓN

MULTIFUNCTION ELECTRIC BRATT PANS

SAUTEUSES ELECTRIQUES MULTIFONCTION

ELEKTRO-MULTIBRÄTER

ESP: Modelo eléctrico con capacidad de 10 lt o 20 litros. Cuba realizada enteramente en acero inox con angulos redondeados. Modelo con fondo cuba en acero dulce o bimetálico (compound). El fondo en Compound y una composición formada de un estrato inferior de acero dulce (12mm) y un estrato superior de acero inox AISI 316 (3mm). El acero dulce es resistente a las altas temperaturas y es un excelente conductor del calor, mientras el acero inox AISI 316 reduce el riesgo de corrosión. Están equipadas de un tapón de drenaje con rebosadero y bandeja GN de recogida de grasa. Dos zonas de cocción independientes. Temperatura de cocción de 70°C a 300°C.




FRA: Modèles électriques d'une capacité de 10 ou 20 litres. Cuve entièrement en acier inoxydable avec bords arrondis. Modèles avec fond de cuve en acier doux ou bimétal (compound). Le fond en Compound est formé d'une couche inférieure en acier doux (12 mm) et d'une couche supérieure en acier inoxydable AISI 316 (3 mm). L'acier doux résiste aux températures élevées et est un excellent conducteur de chaleur, tandis que l'acier inoxydable AISI 316 réduit le risque de corrosion. Elles sont équipées d'un bouchon de vidange avec trop plein et d'un bac GN pour récupérer les graisses. Deux zones de cuisson indépendantes. Température de cuisson 70 °C - 300 °C

ENG: Modèles électriques d'une capacité de 10 ou 20 litres. Cuve entièrement en acier inoxydable avec bords arrondis. Modèles avec fond de cuve en acier doux ou bimétal (compound). Le fond en Compound est formé d'une couche inférieure en acier doux (12 mm) et d'une couche supérieure en acier inoxydable AISI 316 (3 mm). L'acier doux résiste aux températures élevées et est un excellent conducteur de chaleur, tandis que l'acier inoxydable AISI 316 réduit le risque de corrosion. Elles sont équipées d'un bouchon de vidange avec trop plein et d'un bac GN pour récupérer les graisses. Deux zones de cuisson indépendantes. Température de cuisson 70 °C - 300 °C

DE: Elektrische Modelle mit einem Fassungsvermögen von 10 oder 20 Litern. Becken komplett aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten. Modelle mit Beckenboden aus Weichstahl oder Bimetall (Verbundmaterial). Der Boden aus Verbundmaterial setzt sich aus einer unteren Schicht aus Weichstahl (12 mm) und einer oberen Schicht aus Edelstahl AISI 316 (3 mm) zusammen. Weichstahl ist gegen hohe Temperaturen beständig und ein hervorragender Wärmeleiter, während Edelstahl AISI 316 das Korrosionsrisiko reduziert. Sie sind mit einem Ablaufstopfen mit Überlauf und einer Fettauffangwanne GN ausgestattet. Zwei unabhängige Kochzonen. Gartemperatur 70 °C 300 °C





	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	BRE71M0	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³ Cuba 10 LT Fondo cuba en FE 510	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.341,00
	BRE71MA	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³ Cuba 10 LT Fondo cuba en FE 510	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.581,00
	BRE71MB	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³ Cuba 10 LT Fondo cuba en COMPOUND	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	4.135,00
	BRE71MC	400 x 700 x 900 mm 5 kW tot / 400V 3N 66 Kg / 0,4 m ³ Cuba 10 LT Fondo cuba en COMPOUND	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.389,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

BRE72MO

800 x 700 x 900 mm
10 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³
Cuba 20 LT
Fondo cuba en FE 510

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

4.696,00**BRE72MA**

800 x 700 x 900 mm
10 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³
Cuba 20 LT
Fondo cuba en FE 510

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

5.244,00**BRE72MB**

800 x 700 x 900 mm
10 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³
Cuba 20 LT
Fondo cuba en COMPOUND

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

6.087,00**BRE72MD**

800 x 700 x 900 mm
10 kW tot / 400V 3N
110 Kg / 0,8 m³
Cuba 20 LT
Fondo cuba en COMPOUND

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

6.636,00**DOTACIÓN ESTÁNDAR**

STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STADARDAUSSTATTUNG

Tapón de desagüe + 1 cubeta inox gn 1/2
Drain plug + 1 gn 1/2 stainless steel container
Bouchon de décharge + 1 ban gn 1/2 en acier inox
Ablaufstopfen / überlaufventil + 1 gn 1/2 edelstahl behälter

OPCIONAL**RASQUETA PARA FRY TOP**

FRY TOP SCRAPER - RACLOIR POUR FRY TOP - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE

**KFT0010****62,00**

MARMITA DE COCCIÓN GAS Y ELÉCTRICA

GAS AND ELECTRIC BOILING PANS

MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

GAS- UND ELEKTROKOCHKESSEL







ESP: Modelos cilíndricos de 50 lt con calentamiento directo o indirecto. Cuba de cocción con fondo en AISI 316 y pared en AISI 304. Estructura portante en acero inox y revestimiento externo en AISI 304 con acabado satinado. Tapa normal o con autoclave. Entrada de agua en cuba mediante grifo (agua caliente/fría) y caño regulable. Bloque calefactor de sobret temperatura con termostato de seguridad con rearme manual.

FRA: Modèles cylindriques de 50 lt avec chauffe directe ou indirecte. Cuve de cuisson avec fond en AISI 316 et parois en AISI 304. Structure portante en acier inox et revêtements externes en AISI 304 Scotch Brite. Couvercle normal ou autoclave. Introduction d'eau dans la cuve par robinet (eau chaude/froide) et bec de distribution orientable. Blocage chauffe en cas de surchauffe avec thermostat de sécurité à réarmement manuel.

ENG: 50 lt cylindrical models with direct or indirect heating. Cooking bath with AISI 316 bottom and AISI 304 side panels; stainless steel frame and Scotch Brite AISI 304 external panels. Normal or autoclave cover, water faucet (hot/cold water) with adjustable high spout. Heating block for over-temperature with manual reset safety thermostat.

DE: Zylinderförmige Modelle zu 50 Lt mit direkter oder indirekter Erwärmung. Kochwanne mit Boden AISI 316 und Wänden AISI 304. Tragende Struktur aus Edelstahl mit äußerer Verkleidung aus AISI 304 Scotch Brite. Normaler Deckel oder Dampfdruckdeckel. Wassereinfluss in Wanne durch Hahn (Warm-, und Kaltwasser) und orientierbares Auslaufrohr. Heizungseinheit für hohe Temperaturen und Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.



	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PNG72MD	 800 x 700 x 900 mm 15,5 kW tot 110 Kg / 1,1 m ³ Cuba 50 LT	Calentamiento directo Direct heating Chauffage direct Direkte heizung	7.074,00
	PNG72MI	 800 x 700 x 900 mm 15,5 kW tot 130 Kg / 1,1 m ³ Cuba 50 LT	Calentamiento indirecto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung	9.240,00
	PNE72MI	 800 x 700 x 900 mm 9 kW tot / 400V 3N 115 Kg / 1,1 m ³ Cuba 50 LT	Calentamiento indirecto indirect heating Chauffage indirect indirekte heizung	8.650,00

OPCIONAL

CESTO PARA MARMITA

PAN BASKETS - PANIERS POUR CASSEROLES - GITTERKÖRBE FÜR KOCHKESSEL

KPN0070

∅ 560 x 440

1.007,00

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENT
ELEMENTS NEUTRES
NEUTRAL ELEMENT





ESP: Estructura realizada en acero inox con juntas a ras, encimera estampada espesor 15/10 y bordes redondeados. Disponible en modelos con o sin cajón, con mueble abierto o con porta bandejas.





FRA: Structure fabriquée en acier inox avec raccords en biseau, plans imprimés épaisseur 15/10 et bords arrondis. Disponibles en modèles avec ou sans tiroirs, sur compartiment ouvert ou sur portes battantes.

ENG: The construction is in stainless steel with seamless transition, deep-formed surfaces 15/10 thickness and rounded edges. Models with or without drawers, on open rooms or with hinged doors available. Separate controls for each plate.

DE: Aus Edelstahl Oberflächenbehandlung Scotch Brite mit Lotbrückenverbindung, geformte Platte Stärke 15/10 mit herausnehmbaren Schalen und abgerundeten Kanten um gründliche Reinigung gewährleisten zu können. Modelle mit oder ohne Schub-lade, auf offenem Untergestell oder auf Drehtüren.



	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	EN071M0	400 x 700 x 900 mm 32 Kg / 0,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	1.053,00
	EN071MC	400 x 700 x 900 mm 37 Kg / 0,4 m ³	Mueble abierto con embellecedor Open compartment with front panel Compartment ouvert avec tableau de bord Offenes fach mit schublade	1.161,00
	EN071MA	400 x 700 x 900 mm 37 Kg / 0,4 m ³	Mueble abierto Con cajón Open compartment with drawer Compartment ouvert avec tiroir Offenes fach mit schublade	1.268,00
	EN071MB	400 x 700 x 900 mm 40 Kg / 0,4 m ³	Mueble puerta batiente y cajón Cabinet with hinged doors and drawer Armoire avec portes battantes and tiroir Schrank mit drehtür und schublade	1.483,00

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	EN072M0	800 x 700 x 900 mm 48 Kg / 0,8 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	1.308,00
	EN072MC	800 x 700 x 900 mm 55 Kg / 0,8 m ³	Mueble abierto con embellecedor Open compartment with front panel Compartment ouvert avec tableau de bord Offenes fach mit schublade	1.390,00
	EN072MA	800 x 700 x 900 mm 55 Kg / 0,8 m ³	Mueble abierto con cajón Open compartment with drawer Compartment ouvert avec tiroir Offenes fach mit schublade	1.496,00
	EN072MB	800 x 700 x 900 mm 62 Kg / 0,8 m ³	Mueble puerta batiente y cajón Cabinet with hinged doors and drawer Armoire avec portes battantes and tiroir Schrank mit drehtür und schublade	1.977,00

MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

CORRE MANO

HANDRAIL - BALUSTRADE - GELÄNDER

KEN0110

L 400 mm

101,00**KEN0120**

L 800 mm

123,00**KEN0130**

L 1.200 mm

151,00**PLACA LATERAL ACABADO 900**

LATERAL FINISHING TOP PLATE - PLAQUE LATÉRALE DE FINISSAGE - SEITLICHE VERKLEIDUNG OBERPLATTE

KFA0150

Montaje en fábrica

Assembled in the company

Montage dans l'entreprise

Herstellung in der fabrik

126,00**PUERTA BATIENTE**

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

KEN0011

L 400 DX

292,00**KEN0021**

L 400 SX

292,00**GRUPO CALIENTE MUEBLE 1/2 MÓDULO**

HEATING KIT FOR 1/2 MODULE - KIT GROUPE CHAFFANT POUR 1/2 MODULE - HEIZUNGKIT FUER 1/2 MODUL

KFA0140

Solo para mueble con puerta

Only for cabinet with doors

Seulement pour armoires avec portes

Nur für schrank mit drehtür

821,00**GRUPO CALIENTE MUEBLE 1/1 MÓDULO**

HEATING KIT FOR 1/1 MODULE - KIT GROUPE CHAFFANT POUR 1/1 MODULE - HEIZUNGKIT FUER 1/1 MODUL

KFA0220

Solo para mueble con puerta

Only for cabinet with doors

Seulement pour armoires avec portes

Nur für schrank mit drehtür

880,00**KIT DOS CAJONES PARA BASE**

SET OF 2 DRAWER FOR UNDER COUNTER - KIT 2 TIROIRS POUR BASES - SATZ 2 SCHUBLADEN FÜR UNTERBAU

KEN0040

Solo para Mueble con cajones

Only for cabinet with drawer/front panel

Seulement pour armoires avec tiror/tableau de bord

Nur für schrank mit schublade/frontblende

528,00**KIT PORTAREJILLAS GN 1/1 PARA MODULO L400**

GN 1/1 TRAY HOLDER KIT FOR MODULE L400 - KIT PORTE PLATS GN 1/1 POUR MODULE L400 - TRAGOSTE-SET GN 1/1 FÜR MODUL L400

KEN0030**131,00****EMBELLECEDOR INFERIOR - ZÓCALO**

PLINTH - PLINTHE - SOCKELBLENDE

€/Mt 223,00

**700
TOP**

COCCIÓN
COOKING
CUISSON
KOCHEN

COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES
CUISINIÈRES A GAZ
GASHERDE

ESP: Fabricado en acero inox acabado satinado con juntas a ras, encimera estampada espesor 15/10 con bandeja extraíble y bordes redondeados para una máxima limpieza. Tres modelos a 2, 4 y 6 fuegos. Quemadores verticales de 3,5Kw. y 5Kw. monocorona. Opción de pies 80h.mm. Bajo pedido se pueden combinar los quemadores.

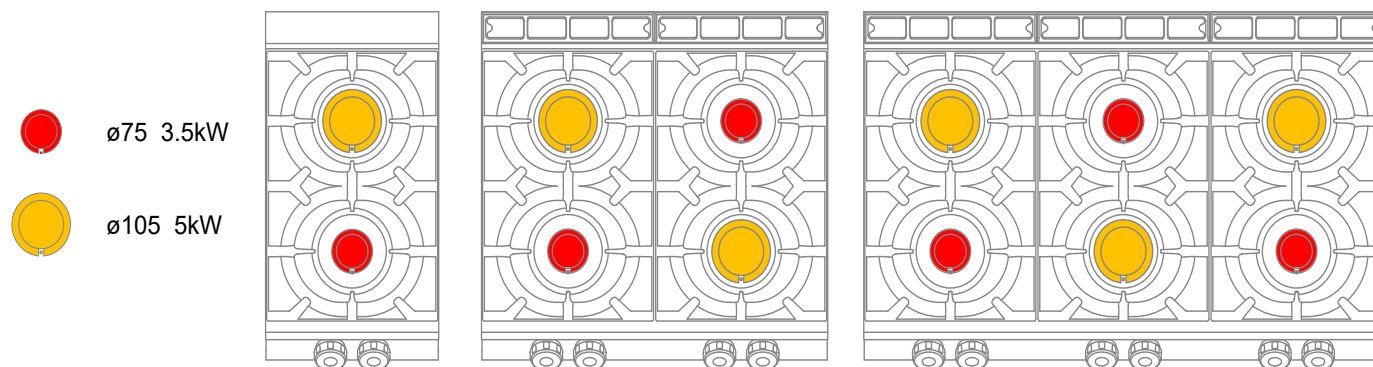
FRA: Fabriquéés en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plaques embouties de 15/10 d'épaisseur avec plateaux amovibles et bords arrondis pour une propreté maximale. Trois modèles à 2, 4 et 6 plaques. Brûleurs verticaux de 3,5 kW et 5 kW à couronne simple. Option pieds H. 80 mm. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisés.

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktops (thickness: 15/10) with removable basins and smooth edges for an ideal cleaning. Three models available (2, 4 and 6 flames). 3.5kW and 5kW vertical burners with single crown. Optional feet - h 80mm. Customised burner combinations available upon request.

DE: Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, 15/10 starke Formplatten mit herausnehmbaren Tablett und abgerundeten Kanten für maximale Reinigung. Drei Modelle mit 2, 4 und 6 Brennern. Einzelkronen-Vertikalbrenner mit einer Leistung von 3,5 kW und 5 kW. Optional Stellfüße h 80 mm. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich.

DISPOSICIÓN ESTÁNDAR DE LOS QUEMADORES

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FA071T0**

400 x 700 x 240 mm
8,5 kW tot
1 x 3,5 kW
1 x 5 kW
40 Kg / 0,2 m³

1.512,00**FA072T0**

800 x 700 x 240 mm
17 kW tot
1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
58 Kg / 0,3 m³

2.415,00**FA073T0**

1200 x 700 x 240 mm
25,5 kW tot
2 x 3,5 kW / 1 x 5 kW
2 x 5 kW / 1 x 3,5 kW
76 Kg / 0,5 m³

3.599,00

PLANO HERMÉTICO

HERMETIC KITCHEN RANGES

PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES

HERMETISCHE KOCHFELDER

ESP: Calentamiento mediante quemador en latón de doble corona con potencia regulable de 4Kw. y 6Kw. Encendido con llama piloto, rejilla de apoyo en hierro esmal- tado opa- ca RAAF resistente a la cal, ácido y fuego, opción en acero inox inoxidable. Construida en acero inox acabado satinado, encimera cocción hermética en 15/10 con angulos redonde- ados para facilitar la limpieza y la higiene, disponibilidad de sistema rebosadero que protege contra el desbordamiento de líquidos. Seguridad garantizada por termopar contra el fuego. Opcional pies 80h.mm. Bajo pedido se puede cam- biar la combinación de los quemadores

FRA: Chauffage par brûleurs à double couronne en laiton de puissance réglable de 4 kW et 6 kW. Allumage par flamme pilote, grilles de support pour casseroles en fonte émaillée RAAF mate résistante aux alcalis, aux acides et au feu, en option en acier inoxydable. Construite en acier inoxydable avec finition Scotch Brite, plaque de cuisson hermétique 15/10 avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hy- giène, disponibilité d'un système de trop-plein qui protège contre les débordements de liquides. Sécurité garantie par un thermocouple de détection de flamme.

Option pieds H. 80 mm. Sur demande, il est possible d'obte- nir des combinaisons de brûleurs personnalisées.

ENG: Heating through brass burners with double crown and adjustable power (4 to 6kW). Ignition with pilot light, pan support grids in RAAF enamelled opaque cast iron, resi- stant to alkali, acid and fire. Stainless steel version available. Made in Scotch Brite stainless steel, hermetic 15/10 cooking hob with smooth corners to facilitate cleaning and hygiene. Overfill system to prevent liquid overflow available. Safety ensured by a thermocouple per flame.

Optional feet - h 80mm. Customised burner combinations available upon request.

DE: Erhitzung mittels Messing-Doppelkronenbrenner mit einstellbarer Leistung von 4 kW und 6 kW. Pilotflammen- zündung, Tragroste für Töpfe Alkali-, säure- und feuerbe- ständige RAAF-Tragroste aus matt emailliertem Gusseisen, auf Wunsch aus Edelstahl. Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Fi- nish, luftdichtes, 15/10 starkes Kochfeld mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung und Hygiene, mit Überlauf- system zum Schutz vor überlaufenden Flüssigkeiten erhält- lich. Sicherheit durch je ein Thermoelement pro Brenner gewährleistet.

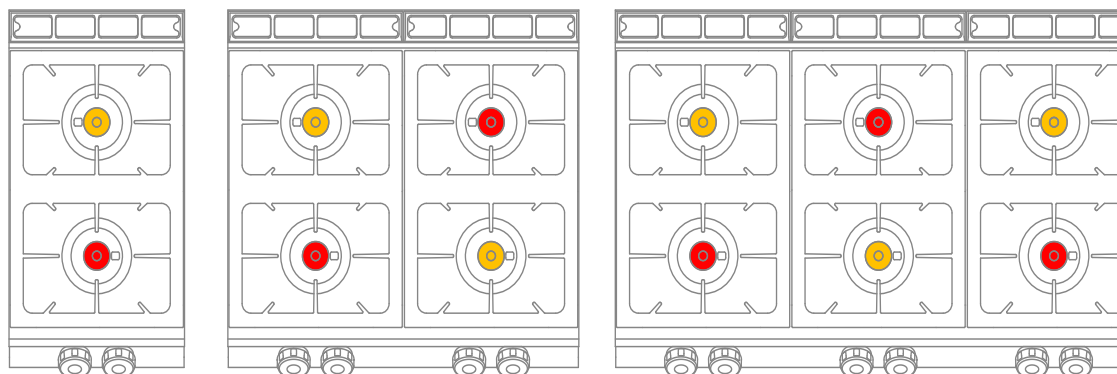
Optional Stellfüße h 80 mm. Auf Anfrage sind kundenspezi- fische Brennerkombinationen erhältlich.

DISPOSICIÓN ESTÁNDAR DE LOS QUEMADORES






STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR

● ø65 4kW

● ø65 6kW





	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FE071T0	400 x 700 x 240 mm 10 kW tot 1 x 4 kW 1 x 6 kW 40 Kg / 0,2 m ³		1.587,00
	FE072T0	800 x 700 x 240 mm 20 kW tot 1 x 4 kW / 1 x 6 kW 1 x 6 kW / 1 x 4 kW 58 Kg / 0,3 m ³		2.540,00
	FE073T0	1200 x 700 x 240 mm 30 kW tot 2 x 4 kW / 1 x 6 kW 2 x 6 kW / 1 x 4 kW 76 Kg / 0,5 m ³		3.615,00
REJILLA EN HIERRO GRILLE EN FONTE - CAST IRON GRID - GUSSEISENGITTER				
	KFA0170	590 x 395		198,00
REJILLA EN ACERO GRILLE EN D'ACIER - S/S WIRE GRID - RUNDSTAHLGITTER				
	KFA0190	578 x 358		184,00
SISTEMA DESAGÜE OVERFLOW PIPE - TROP-PLEIN - ÜBERLAUF				
	KFA0210			191,00

COCINA ELÉCTRICA

ELECTRIC KITCHEN RANGES
CUISINIÈRES ELECTRIQUES
ELEKTROHERDE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox con junta a ras, encimera estampada espesor 15/10 con bordes redondeados. Modelos con placa en hierro cuadrada o redonda en 2 - 4 - 6 elementos de 2,6Kw. reguladas por mando de 6 posiciones. Comando separado para cada placa. Luz verde de alimentación. Opcional pies 80h.mm.







FRA: Structure entièrement fabriquée en acier inoxydable avec joints affleurants, plaques embouties de 15/10 d'épaisseur et bords arrondis. Modèles à plaque carrée ou ronde en fonte avec 2 - 4 - 6 éléments de 2,6 kW réglés par un interrupteur à 6 positions. Commandes séparées pour chaque plaque. Voyant vert d'alimentation. Option pieds H. 80 mm.

ENG: Frame entirely made in stainless steel with seamless joints, deep-formed worktops (thickness: 15/10) and smooth edges. Models with square or round cast iron plate with 2, 4 or 6 2.6kW elements, controlled via a 6-position switch. Individual controls for each plate. Power supply green indicator light. Optional feet - h 80mm.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit bündigen Fugen, Formplatte mit Stärke 15/10 und abgerundeten Kanten. Modelle mit quadratischer oder runder Gusseisenplatte mit 2 - 4 - 6 Elementen (2,6 kW Leistung), die durch einen Schalter mit 6 Leistungsstufen geregelt werden. Separate Regelung für jede Platte. Grüne Netzkontrollleuchte. Optional Stellfüße h 80 mm.





	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DÉTAILS L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PE071T0	400 x 700 x 240 mm 5,2 kW tot / 400V 3N 1 x 2,6 kW 1 x 2,6 kW 28 Kg / 0,4 m ³		1.285,00
	PE072T0	800 x 700 x 240 mm 10,4 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 41 Kg / 0,4 m ³		1.955,00
	PE073T0	1200 x 700 x 240 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 55 Kg / 0,4 m ³		2.640,00
	PE071TQ	400 x 700 x 240 mm 5,2 kW tot / 400V 3N 1 x 2,6 kW 1 x 2,6 kW 28 Kg / 0,4 m ³		2.339,00
	PE072TQ	800 x 700 x 240 mm 10,4 kW tot / 400V 3N 2 x 2,6 kW 2 x 2,6 kW 41 Kg / 0,4 m ³		3.943,00
	PE073TQ	1200 x 700 x 240 mm 15,6 kW tot / 400V 3N 3 x 2,6 kW 3 x 2,6 kW 55 Kg / 0,4 m ³		5.612,00

COCINA ELÉCTRICA

VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN

ELECTRIC CERAMIC GLASS AND INDUCTION RANGES

CUISINIÈRES ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE ET A INDUCTION

ELEKTROHERDE GLASKERAMIK- UND INDUKTIONHERDE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox acabado satinado. Modelos con encimera en vitrocerámica espesor 6 mm de 2 o 4 zonas de 2,5Kw. , versión también en inducción a 2 o 4 zonas de 3,5Kw. y versión Wok de 5Kw. Mandos separados para cada placa. Sistema de detección automática de la olla en el plano de inducción. Opcional pies de 80h.mm.






FRA: Structure fabriquée entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Modèles avec plaque vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur avec 2 ou 4 zones 2,5 kW, version induction avec 2 ou 4 zones 3,5 kW et en version wok 5 kW. Commandes séparées pour chaque plaque. Système de détection automatique de casserole sur plaque à induction. Option pieds H. 80 mm.

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel. Models with glass ceramic worktop (thickness: 6mm) and 2 or 4 2.5kW zones. Induction version with 2 or 4 3.5kW zones and Wok version (5kW). Individual controls for each plate. Automatic detection system of the pan on the induction worktop. Optional feet - h 80mm.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Modelle mit 6 mm starker Glaskeramikplatte mit 2 oder 4 Kochzonen (2,5 kW Leistung), Induktionsausführung mit 2 oder 4 Kochzonen (3,5 kW Leistung) oder Wok (5 kW Leistung). Separate Regelung für jede Platte. Automatische Topferkennung auf dem Induktionskochfeld. Optional Stelfüße h 80 mm.





	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	IR071T0	400 x 700 x 240 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 2,5 kW 1 x 2,5 kW 22 Kg / 0,2 m ³		2.376,00
	IR072T0	800 x 700 x 240 mm 10 kW tot / 400V 3N 2 x 2,5 kW 2 x 2,5 kW 35 Kg / 0,3 m ³		4.331,00
	ID071T0	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot / 400V 3N 1 x 3,5 kW 1 x 3,5 kW 43 Kg / 0,2 m ³		9.595,00
	ID072T0	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot / 400V 3N 2 x 3,5 kW 2 x 3,5 kW 77 Kg / 0,3 m ³		16.681,00
	IW071T0	400 x 700 x 240 mm 5 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 43 Kg / 0,2 m ³	Placa vitrocerámica a inducción Induction glass ceramic top Plan en vitroceramique a induction Induktion glskeramikherde	6.951,00

TODA PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES

COUSINIERES COUP DE FEU A GAS

GAS-GLÜHPLATTENHERDE

ESP: Disponibles modelos a gas con toda la placa simple o doble, con 2 fuegos + placa simple, con 4 fuegos + placa simple, con placa doble + 2 fuegos. Potencia fuegos 3,5Kw. y 5Kw. La placa de cocción es enteramente realizada en acero termodifusor de gran espesor, con inserción central extraíble y con un quemador circular en acero inox de gran potencia. El área térmica diferenciada con la temperatura máxima al centro, degradándose hacia el exterior, permitiendo tipologías de cocción diversas. Opcional pies 80h.mm.




FRA: Modèles gaz disponibles avec plaque simple ou double, avec 2 brûleurs + plaque simple, avec 4 brûleurs + plaque simple, avec double plaque + 2 brûleurs. Puissance des feux 3,5KV et 5 kW. La plaque de cuisson est entièrement réalisée en acier épais diffusant la chaleur, avec un insert central amovible et un brûleur circulaire en acier inoxydable de grande puissance. Les zones thermiques différenciées avec température maximale au centre, diminuant vers l'extérieur, permettent différents types de cuisson. Option pieds H. 80 mm.

ENG: Gas models with single or double solid top hob, with 2 flames + single plate, with 4 flames + single plate, with double plate + 2 flames. Flame power: 3.5kW and 5kW. The hot plate is entirely made in thick, heat-diffusing steel, with a removable central insert and a powerful stainless steel circular burner. Separated thermal areas with the highest temperature at the centre and decreasing outwards, so to allow different kinds of cooking techniques. Optional feet - h 80mm.

DE: Verfügbare Gasmodelle mit Einzel- oder Doppelkochplatte, mit 2 Brennern + Einzelkochplatte, mit 4 Brennern + Einzelkochplatte, mit Doppelkochplatte + 2 Brennern. 3,5 kW und 5 kW Leistung. Die Kochplatte ist komplett aus dickem, hitzeleitendem Stahl gefertigt, mit einem herausnehmbaren Zentraleinsatz und einem runden Hochleistungsbrenner aus Edelstahl. Die differenzierten thermischen Bereiche mit der Höchsttemperatur in der Mitte, die nach außen hin abnimmt, ermöglichen verschiedene Arten des Kochens. Optional Stellfüße h 80 mm.





	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DÉTAILS L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	TPG71T0	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 75 Kg / 0,2 m ³		3.173,00
	TPG72T0	800 x 700 x 240 mm 8 kW tot 115 Kg / 0,3 m ³		3.962,00
	TPG72TC	800 x 700 x 240 mm 15,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 120 Kg / 0,3 m ³		4.705,00
	TPG73T0	1200 x 700 x 240 16,5 kW tot 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 140 Kg / 0,5 m ³		5.525,00
	TPG73TC	1200 x 700 x 240 mm 24 kW tot 1 x 3,5 kW / 1 x 5 kW 1 x 5 kW / 1 x 3,5 kW 120 Kg / 0,5 m ³		6.007,00

FREIDORA ELÉCTRICA

ELECTRIC FRYERS

FRITEUSES ELECTRIQUES

ELEKTROFRITEUSEN

ESP: Encimera espesor 15/10 sin agujeros de chimenea. Cuba estampada en acero inox AISI 304 con bordes redondeados para facilitar la limpieza; dotada de amplia cuba interior para la expansión del aceite y con amplia zona fría para la recogida de los residuos de cocción. Calentamiento interno de la cuba con resistencia en acero inoxidable AISI 304. Resistencia rotativa para facilitar la limpieza de la cuba. Control de la temperatura del aceite en cuba mediante termostato mecánico con regulación 100°C a 190°C. Luz espía para el control del calentamiento. Termostato de seguridad con rearme manual con luz de alarma. Filtro y cuba de recogida de aceite en dotación. Dotación estándar: cesto y tapa.

FRA: Plan d' 15/10 non percés cheminée. Bien pressé en acier inoxydable avec bords arrondis pour un nettoyage facile, avec large front inondé pour l'expansion de l'huile et de la mousse et une large zone froide pour recueillir des résidus de cuisson. La résistance de chauffage à l'intérieur de la baignoire avec de l'acier inoxydable. Résistance pouvant tourner pour faciliter le nettoyage de la cuve. Contrôle de la température de l'huile dans le réservoir par thermostat à commande mécanique 100 ° C 190 ° C Témoin lumineux pour le contrôle de chauffage. Thermostat de sécurité à réarmement manuel avec alarme d'avertissement. Filtre et carter d'huile fournie. L'équipement standard : panier et couvercle. Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable.

ENG: Plan 15/10 undrilled fireplace. Pressed well in stainless steel with rounded edges for easy cleaning; with large flooded front for the expansion of the oil and foam and wide cold zone to collect cooking residues. Heating resistance inside the bathtub with stainless steel. Resistance rotatable to facilitate cleaning of the tank. Temperature control of oil in the tank by mechanical thermostat -controlled 100 ° C 190 ° C. Warning light for the heating control. Safety thermostat with manual reset with warning alarm. Filter and sump oil supplied. Standard equipment : basket and cover. Height adjustable feet in stainless steel.

DE: Plan 15/10 ungebohrt Kamin. Auch in Edelstahl mit abgerundeten Ecken für einfache Reinigung gedrückt; mit großen überfluteten Front für den Ausbau des Öl und Schaum und breite Kaltzone zum Sammeln Kochreste. Heizwiderstand in der Badewanne mit Edelstahl. Widerstand drehbar Reinigung des Tanks zu erleichtern. Temperierung des Öl in dem Behälter durch mechanisches thermostatgesteuerte 100 ° C 190 ° C Warnleuchte für die Heizungsregelung. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung mit Warnalarm. Filter und Sumpföl versorgt. Serienausstattung: Korb und Abdeckung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.



**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**FRE71T0**400 x 700 x 240 mm
10,5 kW tot / 400V 3N
13,5 Lt
40 Kg / 0,2 m³**2.623,00****FRE72T0**800 x 700 x 240 mm
21 kW tot / 400V 3N
2 x 13,5 Lt
70 Kg / 0,3 m³**4.271,00****ACCESORIOS**

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

CESTO

BASKET - PANIER - KORB

**KFR0010**

290 x 290 x 110

98,00**KFR0020**

140 x 290 x 110

84,00**REJILLA SOPORTE CESTO**

BASKETS SUPPORTING GRID - GRILLE PORTE PANIERS - GITTER FÜR KÖRBE

KFR0300

300 x 315 x 242

90,00**TAPA PARA FREIDORA**

FRYER LID - COUVERCLE POUR FRITEUSE - DECKEL FÜRFRITEUSE

**KFR0040**

360 x 330 x 38

91,00

GRILL A PIEDRA LÁVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS

GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ

GAS LAVASTEIN-GRILL

ESP: Dos modelos a gas sobre mueble, dotado de alzata antisplacaduras perimetral y rejilla regulable en altura para la optimización de la cocción. Soporte rejilla cocción y cajón recoge grasa desmontable para una mejor limpieza. Quemador en acero inox, controlado por grifos con válvula y colocados de manera que irradian uniformemente el lecho de roca volcánica.

No apto para uso sobre plano de trabajo.

FRA: Deux modèles au gaz sur meuble équipés de bord de contour contre les éclaboussures, grille réglable en hauteur pour optimiser la cuisson. Rebord grille cuisson et tiroir de ramassage graisse amovible pour un meilleur nettoyage. Brûleurs en acier inox, contrôlés par robinet valve et placés de façon à rayonner uniformément le lit de roche volcanique. Ne convient pas pour une utilisation sur un plan de travail

ENG: Two gas over-the-counter models provided with border splash protections grills with adjustable height for cooking optimisation. Cooking grid protection and extractable fat collecting drawers for a better cleanup. stainless steel burners are controlled by means of a valve faucet and positioned so to uniformly reach the lava stone surface. Not suitable to be used on a worktop

DE: Zwei Modelle auf Möbeln mit Spritzschutz-Randerhöhung versehen, Grill Höhen regulierbar, zur Verbesserung der Zubereitung-squalität. Abnehmbarer Grillspritzschutz und herausnehmbare Fettauffangschale um eine gründliche Reinigung ermöglichen zu können. Brenner aus Edelstahl, die durch einen Ventilhahn kontrolliert werden und so positioniert sind, dass sie das Bett aus Vulkangestein gleichmäßig erheizen. Nicht für die Verwendung auf Arbeitsplatten geeignet





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**GPG71T0**

400 x 700 x 240 mm
8 kW tot
48 Kg / 0,2 m³

Pies fijos
Fixed feet
Pieds fixes
Feste Stellfüße

2.403,00**GPG71TA**

400 x 700 x 240 mm
8 kW tot
48 Kg / 0,2 m³

Pies regulables
Adjustable feet
Pieds réglables
Verstellbare Stellfüße

2.439,00**GPG72T0**

800 x 700 x 240 mm
16 kW tot
85 Kg / 0,3 m³

Pies fijos
Fixed feet
Pieds fixes
Feste Stellfüße

3.688,00**GPG72TA**

800 x 700 x 240 mm
16 kW tot
85 Kg / 0,3 m³

Pies regulables
Adjustable feet
Pieds réglables
Verstellbare Stellfüße

3.714,00**DOTACIÓN ESTÁNDAR**

STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STADARDAUSSTATTUNG

REJILLA CARNE Y LÁVICA VOLCÁNICA

WITH MEAT GRILL AND LAVA ROCK
AVEC GRILL POUR VIANDE ET PIERRE VULCANIQUE
MIT FLEISCHGITTER UND LAVASTEIN

MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

REJILLA CARNE

MEAT GRILL - GRILLE POUR VIANDE - FLEISCHGITTER

**KGL0100**

372 x 470

349,00**KGL0110**

712 x 470

473,00**REJILLA PESCADO**

FISH GRILL - GRILLE POUR POISSON - FISCRÖST

**KGL0140**

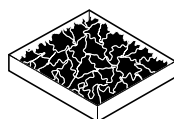
372 x 470

328,00**KGL0150**

712 x 470

492,00**LAVA VÓLCANICA**

LAVA ROCK - PIERRE VULCANIQUE - LAVASTEIN

**KGL0180**

3 KG

44,00**KGL0090**

7 KG

66,00

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO Y CALENTADOR POR INFRARROJOS

ELECTRIC BAIN MARIE AND INFRARED FRY DUMP

BAIN MARIE ELECTRIQUES ET SILO A FRITES A INFRAROUGES

ELEKTROWASSERBÄDER UND INFRAROT FRITTENWANNE

ESP: 2 modelos Bañomaría con funcionamiento eléctrico: medio modulo con cuba GN 1/1 y modulo entero con cuba GN2/1. Estructura portante en acero inox con acabado satinado y encimera de trabajo en acero inox. Cuba estampada en acero inox, con bordes redondeados para una facil limpieza. Calentamiento mediante resistencia eléctrica aislada, apoyada al fondo interno de la cuba. Termostato de trabajo y termostato de seguridad. Alimentación del agua con pulsador controlado por electroválvula.

Contenedor caliente realizado enteramente en acero inox acabado satinado con juntas a ras, encimera estampada espesor 15/10. Completo con bandejas para patatas inox extraible. Regulación de la temperatura mínima máxima.

FRA: 2 modèles bain-marie à commande électrique : demi module avec cuve GN 1/1 et module entier avec cuve GN 2/1. Structure porteuse en acier inoxydable avec finition Scotch Brite et plan de travail en acier inoxydable. Cuve en acier inoxydable embouti, avec bords arrondis pour un nettoyage facile. Chauffage par résistance électrique isolée, reposant sur le fond extérieur de la cuve. Thermostat de travail et thermostat de sécurité. Remplissage d'eau avec bouton commandé par une électrovanne.

Réceptacle chaud entièrement en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plateau embouti de 15/10 d'épaisseur. Avec bac à pommes de terre amovible en acier inoxydable. Réglage de la température minimale / maximale.

ENG: 2 electric Bain Marie models: half module with GN 1/1 tank, and integral module with GN 2/1 tank. Support frame in Scotch Brite stainless steel and stainless steel worktop. Deep-formed stainless steel tank, with smooth edges for an easy cleaning. Heating is carried out using an insulated electric resistance, located on the external bottom of the tank. Adjusting thermostat and safety thermostat. Water charge with button controlled by a solenoid valve.

Fry dump entirely in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktop (thickness: 15/10). Equipped with stainless steel removable potato holder tray. Min./max. temperature adjustment.

DE: 2 elektrisch betriebene Bain-Marie-Modelle: Halbmodul mit Becken GN 1/1 und Vollmodul mit Becken GN 2/1. Unterbau aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und Arbeitsplatte aus Edelstahl. Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung. Erhitzung über ein isoliertes elektrisches Heizelement, das auf dem äußeren Boden des Beckens angebracht ist. Arbeitsthermostat und Sicherheitsthermostat. Wasserbefüllung durch Drucktaste, die durch ein Elektroventil gesteuert wird. Warmhaltebehälter komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte aus mit Stärke 15/10. Komplett mit herausnehmbarem Edelstahl-Kartoffeltablett. Temperaturregelung mit Mindest-/Höchsttemperatur.



**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**BME71T0**400 x 700 x 240 mm
2,5 kW tot / 230V 1N
40 Kg / 0,2 m³**BME72T0**800 x 700 x 240 mm
5 kW tot / 400V 3N
60 Kg / 0,3 m³**ACCESORIOS**

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

CUBETA

CONTAINERS - BACS - BEHÄLTER

**KBM0010**

GN 1/1 150 h

**KBM0020**

GN 1/2 150 h

**KBM0030**

GN 1/3 150 h

**KBM0040**

GN 1/4 150 h

**KBM0050**

GN 1/5 150 h

TAPA PARA CUBETA

CONTAINER LIDS - COUVERCLES DE BACS - DECKEL FÜR BEHÄLTER

**KBM0060**

GN 1/1

**KBM0070**

GN 1/2

**KBM0080**

GN 1/3

**KBM0090**

GN 1/4

**KBM0100**

GN 1/5

SOPORTE PARA CUBETAS

CONTAINER SUPPORTS - SUPPORT BACS - BEHÄLTERSTÜTZE

**KBM0120**

L 510

**KBM0130**

L 310



CALENTADOR PARA INFRARROJOS

INFRARED FRY DUMP - SILO A FRITES A INFRAROUGE - INFRAROT FRITTENWANNE



MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
CCE71T0	400 x 900 x 240 1 kW tot / 230V 1N 23 Kg / 0,2 m ³		1.892,00

FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICO

GAS AND ELECTRIC FRY TOPS

FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS-UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN

ESP: Fabricado en acero inox acabado satinado. La placa de cocción esta realizada en una aleación especial de espesor 15mm. y alta conductividad térmica, tambien en versión cromada. Disponible modelo con placa lisa, ranurada, lisa/ranurada. Todos los modelos están dotados de alzatina perimetral antisalpicaduras y dotadas de cajón extraible para la recogida de la grasa en acero inox AISI 304. Versión a gas con válvula termostática para la regulación de la temperatura da 120°C a 300°C, versión eléctrica con termostato de regulación de la temperatura de 70°C a 300°C. Opcional pies regulables inox 80h.mm.

FRA: Fabriqués en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Les plaques de cuisson sont fabriquées dans un alliage spécial épais (15 mm) à haute conductivité thermique, également en version chromée. Modèles à plaques lisses, nervurées ou lisses / nervurées disponibles. Tous les modèles peuvent être équipés d'un pare-éclaboussures périmétrique et équipés d'un tiroir extractible en acier inoxydable AISI 304 pour la récupération des graisses. Version gaz avec vanne thermostatique pour régulation de température de 120 °C à 300 °C, version électrique avec thermostat de régulation de température de 70 °C à 300 °C. Pieds réglables en acier inoxydable H. 80 mm en option.

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel. Hot plates are made in a special, thick alloy (15mm) with high thermal conductivity. Also available in chrome-plated version. Models with smooth, grooved or smooth/grooved plates available. All models can be equipped with a border splash protection, and are provided with a rollout grease drawer in AISI 304 stainless steel. Gas version with thermostatic valve for temperature adjustment in the 120°C-300°C range; electric version with temperature adjustment thermostat from 70°C to 300°C. Stainless steel optional feet (h 80mm).





















DE: Hergestellt aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Die Kochplatten weisen einer dicke Speziallegierung (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit auf, auch in Chromausführung. Modelle mit glatten, gerillten oder glatten/gerillten Kochplatten erhältlich. Alle Modelle können mit einem umlaufenden Spritzschutzrand ausgestattet werden und haben eine herausnehmbare Schublade aus Edelstahl AISI 304 zum Auffangen von Fett. Gasausführung mit Thermostatventil für die Temperaturregelung von 120 °C bis 300 °C, Elektroausführung mit Temperaturregelthermostat von 70 °C bis 300 °C. Optional verstellbare Stellfüße aus Edelstahl h 80 mm.





	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTG71TA	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 55 Kg / 0,2 m ³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	2.295,00
	FTG71TB	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 55 Kg / 0,2 m ³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	2.408,00
	FTG71TC	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 55 Kg / 0,2 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	2.807,00
	FTG71TD	400 x 700 x 240 mm 7 kW tot 55 Kg / 0,2 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	2.818,00
	FTG72TA	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m ³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	3.299,00
	FTG72TB	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m ³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	3.462,00
	FTG72TC	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m ³	1/2 Placa lisa - 1/2 Placa ranurada 1/2 Smooth plate - 1/2 Grooved plate 1/2 plaque lisse - 1/2 plaque nervurée 1/2 glatte Kochplatte - 1/2 gerillte Kochplatte 	3.404,00
	FTG72TD	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	4.366,00
	FTG72TE	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	4.421,00
	FTG72TF	800 x 700 x 240 mm 14 kW tot 90 Kg / 0,3 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	4.258,00



	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE71TA	400 x 700 x 240 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 50 Kg / 0,2 m ³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	2.584,00
	FTE71TB	400 x 700 x 240 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 50 Kg / 0,2 m ³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	2.694,00
	FTE71TC	400 x 700 x 240 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 50 Kg / 0,2 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	2.804,00
	FTE71TD	400 x 700 x 240 mm 5,4 kW tot / 400V 3N 50 Kg / 0,2 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	3.045,00
	FTE72TA	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m ³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	3.714,00
	FTE72TB	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m ³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	3.903,00
	FTE72TC	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m ³	1/2 Placa lisa - 1/2 Placa ranurada 1/2 Smooth plate - 1/2 Grooved plate 1/2 plaque lisse - 1/2 plaque nervurée 1/2 glatte Kochplatte - 1/2 gerillte Kochplatte 	3.818,00
	FTE72TD	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	4.654,00
	FTE72TE	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	4.711,00
	FTE72TF	800 x 700 x 240 mm 10,8 kW tot / 400V 3N 80 Kg / 0,3 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	4.554,00

MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

KIT ANTISALPICADURAS

REAR-SIDE SPLASHBACK - KIT ELEMENTS ANTI-ECLABOUSSURE - SEITLICHE-HINTERE AUFKANTUNG



KFT0040

L 400



KFT0050

L 800

RASQUETA PARA FRY TOP

FRY TOP SCRAPER - RACLOIR POUR FRY TOP - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE



KFT0010

KIT 10 LAMA RANURADA

SET OF 10 RIBBED BLADES - JEU DE 10 LAME SILLONEES - SATZ VON 10 GERIPPTE KLINGEN



KFT0020

KIT 10 LAMA LISA

SET OF 10 SMOOTH BLADES - JEU DE 10 LAME LISSES - SATZ VON 10 GLATTEN KLINGEN



KFT0030

TAPÓN FRY TOP

FRY TOP CAP - BOUCHON POR FRY TOP - DECKEL FÜR FRY TOP



KFT0080

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENTS
ELEMENTS NEUTRES
NEUTRALE ELEMENTE









ESP: Estructura realizada en acero inox con juntas a ras, encimera inox espesor 15/10 con embellecedor o con cajón. Disponible muebles con uno o dos compartimentos abiertos o con puertas. Opcional kit pies en acero inox regulables en altura 80h.mm. para apoyo de la encimera.

FRA: Structure fabriquée en acier inoxydable avec joints affleurants, plaque en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur avec plan ou tiroir. Armoires avec un ou deux compartiments ouverts ou avec portes disponibles. Kit pieds H. 80 mm réglables en hauteur en acier inoxydable en option pour l'appui sur la surface.

ENG: Frame made in stainless steel with seamless joints, stainless steel worktop (thickness: 15/10) with front panel or drawer. Cupboards with one or two compartments available (both open and with doors). Optional adjustable stainless steel feet kit (h 80mm) for installation on a surface.

DE: Unterbau aus Edelstahl mit bündigen Fugen, Deckplatte aus Edelstahl mit Stärke 15/10 mit Bedienblende oder Schublade. Schränke erhältlich mit einem oder zwei offenen Fächern oder mit Türen. Optionaler Bausatz mit höhenverstellbaren Stellfüßen aus Edelstahl h 80 mm zur Abstützung auf der Fläche.



	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	EN071T0	400 x 700 x 240 mm 24 Kg / 0,2 m ³	Con embellecedor With front panel Avec tableau de bord Mit schublade	603,00
	EN071TA	400 x 700 x 240 mm 24 Kg / 0,2 m ³	Con cajón With drawer Avec tiroir Mit schublade	727,00
	EN072T0	800 x 700 x 240 mm 32 Kg / 0,3 m ³	Con embellecedor With front panel Avec tableau de bord Mit schublade	867,00
	EN072TA	800 x 700 x 240 mm 32 Kg / 0,3 m ³	Con cajón With drawer Avec tiroir Mit schublade	1.024,00
	EN071B0	400 x 650 x 660 mm 18 Kg / 0,3 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	500,00
	EN071BA	400 x 730 x 660 mm 22 Kg / 0,3 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battante Schrank mit drehtür	716,00
	EN072B0	800 x 650 x 660 mm 30 Kg / 0,6 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	654,00
	EN072BA	800 x 730 x 660 mm 36 Kg / 0,6 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battante Schrank mit drehtür	1.089,00

MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

KIT DOS CAJONES PARA BASE

SET OF 2 DRAWERS FOR UNDER COUNTER - KIT 2 TIROIRS POUR BASES - SATZ 2 SCHUBLADEN FÜR UNTERBAU



KEN0040

503,00

KIT PIES PARA APOYO ENCIMERA

SET OF FEET FOR SUPPORT ON PLAN - JEU DE PIEDS POUR APPUI SUR PLAN - FÜSSENSATZ GEEIGNET FÜR ARBEITSPLETTEN



KEN0060

48,00

KIT ESPACIO VACÍO PARA COMPOSICIÓN A PUENTE

CLEARANCE KIT FOR BRIDGE ASSEMBLY - KIT ESPACE VIDE POUR MODULE EN PONT - LEERRAUM-BAUSATZ FÜR BRÜCKENAUFBAU



EN071P0

L = 400

307,00



EN072P0

L = 800

509,00



EN073P0

L = 1200

731,00



EN074P0

L = 1600

951,00



EN075P0

L = 2000

1.134,00

KIT PORTAREJILLAS

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

KEN0030

L = 400

GN 1/1

131,00

900

COCCIÓN
COOKING
CUISSON
KOCHEN

COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES

CUISINIÈRES A GAZ

GASHERDE

ESP: Realizada en acero inoxidable en acabado satinado con juntas al ras, encimeras de trabajo de espesor 20/10 con bandejas extraíbles en inox y bordes redondeados para una máxima limpieza. Encendido de quemadores con llama piloto, termopar de seguridad de fácil mantenimiento. Disponible modelos con mueble abierto o con puerta batiente, horno estatico GN 2/1 a gas (8kw) o eléctrico (5,6kw) o en maxi horno a gas GN 3/1 da 10 kw. Quemadores verticales da 3,5Kw., 5Kw. y 8Kw. mono y doble corona. A petición es posible cambiar la combinación de los quemadores, personalizándolos.

FRA: Fabriquées en acier inoxydable à finition Scotch Brite avec joints affleurants, plans de travail de 20/10 d'épaisseur avec cuves amovibles en acier inoxydable et bords arrondis pour un nettoyage optimal.

Allumage du brûleur à flamme pilote, thermocouple de sécurité facile d'entretien. Modèles disponibles sur armoire ouverte ou avec portes battantes, sur fours statiques GN 2/1 à gaz (8 kW) ou électriques (5,6 kW) ou sur four à gaz maxi 10 kW 3/1. Brûleurs verticaux de 3,5 kW, 5 kW et 8 kW à couronne simple et à double couronne. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées.

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, worktops (thickness: 20/10) with stainless steel removable basins and smooth edges for ideal cleaning.

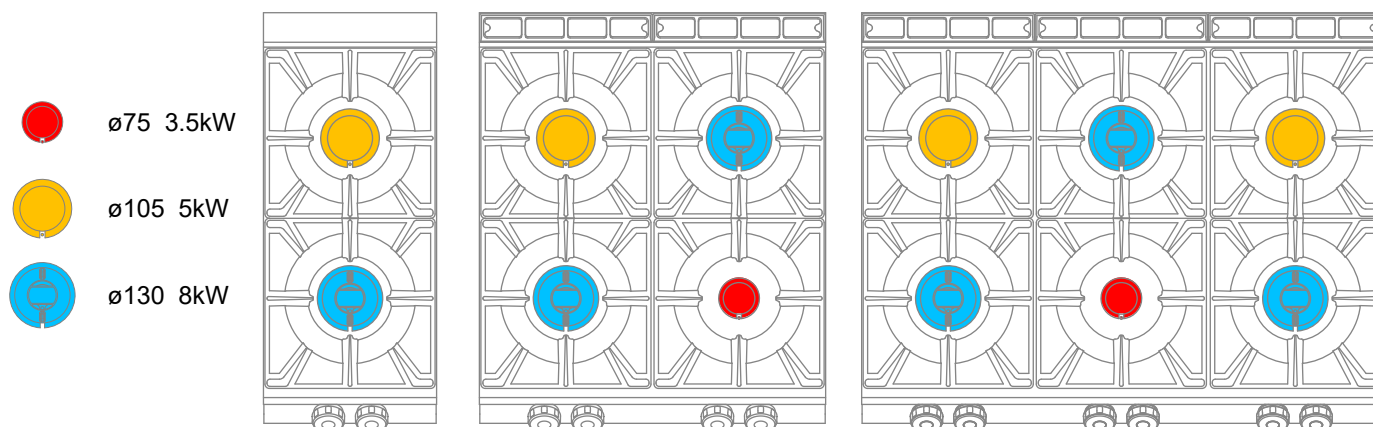
Burner ignition with pilot light, easy-to-maintain safety thermocouple. Open compartment or hinged door models available on gas (8kW) or electric (5.6kW) GN 2/1 static ovens, or on gas 3/1 maxi oven (10kW). 3.5kW, 5kW and 8kW vertical burners with single or double crown. Customised burner combinations available upon request.

DE: Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Arbeitsflächen mit einer Materialstärke von 20/10 und herausnehmbaren Edelstahlbecken sowie abgerundeten Kanten für maximale Reinigung.






Brennerzündung mit Pilotflamme, Sicherheitsthermoelement für einfache Wartung. Modelle verfügbar über offenem Fach oder mit Flügeltüren, über statischen Gasbacköfen GN 2/1 (8 kW) oder Elektrobacköfen (5,6 kW) oder über Maxi-Gasbackofen 3/1 mit einer Leistung von 10 kW. Vertikale Brenner mit einer Leistung von 3,5 kW, 5 kW und 8 kW sowie mit Einzel- und Doppelkrone. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich.

DISPOSICIÓN ESTÁNDAR DE LOS QUEMADORES

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR





MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX	
	FA091M0	400 x 900 x 900 mm 13 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 68 Kg / 0,5 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	2.669,00
	FA091MA	400 x 900 x 900 mm 13 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 71 Kg / 0,5 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	2.886,00
	FA092M0	800 x 900 x 900 mm 24,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 100 Kg / 1 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	3.951,00
	FA092MA	800 x 900 x 900 mm 24,5 kW tot 1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW / 1 x 8 kW 105 Kg / 1 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.386,00
	FA093M0	1200 x 900 x 900 mm 37,5 kW tot 2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW 2 x 5 kW / 1 x 8 kW 160 Kg / 1,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	5.294,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FA093MA**

1200 x 900 x 900 mm
37,5 kW tot
2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
2 x 5 kW / 1 x 8 kW
168 Kg / 1,4 m³

Mueble puerta batiente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

5.871,00**FAG92M0**

800 x 900 x 900 mm
32,5 kW tot
1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
1 x 5 kW / 1 x 8 kW
174 Kg / 1 m³

Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
8 kW tot
GN 2/1

5.615,00**FAE92M0**

800 x 900 x 900 mm
24,5 kW tot
1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
1 x 5 kW / 1 x 8 kW
174 Kg / 1 m³

Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

6.251,00**FAG93M0**

1200 x 900 x 900 mm
45,5 kW tot
2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
2 x 5 kW / 1 x 8 kW
236 Kg / 1,4 m³

Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
8 kW tot
GN 2/1

Armario neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement

7.447,00**FAE93M0**

1200 x 900 x 900 mm
37,5 kW tot
2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
2 x 5 kW / 1 x 8 kW
236 Kg / 1,4 m³

Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

Armario neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement

8.211,00



MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

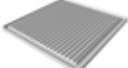











DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX**FAG93MM**1200 x 900 x 900 mm
47,5 kW tot
2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
2 x 5 kW / 1 x 8 kW
250 Kg / 1,4 m³ **Maxi Horno** - maxi oven - maxi
four - maxi oven
985 x 560 x 300
10 kW tot
GN 3/1**7.703,00****FAE93MM**1200 x 900 x 900 mm
37,5 kW tot
2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
2 x 5 kW / 1 x 8 kW
250 Kg / 1,4 m³ **Maxi Horno** - maxi oven - maxi
four - maxi oven
985 x 560 x 300
7,2 kW tot / 400V 3N
GN 3/1**9.318,00****OPCIONAL****SUPLEMENTO PARA CADA QUEMADOR PERSONALIZADO**EXTRA COST PER EACH CHANGES BURNER
SUPPLÉMENT POUR CHAQUE BRÛLEUR PERSONNALISÉ
AUFPREIS FÜR JEDEN KUNDENSPEZIFISCHEN BRENNER**91,00**

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	PLACA RANURADA Y PLACA LISA GROOVED GRIDDLE AND SMOOTH GRIDDLE - PLAQUE NERVUREE ET PLAQUE LISSE - FORTKOCHPLATTE GERILLT IS GLATT			
	KFA0040	390 x 390		401,00
	KFA0050	390 x 390		340,00
	GRILL PARA HORNO OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN			
	KFA0060	GN 2/1		60,00
	KFA0070	GN 3/1		93,00
	PROLONGACIÓN CAMINO CHIMNEY EXTENSION - RALLONGE POUR CHEMINEE - ERWEITERUNG FÜR KAMIN			
	KFA0080	L400		162,00
	KFA0090	L800		208,00
	CUBETA EN ACERO INOX STAINLESS STEEL CONTAINER - BASSIN EN ACIER INOX - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL			
	KFA0100	530 x 650 x 20h		123,00
	KFA0110	530 x 650 x 40h		134,00
	KFA0120	530 x 650 x 65h		150,00
	PUERTA BATIENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
	KEN0011	L 400 DX		292,00
	KEN0021	L 400 SX		292,00
	REDUCCIÓN FUEGO PARA COCINA REDUCTION FOR KITCHEN RANGE - GRILLE DE REDUCTION POUR CUISINIÈRE - REDUZIERSTERN FÜR KOCHHERD			
	KFA0010	260 x 260		33,00
	COLUMNA ALIMENTACIÓN AGUA COLUMN WITH WATER TAP - COLONNE D'ALIMENTATION DE L'EAU - SÄULENARMATUR			
	KFA0130			263,00

PLANO COCCIÓN HERMÉTICO

HERMETIC KITCHEN RANGES

PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES

HERMETISCHE KOCHFELDER

ESP: Cocción mediante quemadores de latón de doble llama de alto rendimiento con potencias de 6Kw. a 10Kw. Encendido con llama piloto. Rejillas soporte en fundición RAAF esmaltada mate resistente a los ácidos y al fuego, opcionalmente en acero inoxidable. Encimera de cocción en acero inox moldeado, espesor de 20/10, hermético con ángulos redondeados para facilitar la limpieza y la higiene, con la disponibilidad de un sistema rebosadero que protege del desbordamiento del líquido. Seguridad garantizada por termopar. Disponibles modelos con mueble abierto o con puerta batiente, horno estático GN2/1 a gas (8Kw.) o eléctrico (5,6Kw.) o maxi horno a gas GN3/1 da 10Kw. Bajo pedido se pueden combinar los quemadores.

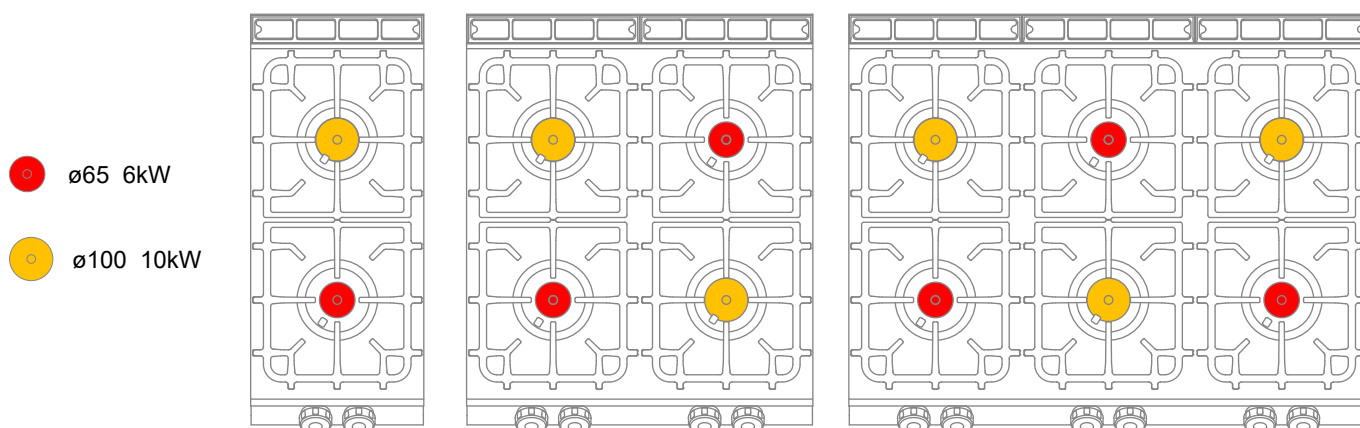
FRA: Cuisson au moyen de brûleurs en laiton à double flamme haute performance avec des puissances de 6 kW et 10 kW. Allumage avec flamme pilote. Grilles de support en fonte émaillée mate RAAF résistante aux alcalis, aux acides et au feu, en option en acier inoxydable. Plan de cuisson en acier inoxydable embouti, épaisseur 20/10, hermétique avec coins arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène, avec la disponibilité d'un système de trop-plein qui protège contre le débordement de liquides. Sécurité garantie par un thermocouple. Modèles disponibles sur armoire ouverte ou avec portes battantes, sur fours statiques GN 2/1 à gaz (8 kW) ou électriques (5,6 kW) ou sur four à gaz maxi 10 kW 3/1. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées.

ENG: Cooking using high-performance brass burners with double 6kW and 10kW flame. Ignition with pilot light. Support grids made in RAAF enamelled opaque cast iron, resistant to alkali, acid and fire, stainless steel version. Deep-formed stainless steel cooking hob (thickness: 20/10), hermetic with smooth corners to facilitate cleaning and hygiene. Overfill system to prevent liquid overflow available. Safety guaranteed by a thermocouple. Open compartment or hinged door models available on gas (8kW) or electric (5.6kW) GN 2/1 static ovens, or on gas 3/1 maxi oven (10kW). Customised burner combinations available upon request.

DE: Garvorgang mittels Doppelflammen-Hochleistungsbrenner aus Messing mit einer Leistung von 6 kW und 10 kW. Zündung durch Pilotflamme Alkali-, säure- und feuerbeständige RAAF-Tragrost aus matt emailliertem Gusseisen, auf Wunsch aus Edelstahl. Kochfeld aus 20/10 starkem gepresstem Edelstahl, luftdicht mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung und Hygiene, mit Überlaufsystem zum Schutz vor überlaufenden Flüssigkeiten erhältlich. Sicherheit durch ein Thermoelement gewährleistet. Modelle verfügbar über offenem Fach oder mit Flügeltüren, über statischen Gasbacköfen GN 2/1 (8 kW) oder Elektrobacköfen (5,6 kW) oder über Maxi-Gasbackofen 3/1 mit einer Leistung von 10 kW. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich.

DISPOSICIÓN ESTÁNDAR DE LOS QUEMADORES










STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR





MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX	
	FE091M0	400 x 900 x 900 mm 16 kW tot 1 x 6 kW 1 x 10 kW 68 Kg / 0,5 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	2.804,00
	FE091MA	400 x 900 x 900 mm 16 kW tot 1 x 6 kW 1 x 10 kW 71 Kg / 0,5 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.030,00
	FE092M0	800 x 900 x 900 mm 32 kW tot 1 x 6 kW / 1 x 10 kW 1 x 10 kW / 1 x 6 kW 100 Kg / 1 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	4.149,00
	FE092MA	800 x 900 x 900 mm 32 kW tot 1 x 6 kW / 1 x 10 kW 1 x 10 kW / 1 x 6 kW 105 Kg / 1 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	4.605,00
	FE093M0	1200 x 900 x 900 mm 48 kW tot 2 x 6 kW / 1 x 10 kW 2 x 10 kW / 1 x 6 kW 160 Kg / 1,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartiment ouvert Offenes fach	5.452,00



	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FE093MA	1200 x 900 x 900 mm 48 kW tot 2 x 6 kW / 1 x 10 kW 2 x 10 kW / 1 x 6 kW 236 Kg / 1,4 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	6.135,00
	FEG92M0	800 x 900 x 900 mm 48 kW tot 1 x 6 kW / 1 x 10 kW 1 x 10 kW / 1 x 6 kW 174 Kg / 1 m ³	 <i>Horno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	5.898,00
	FEE92M0	800 x 900 x 900 mm 32 kW tot 1 x 6 kW / 1 x 10 kW 1 x 10 kW / 1 x 6 kW 174 Kg / 1 m ³	 <i>Horno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	6.563,00
	FEG93M0	1200 x 900 x 900 mm 56 kW tot 2 x 6 kW / 1 x 10 kW 2 x 10 kW / 1 x 6 kW 236 Kg / 1,4 m ³	 <i>Horno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	7.818,00
	FEE93M0	1200 x 900 x 900 mm 48 kW tot 2 x 6 kW / 1 x 10 kW 2 x 10 kW / 1 X 6 kW 236 Kg / 1,4 m ³	 <i>Horno - oven - four - ofen</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1 Armario neutro Neutral cupboard Armoire neutre Neutrales Schrankelement	8.619,00



MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX

FEG93MM

1200 x 900 x 900 mm
58 kW tot
2 x 6 kW / 1 x 10 kW
2 x 10 kW / 1 x 6 kW
250 Kg / 1,4 m³ *Maxi Horno - maxi oven - maxi
four - maxi ofen*
985 x 560 x 300
10 kW tot
GN 3/1

8.087,00



FEE93MM

1200 x 900 x 900 mm
48 kW tot
2 x 6 kW / 1 x 10 kW
2 x 10 kW / 1 x 6 kW
250 Kg / 1,4 m³ *Maxi Horno - maxi oven - maxi
four - maxi ofen*
985 x 560 x 300
7,2 kW tot / 400V 3N
GN 3/1

9.676,00

ACCESORIOS PLANO HERMÉTICO

ACCESSORIES HERMETIC KITCHEN RANGES - ACCESSOIRES PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES - ZUBEHÖR HERMETISCHE KOCHFELDER

PARRILLA HIERRO FUNDIDO

GRILLE EN FONTE - CAST IRON GRID - GUSSEISENGITTER



KFA0181

390 x 390

219,00

PARRILLA EN VARILLA INOX

GRILLE EN D'ACIER - S/S WIRE GRID - RUNDSTAHLGITTER



KFA0200

580 x 395

192,00

REBOSADERO

OVERLOW PIPE - TROP-PLEIN - ÜBERLAUF

KFA0210

191,00

COCINA ELÉCTRICA

ELECTRIC KITCHEN RANGES

CUISINIÈRES ELECTRIQUES

ELEKTROHERDE

ESP: Fabricada en acero inoxidable con juntas a ras, encimera estampada de espesor 20/10 con bordes redondeados. Modelos 2, 4, 6 placas eléctricas cuadradas en hierro fundido de 4Kw. 300x300mm., reguladas con conmutadores de 6 posiciones, disponible en mueble abierto, con puerta batiente o con horno eléctrico estático GN2/1 de 5,6Kw. Comandos separados para cada placa.

FRA: Fabriqué en acier inoxydable avec joints affleurants, plaques embouties de 20/10 d'épaisseur avec bords arrondis. Modèles avec 2, 4, 6 plaques électriques carrées en fonte de 4 kW de 300 x 300 mm, réglées par un interrupteur à 6 positions, disponibles sur armoire ouverte, avec portes battantes ou sur four électrique statique 2/1 de 5,6 kW. Commandes séparées pour chaque plaque.

ENG: Made in stainless steel with seamless joints, deep-formed worktops (thickness 20/10) with smooth edges. Models with 2, 4, 6 square electric plates made in cast iron (4kW), 300x300mm, controlled via a 6-position switch, available on open compartment, with hinged doors, or on 2/1 electric static oven (5.6kW). Individual controls for each plate.

DE: Aus Edelstahl mit bündigen Fugen, 20/10 starke gepresste Platten mit abgerundeten Kanten. Modelle mit 2, 4, 6 gusseisernen quadratischen Elektroplatten mit einer Leistung von 4 kW, mm 300x300, Regelung durch Schalter mit 6 Leistungsstufen, erhältlich auf offenem Fach, mit Flügeltüren oder mit statischem Elektrobackofen 2/1 mit einer Leistung von 5,6 kW. Separate Regelung für jede Platte.





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**PE091M0**

400 x 900 x 900 mm
8 kW tot / 400V 3N
1 x 4 kW
1 x 4 kW
63 Kg / 0,5 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

3.326,00**PE091MA**

400 x 900 x 900 mm
8 kW tot / 400V 3N
1 x 4 kW
1 x 4 kW
66 Kg / 0,5 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

3.543,00**PE092M0**

800 x 900 x 900 mm
16 kW tot / 400 3N
2 x 4 kW
2 x 4 kW
96 Kg / 1 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

5.185,00**PE092MA**

800 x 900 x 900 mm
16 kW tot / 400V 3N
2 x 4 kW
2 x 4 kW
101 Kg / 1 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

5.616,00**PE093M0**

1200 x 900 x 900 mm
24 kW tot / 400V 3N
3 x 4 kW
3 x 4 kW
150 Kg / 1,4 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

7.378,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**PE093MA**

1200 x 900 x 900 mm
24 kW tot / 400V 3N
3 x 4 kW
3 x 4 kW
158 Kg / 1,4 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

8.027,00**PEE92M0**

800 x 900 x 900 mm
21,6 kW tot / 400V 3N
2 x 4 kW
2 x 4 kW
157 Kg / 1 m³

⚡ Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

7.401,00**PEE93M0**

1200 x 900 x 900 mm
29,6 kW tot / 400V 3N
3 x 4 kW
3 x 4 kW
210 Kg / 1,4 m³

⚡ Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

Armario neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement

10.403,00**PEE93MM**

1200 x 900 x 900 mm
31,2 kW tot / 400 3N
3 x 4 kW
3 x 4 kW
215 Kg / 1,4 m³

⚡ Maxi Horno - maxi oven - maxi
four - maxi ofen
985 x 560 x 300
7,2 kW tot / 400V 3N
GN 3/1

10.650,00

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

osmarc.es

COCCIÓN

MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX

REJILLA PARA HORNO

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN



KFA0060

GN 2/1

60,00



KFA0070

GN 3/1

93,00

CUBETA EN ACERO INOX

STAINLESS STEEL CONTAINER - BASSIN EN ACIER INOX - BEHÄLTER AUS EDELSTAHL



KFA0100

530 x 650 x 20h

123,00

KFA0110

530 x 650 x 40h

134,00



KFA0120

530 x 650 x 65h

150,00

COLUMNA ALIMENTACIÓN AGUA

COLUMN WITH WATER TAP - COLONNE D'ALIMENTATION DE L'EAU - SÄULENARMATUR



KFA0130

563,00

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA

ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS

CUISINIÈRES ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE

ELEKTROHERDE GLASKERAMIK

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox. Modelo con plano en vitrocerámica a 2 o 4 placas de 4Kw. con mueble abierto, con mueble con puerta batiente o con horno eléctrico estático de 5,6Kw. Comandos separados para cada placa, espesor del cristal del soporte de 6mm., indicadores luminosos de calor para indicar la temperatura del cristal.

FRA: Structure entièrement en acier inoxydable. Modèles avec 2 ou 4 plaques vitrocéramiques de 4 kW sur armoire ouverte, sur armoire à portes battantes ou sur four électrique statique de 5,6 kW. Commandes séparées pour chaque plaque, verre de soutien de 6 mm d'épaisseur, voyants lumineux de chaleur pour indiquer que le verre est incandescent.

ENG: Frame entirely made in stainless steel. Models with glass ceramic worktop, 2 or 4 plates (4kW) on open compartment, hinged door compartment or electric static oven (5.6kW). Individual controls for each plate, support glass thickness: 6mm, heat warning lights to indicate an extremely hot glass.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl. Modelle mit Glaske-
ramik-Kochfeld mit 2 oder 4 Kochplatten (4 kW) auf offenem
Fach, auf Fach mit Flügeltüren oder auf statischem Elektro-
backofen mit einer Leistung von 5,6 kW. Separate Regelung
für jede Kochplatte, Stärke des Trägerglases 6 mm, Wärme-
e-Kontrollleuchten zur Anzeige der heißen Glasoberfläche.



**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**IR091M0**400 x 900 x 900 mm
8 kW tot / 400V 3N
1 x 4 kW
1 x 4 kW
37 Kg / 0,5 m³**Mueble abierto**Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**3.677,00****IR091MA**400 x 900 x 900 mm
8 kW tot / 400V 3N
1 x 4 kW
1 x 4 kW
40 Kg / 0,5 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**3.891,00****IR092M0**800 x 900 x 900 mm
16 kW tot / 400V 3N
2 x 4 kW
2 x 4 kW
62 Kg / 1 m³**Mueble abierto**Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**5.587,00****IR092MA**800 x 900 x 900 mm
16 kW tot / 400V 3N
2 x 4 kW
2 x 4 kW
67 Kg / 1 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**6.021,00****IRE92M0**800 x 900 x 900 mm
21,6 kW tot / 400V 3N
2 x 4 kW
2 x 4 kW
101 Kg / 1 m³**Horno - oven - four - ofen**650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1**7.806,00**

MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX**REJILLA PARA HORNO**

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN

**KFA0060**

GN 2/1

60,00**KFA0070**

GN 3/1

93,00**PUERTA BATIENTE**

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

**KEN0011**

L 400 DX

292,00**KEN0021**

L 400 SX

292,00

COCINA ELÉCTRICA POR INDUCCIÓN

ELECTRIC INDUCTION RANGES

CUISINIÈRES ELECTRIQUES A INDUCTION

INDUKTIONELEKTROHERDE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inoxidable. Modelo con plano en vitrocerámica e inducción de 6mm. de espesor, con mueble abierto o con mueble con puerta batiente, disponible en 2 y 4 zonas de 5Kw. Comandos individuales para cada zona con regulación de 1 a 10 posiciones, sistema automático de detección de ollas, led verde de funcionamiento, led rojo para señalar alarma. Disponible versión Wok.





FRA: Structure entièrement en acier inoxydable. Modèles avec plaque vitrocéramique à induction de 6 mm d'épaisseur, sur armoire ouverte ou sur armoire à portes battantes, disponibles avec 2 et 4 zones de 5 kW, commandes individuelles pour chaque zone avec réglage de 1 à 10 positions, système de détection automatique de casserole, LED vert de fonctionnement, LED rouge d'alarme. Version wok disponible.

ENG: Frame entirely made in stainless steel. Models with glass ceramic induction worktop (thickness: 6mm), on open compartment or hinged door compartment, available with 2 or 4 5kW zones. Individual controls for each zone, with adjustment ranging from 1 to 10 positions. Automatic saucepan detection system, green LED light indicating regular operation and red LED light for warnings. Wok version available.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl. Modelle mit Induktionskochfeld aus 6 mm starker Glaskeramik, auf offenem Fach oder Fach mit Flügeltüren, erhältlich mit 2 und 4 Kochzonen mit einer Leistung von 5 kW, separate Regelung für jede Kochzone mit 10 Leistungsstufen, automatisches Topferkennungssystem, grüne LED-Betriebskontrollanzeige, rote LED-Kontrollanzeige für Alarmzustand. Wok-Ausführung verfügbar.





	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	ID091M0	400 x 900 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 1 x 5 kW 73 Kg / 0,5 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	10.835,00
	ID091MA	400 x 900 x 900 mm 10 kW tot / 400V 3N 1 x 5 kW 1 x 5 kW 76 Kg / 0,5 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	11.010,00
	ID092M0	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot / 400V 3N 2 x 5 kW 2 x 5 kW 115 Kg / 1 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	19.476,00
	ID092MA	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot / 400V 3N 2 x 5 kW 2 x 5 kW 120 Kg / 1 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	20.004,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**IW091M0**

400 x 900 x 900 mm
5 kW tot / 400V 3N
1 x 5 kW
73 Kg / 0,5 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

8.117,00**IW091MA**

400 x 900 x 900 mm
5 kW tot / 400V 3N
1 x 5 kW
73 Kg / 0,5 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

8.304,00

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

PUERTA BATIENTE

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

**KEN0011**

L 400 DX

292,00**KEN0021**

L 400 SX

292,00

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

ELECTRIC BAIN MARIE

BAIN MARIE ELECTRIQUES

ELEKTROWASSERBÄDER

ESP: Cuatro modelos con funcionamiento eléctrico: medio módulo con cuba GN1/1 + GN1/3 y módulo entero con cuba GN2/1 + GN1/3. Estructura portante en acero con acabado satinado y encimera de trabajo en acero inoxidable. Cuba estampada en acero inoxidable, con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Calentamiento mediante resistencia eléctrica aislada, apoyada al fondo externo de la cuba. Termostato de trabajo y termostato de seguridad.














FRA: Quatre modèles avec fonctionnement électrique : demi module avec cuve GN 1/1+1/3 et module entier avec cuve GN 2/1+1/3. Structure portante en acier inox AISI 304 Scotch Brite et plan de travail en acier inox épaisseur. Cuve imprimée en acier inox, avec bords arrondis pour un nettoyage aisé. Chauffe au moyen de résistance électrique isolée, appuyée sur le fond externe de la cuve. Thermostat de sécurité.

ENG: Four electric working models: half module with GN 1/1+1/3 bath and integral module with GN 2/1+1/3 bath. The frame is in Scotch Brite AISI 304 stainless steel and AISI 304 stainless steel worktop with 15/10 thickness. Deep-formed AISI 304 stainless steel bath, with smooth edges for easy cleaning. Heating by insulated electric heating element, placed on the external bottom of the bath. Adjusting thermostat and safety thermostat.

DE: 4 Modelle mit elektrischen Funktionen: halbes Modul mit Wanne GN 1/1+1/3 und ganzes Modul mit Wanne GN 2/1+1/3. Tragende Struktur aus Edelstahl Scotch Brite und Arbeitsfläche aus Edelstahl Stärke. Wanne aus Edelstahl geformt, mit abgerundeten Kanten zur einfacheren Reinigung. Erwärmung durch isolierten elektrischen Widerstand, am unteren Boden der Wanne angebracht un Sicherheitsthermostat.



**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**BME91M0**400 x 900 x 900 mm
3,5 kW tot / 230V
GN 1/1 + 1/3
50 Kg / 0,5 m³**Mueble abierto**Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**Contenedor GN excluido**GN Container excluded
Recipients GN exclus
GN Behälter ausgeschlossen**2.977,00****BME91MA**400 x 900 x 900 mm
3,5 kW tot / 230V
GN 1/1 + 1/3
53 Kg / 0,5 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**Contenedor GN excluido**GN Container excluded
Recipients GN exclus
GN Behälter ausgeschlossen**3.195,00****BME92M0**800 x 900 x 900 mm
7 kW tot / 400V 3N
GN 2/1 + 1/3 + 1/3
70 Kg / 1 m³**Mueble abierto**Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**Contenedor GN excluido**GN Container excluded
Recipients GN exclus
GN Behälter ausgeschlossen**3.763,00****BME92MA**800 x 900 x 900 mm
7 kW tot / 400V 3N
GN 2/1 + 1/3 + 1/3
75 Kg / 1 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**Contenedor GN excluido**GN Container excluded
Recipients GN exclus
GN Behälter ausgeschlossen**4.197,00**

	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
CUBETAS CONTAINER - BACS - BEHÄLTER				
	KBM0010	GN 1/1 150h		125,00
	KBM0020	GN 1/2 150h		71,00
	KBM0030	GN 1/3 150h		63,00
	KBM0040	GN 1/4 150h		50,00
	KBM0050	GN 1/6 150h		46,00
SOPORTE PARA CUBETAS CONTAINER SUPPORTS - SUPPORT BACS - BEHÄLTERSTÜTZE				
	KBM0110	L = 685		36,00
	KBM0130	L = 310		27,00
TAPA PARA CUBETAS CONTAINER LIDS - COUVERCLES DE BACS - DECKEL FÜR BEHÄLTER				
	KBM0060	GN 1/1		38,00
	KBM0070	GN 1/2		38,00
	KBM0080	GN 1/3		32,00
	KBM0090	GN 1/4		36,00
	KBM0100	GN 1/6		28,00
PUERTA BATIENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR				
	KEN0011	L 400 DX		292,00
	KEN0021	L 400 SX		292,00

FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICO

GAS AND ELECTRIC FRY TOPS

FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS- UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN

ESP: Equipo sin puertas, con puertas batientes con horno eléctrico. Construido en acero inox satinado. La encimera de cocción estan fabricadas en una aleación especial de espesor (15mm.) con alta conductividad térmica, también en versión cromada y están disponible con placa lisa, ranurada o lisa/ranurada. Todos los modelos pueden equiparse con una protección contra salpicaduras en el borde y están provistos de un cajón recoge grasas desplegable en acero inoxidable AISI 304. Versión de gas con válvula termostática, versión eléctrica con termostato de regulación de la temperatura.

FRA: Équipement sur armoire ouverte, avec portes battantes ou avec four électrique. Fabriqués en acier inoxydable Scotch Brite. Les plaques de cuisson sont fabriquées dans un alliage épais spécial (15 mm) à haute conductivité thermique, y compris en version chromée, et elles sont disponibles avec des plaques lisses, nervurées ou lisses / nervurées. Tous les modèles peuvent être équipés d'un pare-éclaboussures périmétrique et équipés d'un tiroir extractible en acier inoxydable AISI 304 pour la récupération des graisses. Version gaz avec vanne thermostatique, version électrique avec thermostat de régulation de la température.

ENG: Equipment on open compartment, with hinged doors and electric oven. Made in Scotch Brite stainless steel. Hot plates are made in a special, thick alloy (15mm) with high thermal conductivity. Also available in chrome-plated version with smooth, grooved or smooth/grooved plates. All models can be equipped with a border splash protection, and are provided with a rollout grease drawer in AISI 304 stainless steel. Gas version with thermostatic valve, electric version with temperature adjustment thermostat.

DE: Ausstattung auf offenem Fach, mit Flügeltüren und Elektrobackofen. Hergestellt aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Die Kochplatten weisen einer dicke Speziallegierung (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit auf, auch in Chromausführung, und sind mit glatten, gerillten oder glatten/gerillten Platten erhältlich. Alle Modelle können mit einem umlaufenden Spritzschutzrand ausgestattet werden und haben eine herausnehmbare Schublade aus Edelstahl AISI 304 zum Auffangen von Fett. Gasausführung mit Thermostatventil, Elektroausführung mit Temperaturregelthermostat.





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FTG91MA**

400 x 900 x 900 mm
9 kW tot
100 Kg / 0,5 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

3.246,00**FTG91MB**

400 x 900 x 900 mm
9 kW tot
100 Kg / 0,5 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

3.246,00**FTG91MC**

400 x 900 x 900 mm
9 kW tot
100 Kg / 0,5 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

3.846,00**FTG91MD**

400 x 900 x 900
9 kW tot
100 Kg / 0,5 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

3.892,00**FTG91MG**

400 x 900 x 900 mm
9 kW tot
100 Kg / 0,5 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

3.390,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FTG91MH**

400 x 900 x 900 mm
9 kW tot
100 Kg / 0,5 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

3.463,00**FTG91MI**

400 x 900 x 900 mm
9 kW tot
100 Kg / 0,5 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

4.066,00**Placa cromada**

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

**FTG91MJ**

400 x 900 x 900 mm
9 kW tot
100 Kg / 0,5 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

4.112,00**Placa cromada**

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

**FTG92MA**

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³

**Mueble abierto**

Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

4.343,00**FTG92MB**

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³

**Mueble abierto**

Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

4.580,00



MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX

FTG92MC

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³

Mueble abierto

Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

4.511,00



FTG92MD

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³

Mueble abierto

Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

5.278,00

Placa cromada

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

FTG92ME

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³

Mueble abierto

Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

5.392,00

Placa cromada

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

FTG92MF

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³

Mueble abierto

Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

5.278,00

Placa cromada

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

FTG92MG

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³

Mueble puerta batiente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

4.782,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FTG92MH**

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

5.013,00**FTG92MI**

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

4.943,00**FTG92MJ**

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

5.712,00**FTG92MK**

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

5.821,00**FTG92ML**

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot
152 Kg / 1 m³













Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

5.712,00



	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE91MA	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m ³ 	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.414,00
	FTE91MB	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m ³ 	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	3.575,00
	FTE91MC	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m ³ 	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	3.943,00
	FTE91MD	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m ³ 	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte	3.973,00
	FTE91MG	400 x 900 x 900 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 94 Kg / 0,5 m ³ 	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	3.625,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FTE91MH**

400 x 900 x 900 mm
7,5 kW tot / 400V 3N
94 Kg / 0,5 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

3.788,00**FTE91MI**

400 x 900 x 900 mm
7,5 kW tot / 400V 3N
94 Kg / 0,5 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

4.153,00**FTE91MJ**

400 x 900 x 900 mm
7,5 kW tot / 400V 3N
94 Kg / 0,5 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

4.184,00**FTE92MA**

800 x 900 x 900 mm
15 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³

**Mueble abierto**

Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

4.736,00**FTE92MB**

800 x 900 x 900 mm
15 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³

**Mueble abierto**

Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

5.044,00

**FTE92MC**

800 x 900 x 900 mm
15 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

4.973,00**FTE92MD**

800 x 900 x 900 mm
15 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

5.647,00**FTE92ME**

800 x 900 x 900 mm
15 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

5.772,00**FTE92MF**

800 x 900 x 900 mm
15 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³



Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

Placa cromada
Chromium plate
Chromee
Chromplatte

5.718,00**FTE92MG**

800 x 900 x 900 mm
15 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³



Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

5.173,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FTE92MH**

800 x 900 x 900 mm
15 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

5.476,00**FTE92MI**

800 x 900 x 900 mm
15 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

5.404,00**FTE92MJ**

800 x 900 x 900 mm
15 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

6.086,00**FTE92MK**

800 x 900 x 900 mm
15 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

6.203,00**FTE92ML**

800 x 900 x 900 mm
15 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³

**Mueble puerta batiente**

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Placa cromada

Chromium plate
Chromee
Chromplatte

6.156,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

FTE92EA

800 x 900 x 900 mm
20,6 kW tot / 400V 3N
130 Kg / 1 m³



NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

7.452,00**FTE92EB**

800 x 900 x 900 mm
20,6 kW tot / 400V 3N
130 Kg / 1 m³



Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

7.636,00**FTE92EC**

800 x 900 x 900 mm
20,6 kW tot / 400V 3N
130 Kg / 1 m³



Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

7.577,00**FTE92ED**

800 x 900 x 900 mm
20,6 kW tot / 400V 3N
130 Kg / 1 m³



Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1
Placa cromada
Chromium plate
Chromée
Chromplatte

8.713,00**FTE92EE**

800 x 900 x 900 mm
20,6 kW tot / 400V 3N
130 Kg / 1 m³



Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1
Placa cromada
Chromium plate
Chromée
Chromplatte

8.778,00**FTE92EF**

800 x 900 x 900 mm
15 kW tot / 400V 3N
130 Kg / 1 m³



Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1
Placa cromada
Chromium plate
Chromée
Chromplatte

8.595,00

MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

KIT 10 LAMA LISA

SET OF 10 SMOOTH BLADES - JEU DE 10 LAME LISSES - SATZ VON 10 GLATTEN KLINGEN



KFT0030

48,00

GRILL PARA HORNO

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN



KFA0060

GN 2/1

59,00

TAPA PARA FRY TOP

FRY TOP CAP - BOUCHON POR FRY TOP - DECKEL FÜR FRY TOP



KFT0080

49,00

KIT ANTISALPICADURAS

REAR-SIDE SPLASHBACH - KIT ELEMENTS ANTI-ECLABOUSSURE - SEITLICHE-HINTERE AUFKANTUNG

KFT0060

L 400

198,00

KFT0070

L 800

216,00

RASQUETA PARA FRY TOP

FRY TOP SCRAPER - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE



KFT0010

62,00

PUERTA A BATIENTE

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR



KEN0011

L 400 DX

292,00

KEN0021

L 400 SX

292,00

T 10 LAMA RANURADA

SET OF 10 RIBBED BLADES - JEU DE 10 LAME SILLONEES - SATZ VON 10 GRIPPTE KLINGEN



KFT0020

89,00

GRILL A PIEDRA LAVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS

GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ

GAS LAVASTEIN-GRILL

ESP: Dos modelos a gas sobre mueble, simple y doble, dotado de protección contrasalpicaduras perimetral y parrilla de cocción regulable en altura para optimizar la cocción. Soporte parrilla de cocción y cajón extraíble recoge grasa para una mejor limpieza. Quemadores en acero inoxidable, controlados por mandos regulables y posicionados de manera que irradian uniformemente el fondo de roca volcánica de serie en parrilla para carne, opcional rejilla para pescado, doble rejilla el modelo GPG92M0.

FRA: Deux modèles à gaz sur armoire, simple et double, équipés de pare-éclaboussures périmétriques et d'une grille de cuisson réglable en hauteur pour une optimisation de la cuisson. Rebord de grille de cuisson amovible et bac de récupération des graisses pour un meilleur nettoyage. Brûleurs en acier inoxydable, commandés par un robinet réglable et positionnés de manière à irradier uniformément la base en roche volcanique. Équipement standard avec grill à viande, grill à poisson en option, double grill dans le modèle GPG92M0.

ENG: Two gas over-the-counter models provided with border splash protections and adjustable height grill for cooking optimisation. Cooking grill protection and removable grease collection drawers for a better cleaning. Stainless steel burners are controlled by means of an adjustable faucet and positioned so to uniformly reach the lava stone surface (standard for meat grills, optional for fish grills, double grill on model GPG92M0).

DE: Zwei Modelle mit Gasherd auf einem Schrank, einfach und doppelt, ausgestattet mit umlaufendem Spritzschutzrand und einem höhenverstellbaren Grillrost zur Optimierung des Garvorgangs. Herausnehmbarer Spritzschutzrand für Grillrost und Fettauffangschublade zur besseren Reinigung. Edelstahlbrenner, Regelung durch verstellbare Armatur und so positioniert, dass die Mulde aus Vulkangestein gleichmäßig erwärmt wird. Standardausstattung Fleischgrill, auf Wunsch Fischgrill, Doppelgrill im Modell GPG92M0.





MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
-------------------------------------	--	---------------------------------------	----------------------------------

**GPG91M0**

400 x 900 x 900 mm
12 kW tot
75 Kg / 0,5 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

2.980,00**GPG92M0**

800 x 900 x 900 mm
24 kW tot
130 Kg / 1 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

4.909,00**DOTACIÓN ESTÁNDAR**

STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STADARDAUSSTATTUNG

GRILL CARNE Y LAVA VOLCANICA

WITH MEAT GRILL AND LAVA ROCK
AVEC GRILL POUR VIANDE ET PIERRE VULCANIQUE
MIT FLEISCHGITTER UND LAVASTEIN

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

GRILL CARNE

MEAT GRILL - GRILLE POUR VIANDE - FLEISCHGITTER

**KGL0120**

372 x 612 (1pz)

355,00**KGL0130**

386 x 612 (2pz)

638,00**GRIL PESCADO**

FISH GRILL - GRILLE POUR POISSON - FISCRÖST

**KGL0160**

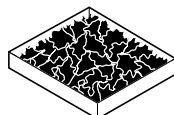
372 x 612 (1pz)

464,00**KGL0170**

386 x 612 (2pz)

817,00**LAVA VOLCANICA**

LAVA ROCK - PIERRE VULCANIQUE - LAVASTEIN

**KGL0180**

3 KG

45,00**KGL0090**

7 KG

45,00

TODA LA PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES

COUSINIERES COUP DE FEU A GAS

GAS-GLÜHPLATTENHERDE

ESP: Disponible en 10 modelos a gas: mueble abierto, con puerta batiente o con horno a gas. Versiones con 2 fuegos + placa simple o doble con horno a gas o horno a gas y armario caliente. La placa de cocción es enteramente realizada en acero termodifusor de gran espesor, con inserción central extraíble y con un quemador circular en acero inoxidable de gran potencia. El área térmica diferenciada con la temperatura máxima del centro, degradándose hacia el exterior, permitiendo tipologías de cocción diferentes.

FRA: Disponible en 10 modèles à gaz : sur armoire ouverte, avec portes battantes et avec four à gaz. Versions 2 feux + plaque simple ou double sur four à gaz ou four à gaz et hotte. La plaque de cuisson est entièrement réalisée en acier épais diffusant la chaleur, avec un insert central amovible et un brûleur circulaire en acier inoxydable de grande puissance. Les zones thermiques différenciées avec température maximale au centre, diminuant vers l'extérieur, permettent différents types de cuisson.

ENG: Available in 10 gas models: open compartment or hinged doors with gas oven. Version with 2 flames + single or double plate on gas oven or gas oven and hot cupboard. The hot plate is entirely made in thick, heat-diffusing steel, with a removable central insert and a powerful stainless steel circular burner. Separated thermal areas with the highest temperature at the centre and decreasing outwards, so to allow different kinds of cooking techniques.

DE: Erhältlich in 10 Gasmodellen: auf offenem Fach, mit Flügeltüren und mit Gasbackofen. Ausführungen mit 2 Brennern + Einzel- oder Doppelkochplatte auf Gasherd oder Gasherd und Wärmeschrank. Die Kochplatte ist komplett aus dickem, hitzeleitendem Stahl gefertigt, mit einem herausnehmbaren Zentraleinsatz und einem runden Hochleistungsbrenner aus Edelstahl. Die differenzierten thermischen Bereiche mit der Höchsttemperatur in der Mitte, die nach außen hin abnimmt, ermöglichen verschiedene Arten des Kochens.





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**TPG91M0**

400 x 900 x 900 mm
7 kW tot
90 Kg / 0,5 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

3.742,00**TPG91MA**

400 x 900 x 900 mm
7 kW tot
95 Kg / 0,5 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

3.973,00**TPG92M0**

800 x 900 x 900 mm
12 kW tot
140 Kg / 1 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

4.260,00**TPG92MB**

800 x 900 x 900 mm
12 kW tot
145 Kg / 1 m³

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür









4.620,00**TPG92MC**

800 x 900 x 900 mm
20 kW tot
1 x 8 kW
1 x 5 kW
120 Kg / 1 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

4.967,00



	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	TPG92MD	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 125 Kg / 1 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür	5.517,00
	TPG92MA	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot 195 Kg / 1 m ³	 <i>Horno - oven - four - oven</i> 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	6.265,00
	TPG92ME	800 x 900 x 900 mm 28 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 175 Kg / 1 m ³	 <i>Horno - oven - four - oven</i> 650 x 560 x 300 8 kW tot GN 2/1	7.130,00
	TPG92MF	800 x 900 x 900 mm 20 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 195 Kg / 1 m ³	 <i>Horno - oven - four - oven</i> 650 x 560 x 300 5,6 kW tot / 400V 3N GN 2/1	7.415,00
	TPG93M0	1200 x 900 x 900 mm 25 kW tot 1 x 8 kW 1 x 5 kW 200 Kg / 1,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	6.699,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**TPG93MA**

1200 x 900 x 900 mm
25kW tot
1 x 8 kW
1 x 5 kW
208 Kg / 1,4 m³

Mueble puerta batiente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

7.380,00**TPG93MC**

1200 x 900 x 900 mm
31,5 kW tot
1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
1 x 5 kW / 1 x 8 kW
180 Kg / 1,4 m³

Mueble abierto

Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

6.930,00**TPG93MD**

1200 x 900 x 900 mm
31,5 kW tot
1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
1 x 5 kW / 1 x 8 kW
188 Kg / 1,4 m³

Mueble puerta batiente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

7.635,00**TPG93MB**

1200 x 900 x 900 mm
33 kW tot
1 x 8 kW
1 x 5 kW
276 Kg / 1,4 m³

Horno - oven - four - ofen

650 x 560 x 300
8 kW tot
GN 2/1

8.836,00

Armario neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement

**TPG93ME**

1200 x 900 x 900 mm
39,5 kW tot
1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
1 x 5 kW / 1 x 8 kW
256 Kg / 1,4 m³

Horno - oven - four - ofen

650 x 560 x 300
8 kW tot
GN 2/1

9.217,00

Armario neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

TPG93MF

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

1200 x 900 x 900 mm
31,5 kW tot
1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
1 x 5 kW / 1 x 8 kW
230 Kg / 1,4 m³

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

⚡ Horno - oven - four - ofen
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1

Armario neutro
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

9.425,00**TPG93MG**

1200 x 900 x 900 mm
41,5 kW tot
1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
1 x 5 kW / 1 x 8 kW
300 Kg / 1,4 m³

🔥 Maxi Horno - maxi oven - maxi
four - maxi ofen
985 x 560 x 300
10 kW tot
GN 3/1

9.587,00**TPG93MH**

1200 x 900 x 900 mm
31,5 kW tot
1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
1 x 5 kW / 1 x 8 kW
285 Kg / 1,4 m³

⚡ Maxi Horno - maxi oven - maxi
four - maxi ofen
985 x 560 x 300
7,2 kW tot / 400V 3N
GN 3/1

9.587,00**ACCESORIOS**

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

REJILLA PARA HORNO

OVEN GRID - GRILLE POUR FOUR - GITTER FÜR OFEN

**KFA0060**

GN 2/1

60,00**KFA0070**

GN 3/1

93,00

TODA LA PLACA ELÉCTRICA

ELECTRIC HOTPLATE RANGES

COUSINIERES COUP DE FEU ELECTRIQUE

ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERDE

ESP: Disponible en tres versiones , con mueble abierto, con puerta o con horno eléctrico GN2/1, estructura realizada en acero inoxidable, placa eléctrica de 3Kw. inclinables para facilitar la limpieza, dotada de bandejas en acero inoxidable para recogida de residuos extraíbles del fondo. Regulación de la temperatura de cocción simple para cada placa.

FRA: Trois versions disponibles, avec armoire ouverte, avec portes ou avec four électrique GN 2/1, structure en acier inoxydable, plaques électriques 3 kW rabattables pour un nettoyage plus facile, équipées de bacs en acier inoxydable pour collecter les résidus pouvant être enlevés du plan de cuisson. Réglage individuel de la température de cuisson pour chaque plaque.

ENG: Three versions available with open compartment, doors or GN 2/1 electric oven; frame made in stainless steel, 3kW tilting electric plates for an easier cleaning, equipped with stainless steel trays for the collection of residues, which can be removed from the front panel. Individual cooking temperature adjustment for each plate.

DE: Erhältlich in drei Ausführungen, mit offenem Fach, Türen oder mit Elektrobackofen GN 2/1, Unterbau aus Edelstahl, Elektrokochplatten mit einer Leistung von 3 kW, die zur einfachen Reinigung gekippt werden können und mit aus der Bedienblende entfernbaren Edelstahlwannen zum Auffangen von Rückständen ausgestattet sind. Individuelle Regelung der Gartemperatur für jede Kochplatte.





MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX**PTE92M0**800 x 900 x 900 mm
12 kW tot / 400V 3N
96 Kg / 1 m³**Mueble abierto**
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**5.862,00****PTE92MA**800 x 900 x 900 mm
12 kW tot / 400V 3N
101 Kg / 1 m³**Mueble puerta batiente**
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**6.405,00****PTE92MB**800 x 900 x 900 mm
17,6 kW tot / 400V 3N
157 Kg / 1 m³*Horno - oven - four - ofen*
650 x 560 x 300
5,6 kW tot / 400V 3N
GN 2/1**8.489,00****Armario neutro**
Neutral cupboard
Armoire neutre
Neutrales Schrankelement**ACCESORIOS**

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

**KFA0060**

GN 2/1

60,00**PUERTA BATIENTE**

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

**KEN0011**

L 400 DX

292,00**KEN0021**

L 400 SX

292,00

CUECEPASTA A GAS Y ELÉCTRICO

GAS AND ELECTRIC PASTACOOKERS

CUISEURS A PATES A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS-UND ELEKTRONUDELKOCHER

ESP: Disponible en una cuba (40lt) GN1/1 o dos cubas (40+40lt), con alimentación a gas o eléctrica. Estructura en acero inoxidable satinado, cuba en acero inox AISI316L con bordes redondeados, carga de agua posterior, batidor frontal sobre rejilla inoxidable, rebosadero para desagüe, depósito frontal para retener el residuo de la cocción. Alto rendimiento en alcanzar la temperatura de ebullición. Versión eléctrica con resistencia en bandeja giratoria en CRONIFER resistente a la corrosión, controlado por un conmutador de tres posiciones. Dotación estándar falso fondo apoya cestillos.

FRA: Disponible avec une cuve (40 L) GN1/1 ou deux cuves (40 + 40 L), avec alimentation au gaz ou électrique. Structure en acier inoxydable Scotch Brite, cuve en acier inoxydable Aisi 316L à bords arrondis, arrivée d'eau arrière, batteur panier avant sur grille inox, trop-plein pour vidange de l'amidon, réservoir avant pour retenir les amidons de cuisson. Haute efficacité pour atteindre la température d'ébullition. Version électrique avec résistances à drapeau tournant en CRONIFER anticorrosion, commandées par un interrupteur à trois positions. Support de panier à faux fond en équipement standard.

ENG: Available with one GN1/1 tank (40l) or two tanks (40+40l), with gas or electric power supply. Frame in Scotch Brite stainless steel, tank in AISI 316L stainless steel with smooth edges, rear water charge, front basket stop on a stainless steel grid, overflow system for starch discharge, flooded front to hold cooking starches. Great efficiency in reaching boiling temperature. Electric version with feathered, rotating resistances made in CRONIFER to ensure resistance to corrosion, controlled by a three-position switch. Basket holder dummy bottom supplied as a standard.

DE: Erhältlich in drei Ausführungen, mit offenem Fach, Türen oder mit Elektrobackofen GN 2/1, Unterbau aus Edelstahl, Elektrobackplatten mit einer Leistung von 3 kW, die zur einfachen Reinigung gekippt werden können und mit aus der Bedienblende entfernbaren Edelstahlwannen zum Auffangen von Rückständen ausgestattet sind. Individuelle Regelung der Gartemperatur für jede Kochplatte.





MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX



CPG91M0

400 x 900 x 900 mm
13,9 kW tot
40 LT - GN 1/1
75 Kg / 0,5 m³

Cuba en aisi 316
Aisi 316 bowl
Cuve en aisi 316
Becken aus aisi 316

Mueble puerta batiente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Cesta excluída

Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe

4.066,00



CPG92M0

800 x 900 x 900 mm
27,8 kW tot
2 x 40 LT - 2 x GN 1/1
130 Kg / 1 m³

Cuba en aisi 316
Aisi 316 bowl
Cuve en aisi 316
Becken aus aisi 316

Mueble puerta batiente

Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

Cesta excluída

Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe

6.895,00

EN DOTACIÓN 1 FALSO FONDO POR CUBA

WITH DUMMY BOTTOM PER BOWL - AVEC FAUX FOND CHAQUE CUVE - MIT BLIND BODEN JEDE WANNE

OPCIONAL

MODELO ELEVA CESTAS

BASKET LIFTER - MODULE POUR LE RELEVAGE - KORBHEBERSYSTEM



MSE91M0

150 x 900 x 900
0,06 kW / 230V

Panel de control electrónico
Electric control panel
Panneau de commande électronique
Elektronisches bediengeld

4.322,00

KIT CESTAS PARA MODULO ELEVA CESTAS

SET FOR BASKET LIFTER - JEU POUR MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR KORBHEBERSYSTEM

KCP0241

3 x GN 1/3

404,00

KIT CESTAS PARA DOBLE MODULO ELEVA CESTAS

SET FOR DOUBLE BASKET LIFTER - JEU POUR DOUBLE MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR ZWEIFACHKORBHEBERSYSTEM

KCP0300

6 x GN 1/6

586,00

**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**CPE91M0**400 x 900 x 900 mm
9,6 kW tot / 400V 3N
40 LT - GN 1/1
56 Kg / 0,5 m³Cuba en aisi 316
Aisi 316 bowl
Cuve en aisi 316
Becken aus aisi 316**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**Cesta excluída**Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe**3.852,00****CPE92M0**800 x 900 x 900 mm
19,2 kW tot / 400V 3N
2 x 40 LT - 2 x GN 1/1
90 Kg / 1 m³Cuba en aisi 316
Aisi 316 bowl
Cuve en aisi 316
Becken aus aisi 316**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**Cesta excluída**Without baskets
Sans paniers
Ohne körbe**6.694,00****EN DOTACIÓN 1 FALSO FONDO POR CUBA**

WITH DUMMY BOTTOM PER BOWL - AVEC FAUX FOND CHAQUE CUVE - MIT BLIND BODEN JEDE WANNE

OPCIONAL**MODULO ELEVA CESTAS**

BASKET LIFTER - MODULE POUR LE RELEVAGE - KORBHEBERSYSTEM

**MSE91M0**150 x 900 x 900
0,06 kW / 230VPanel de control electrónico
Electric control panel
Panneau de commande electronique
Elektronisches bediengeld**4.322,00****KIT CESTAS PARA MODULO ELEVA CESTAS**

SET FOR BASKET LIFTER - JEU POUR MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR KORBHEBERSYSTEM

KCP0241

3 x GN 1/3

404,00**KIT CESTAS PARA DOBLE MODULO ELEVA CESTAS**

SET FOR DOUBLE BASKET LIFTER - JEU POUR DOUBLE MODULE POUR LE RELEVAGE - SET FÜR ZWEIFACHKORBHEBERSYSTEM

KCP0300

6 x GN 1/6

586,00

MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

CESTAS PARA CUECEPASTA CON DOBLE ASA

BASKET WITH 2 HANDLES - PANIER AVEC 2 POIGNÉE - KORB 2 GRIFFE



KCP0010

290 x 490 x 200 mm

GN 1/1

274,00



KCP0020

290 x 290 x 200 mm

GN 2/3

186,00



KCP0030

290 x 240 x 200 mm

GN 1/2

179,00



KCP0040

290 x 160 x 200 mm

GN 1/3

140,00

ESTAS PARA CUECEPASTA CON UNA ASA

BASKET WITH 1 HANDLE - PANIER AVEC 1 POIGNÉE - KORB 1 GRIFFE



KCP0050

290 x 160 x 200 mm

615,00



KCP0060

290 x 145 x 200 mm

615,00



KCP0070

Ø 180 x 200 mm

GN 1/3

121,00



KCP0080

Ø 145 x 200 mm

GN 1/6

114,00



KCP0090

140 x 140 x 200 mm

GN 1/6

103,00

FALSO FONDO

DUMMY BOTTOM - FAUX FOND - BLIND BODEN

KCP0260

49,00

TAPA PARA CUECE PASTA

PASTA COOKER LID - COUVERCLE POUR CUISEUR A PATES - DECKEL FÜR NUDELKOCHER

KCP0280

530 x 345 x 10 mm

85,00

MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

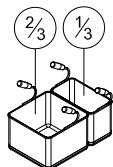
DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

KIT COMPOSICIÓN CESTILLOS

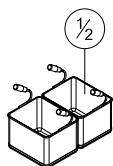
BASKET ASSEMBLY KITS - KIT DE COMPOSITION DES PANIERS - GITTERKORB-KOMBINATIONSSSETS



KCP0160

1 x KCP0020
1 x KCP0040

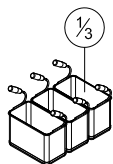
326,00



KCP0170

2 x KCP0030

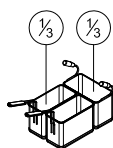
357,00



KCP0180

3 x KCP0040

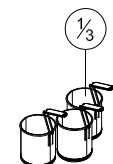
419,00



KCP0190

2 x KCP0060
1 x KCP0040

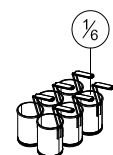
410,00



KCP0200

3 x KCP0070

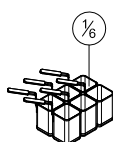
362,00



KCP0210

6 x KCP0080

686,00



KCP0220

6 x KCP0090

618,00

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

GAS AND ELECTRIC FRYERS

FRITEUSES A GAS ET ELECTRIQUES

GAS- UND ELEKTROFRITEUSEN

ESP: Espesor encimera de 20/10. Cuba estampada en acero inox con bordes redondeados para facilitar la limpieza; dotada de una amplia cuba interior para la expansión del aceite y una amplia zona fría para la recogida de los residuos de la cocción.

- Versión eléctrica con resistencia rotativa en acero inoxidable para facilitar la limpieza. Control de la temperatura del aceite en cuba mediante termostato mecánico con regulación 90°C-190°C. Tres señales, verde alimentación, blanca de control del calentamiento, roja de seguridad. Termostato de seguridad de reinicio manual con señal de alarma roja encendida.

- Versión a gas con válvula electrónica comandada por un termostato de trabajo mecánico con regulación de la temperatura del aceite 90°C - 190°C. Dotación estándar: filtro y cuba de vaciado del aceite, cesto y tapa.

FRA: Plaque de 20/10 d'épaisseur. Cuve en acier inoxydable embouti avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage ; équipée d'un grand compartiment frontal pour l'expansion de l'huile et des mousses et d'une grande zone froide pour la collecte des résidus de cuisson.

- Version électrique avec résistance rotative en acier inoxydable pour faciliter le nettoyage. Contrôle de la température de l'huile dans la cuve par thermostat mécanique avec régulation 90 °C - 190 °C. Trois voyants lumineux, vert pour l'alimentation, blanc pour le contrôle du chauffage, rouge pour la sécurité. Thermostat de sécurité à réarmement manuel avec voyant d'alarme rouge allumé.

- Version gaz avec vanne électronique commandée par un thermostat de travail mécanique avec régulation de la température de l'huile 90 °C - 190 °C. Équipement standard : filtre et bac de récupération d'huile, panier et couvercle.

ENG: Worktop thickness: 20/10. Deep-formed stainless steel tank with smooth edges for an easy cleaning; equipped with large flooded front for the expansion of oil and foam, and a wide cold zone to collect cooking residues.

- Electric version with rotatable resistance in stainless steel for an easy cleaning. Control of the temperature of the oil in the tank, thanks to a mechanical thermostat with 90°C-190°C adjustment. Three indicator lights: green for power supply, white for heating control, and red for safety warnings. Safety thermostat with manual reset and red warning light on.

- Gas version with electronic valve controlled by a mechanical adjusting thermostat with oil temperature adjustment in the 90°C-190°C range. Filter, oil collection tank, basket and lid supplied as a standard.

DE: Plattenstärke 20/10. Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung; ausgestattet mit einem großen Vorderbecken für die Ausdehnung von Öl und des Stärkeschaums und einem großen kalten Bereich zum Auffangen von Garresten.

- Elektrische Ausführung mit drehbarem Edelstahl-Heizelement zur einfachen Reinigung. Regelung der Öltemperatur im Becken mittels eines mechanischen Thermostats mit Temperaturregelung von 90 °C bis 190 °C. Drei Kontrollleuchten: grün für die Stromversorgung, weiß für die Erhitzungssteuerung, rot für die Sicherheit. Manuell rücksetzbarer Sicherheitsthermostat mit roter Alarmkontrollleuchte.

- Gasausführung mit elektronischem Ventil, das von einem mechanischen Betriebsthermostat mit Öltemperaturregelung von 90 °C bis 190 °C gesteuert wird. Standardausrüstung: Filter und Ölauffangbecken, Korb und Deckel.





MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FRG91M0	400 x 900 x 900 mm 18,5 kW tot 19,5 LT 78 Kg / 0,5 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba vacía con tubo recuperación gas combustión Empty tank with burnt gas recovering tube Cuve vide avec tube de recuperation de fumees Lehrs becken mit gebrantemgaswiedergewinnungsrohr 4.121,00
	FRG91ME	400 x 900 x 900 mm 20,5 kW tot 22 LT 78 Kg / 0,5 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba con quemador en cuba Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'interieur Becken mit internem brenner 4.569,00
	FRG91MF	400 x 900 x 900 mm 14 kW tot 15 LT 78 Kg / 0,5 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba con quemador en cuba Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'interieur Becken mit internem brenner 4.331,00
	FRG92M0	800 x 900 x 900 mm 37 kW tot 2 x 19,5 LT 135 Kg / 1 m ³ Doble cuba 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba vacia con tubo recuperación gas combustión Empty tank with burnt gas recovering tube Cuve vide avec tube de recuperation de fumees Lehrs becken mit gebrantemgaswiedergewinnungsrohr 7.323,00
	FRG92ME	800 x 900 x 900 mm 41 kW tot 2 x 22 LT 135 Kg / 1 m ³ Doble cuba 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba con quemador en cuba Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'interieur Becken mit internem brenner 7.491,00
	FRG92MF	800 x 900 x 900 mm 28 kW tot 2 x 15 LT 135 Kg / 1 m ³ Doble cuba 2 Bassins 2 Cuves 2 Becken	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battantes Schrank mit drehtür Cuba con quemador en cuba Tank with enclosed burners Cuve avec brûleurs a l'interieur Becken mit internem brenner 7.519,00



MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX**FRE91M0**400 x 900 x 900 mm
17,4 kW tot / 400V 3N
21 LT
68 Kg / 0,5 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**3.933,00****FRE91ME**400 x 900 x 900 mm
17,4 kW tot / 400V 3N
21 LT
68 Kg / 0,5 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**4.643,00****Comando electrónico**Electronic control panel
Panneau de commande electronique
Elektronische bedienungspanel**FRE91MD**400 x 900 x 900 mm
15 kW tot / 400V 3N
2 x 9 LT
68 Kg / 0,5 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**3.331,00****Doble cuba**2 bassins
2 cuves
2 becken
2 tanques**FRE92M0**800 x 900 x 900 mm
34,8 kW tot / 400V 3N
2 x 21 LT
86 Kg / 1 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**6.521,00****Doble cuba**2 bassins
2 cuves
2 becken
2 tanques**FRE92ME**800 x 900 x 900 mm
34,8 kW tot / 400V 3N
2 x 21 LT
86 Kg / 1 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**7.034,00****Doble cuba**2 bassins
2 cuves
2 becken
2 tanques**Comando electrónico**Electronic control panel
Panneau de commande electronique
Elektronische bedienungspanel

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

CESTO 1/1

BASKET 1/1 - PANIER 1/1 - KORB 1/1



KFR0050

290 x 450 x 110

19,5-21 LT

84,00

KFR0220

290 x 384 x 100

22 LT

97,00



KFR0010

290 x 290 x 100

15 LT

97,00

CESTO 1/2

BASKET 1/2 - PANIER 1/2 - KORB 1/2

KFR0060

140 x 450 x 110

19,5-21 LT

74,00

KFR0230

140 x 384 x 100

22 LT

92,00



KFR0020

140 x 290 x 100

15 LT

84,00

CESTO PARA CUBA 9 LT

BASKET FOR 9 LT BOWL - PANIER POUR BAC 9 LT - KORB FÜR 9 LT WANNE

KFR0150

130 x 290 x 105

2 x 9 LT

67,00

REJILLA SOPORTE CESTO

BASKETS SUPPORTING GRID - GRILLE PORTE PANIERS - GITTER FÜR KÖRBE



KFR0070

300 x 485 x 200

19,5 LT

70,00



KFR0160

136 x 310 x 350

2 x 9 LT

62,00

KFR0240

315 x 405 x 215

22 LT

99,00



KFR0290

300 x 485 x 225

21 LT

129,00

KFR0210

300 x 326 x 215

15 LT

92,00

TAPA PARA FREIDORA

FRYER LID - COUVERCLE POUR FRITEUSE - DECKEL FÜR FRITEUSE

KFR0080

330 x 532 x 54

19,5-21 LT

113,00

KFR0170

167 x 360 x 38

2 x 9 LT

102,00

KFR0250

340 x 440 x 110

22 LT

103,00



KFR0040

360 x 330 x 38

15 LT

106,00

KIT CUBETA RECOGE ACEITE

OIL COLLECTION CONTAINER - BAC RECUPERATION HUILE - OEL BEHÄLTER

KFR0350

301,00

CALENTADOR POR INFRARROJOS

INFRARED FRY DUMP

SILO A FRITES A INFRAROUGES

INFRAROT FRITTENWANNE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inoxidable con acabado satinado con juntas a ras, encimera estampada espesor 20/10 y bordes redondeados. Disponible con mueble abierto o con puerta batiente. Lámpara de calentamiento por radiación. Completo con bandeja porta patatas inoxidable extraíble. Regulación de la temperatura mínimo-máximo.

FRA: Structure entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite avec joints affleurants, plaque emboutie de 20/10 d'épaisseur et bords arrondis. Disponible sur armoire ouverte ou avec porte battante. Lampe chauffante à rayonnement. Avec bac à pommes de terre amovible en acier inoxydable. Réglage de la température minimale / maximale.

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktop (thickness: 20/10) and smooth edges. Available in open compartment and hinged door version. Irradiation heating lamp. Equipped with stainless steel removable potato holder tray. Min./max. temperature adjustment.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte mit Stärke 20/10 und abgerundeten Kanten. Lieferbar auf offenem Fach oder mit Flügeltür. Infrarot-Heizlampe. Komplett mit herausnehmbarem Edelstahl-Kartoffeltablett. Temperaturregelung mit Mindest-/Höchsttemperatur.



**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**CCE91M0**400 x 900 x 900 mm
1 kW tot / 230V 1 N
37 Kg / 0,5 m³**Mueble abierto**Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach**2.481,00****CCE91MA**400 x 900 x 900 mm
1 kW tot / 230V 1N
40 Kg / 0,5 m³**Mueble puerta batiente**Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür**2.685,00**

SARTÉN BASCULANTE A GAS Y ELÉCTRICA

GAS AND ELECTRIC TILTING BRATT PANS

SAUTEUSES RECTANGULAIRES A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS-UND ELEKTROBRATTPFANNEN RECHTECKIG

ESP: Modelo eléctrico/gas con calentamiento directo con capacidad de 80 o 120lt. Fondo de la cuba en acero inoxidable. Tapa en acero inoxidable dotada de manilla ergonómica. El agua se introduce en la cuba mediante un grifo y caño de salida fijado en la salida. En todos los modelos inclinación motorizada bajo pedido.

FRA: Modèles électriques/gaz à chauffe directe avec capacité de 80 ou 120 lt. Fond cuve en acier inox. Couvercle en acier inox doté de poignée ergonomique. Introduction d'eau en cuve par robinet et bec de distribution fixé à la cheminée. Sur tous les modèles renversement motorisé sur demande.

ENG: Electric/gas direct heating, models, 80 or 120 lt capacity. Bath bottom stainless steel. stainless steel cover provided with ergonomic handle. Water system provided with water faucet and adjustable high spout fixed against the hood. All models can be provided with powered overturn system, on demand.

DE: Elektrische/gas Modelle mit direkter Erwärmung und 80 oder 120 Lt Kapazität. Wannenboden aus AISI 304. Deckel aus Edelstahl mit ergonomischem Griff Wassereifluß durch Hahn und mit am Kamin befestigtem Auslaufrohr. Auf Anfrage für alle Modelle automatischer Umwender verfügbar.



**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**BRG92MD**800 x 900 x 900 mm
22 kW tot
170 Kg / 1,35 m³
Cuba 80 LT
Fondo cuba en INOX**Bajo pedido sartén
basculante de calentamiento
directo de 160 y 200LT**Tilting bratt pans with direct heating for 160 and
200 LT available on demand
Sautases rectangulaires avec chauffage direct pour
160 et 20 LT sur demand
Brattpfannen rechteckig mit direkte beheizung für
160 und 200 LT auf anfrage**8.600,00****BRG93MD**1200 x 900 x 900 mm
30 kW tot
190 Kg / 1,35 m³
Cuba 120 lt
Fondo cuba en INOX**Bajo pedido sartén
basculante de calentamiento
directo de 160 y 200LT**Tilting bratt pans with direct heating for 160 and
200 LT available on demand
Sautases rectangulaires avec chauffage direct pour
160 et 20 LT sur demand
Brattpfannen rechteckig mit direkte beheizung für
160 und 200 LT auf anfrage**12.823,00****OPCIONAL****ELEVACIÓN MOTORIZADA + ASCENSIÓN ELÉCTRICA**

MOTORISED TILTING+ELECTRIC IGNITION - SOULEVEMENT MOTORISE+ALLUMAGE ELECTRIQUE - AUTOMATISCHE KIPPUNG+ELEKTRISCH ZÜNDSYSTEM

KBR0010

BRG92MD0

2.183,00**KBR0020**

BRG93MD0

2.183,00

**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**BRE92ME**800 x 900 x 900 mm
9,9 kW tot / 400V 3N
190 Kg / 1,35 m³
Cuba 80 LT
Fondo cuba en INOX**Bajo pedido sartén
basculante de calentamiento
directo de 160 y 200LT**Tilting bratt pans with direct heating for 160 and
200 LT available on demand
Sautases rectangulaires avec chauffage direct pour
160 et 20 LT sur demand
Brattpfannen rechteckig mit direkte beheizung für
160 und 200 LT auf anfrage**9.228,00****BRE93MD**1200 x 900 x 900 mm
14,8 kW tot / 400V 3N
240 Kg / 1,64 m³
Cuba 120 LT
Fondo cuba en INOX**Bajo pedido sartén
basculante de calentamiento
directo de 160 y 200LT**Tilting bratt pans with direct heating for 160 and
200 LT available on demand
Sautases rectangulaires avec chauffage direct pour
160 et 20 LT sur demand
Brattpfannen rechteckig mit direkte beheizung für
160 und 200 LT auf anfrage**13.252,00****OPCIONAL****ELEVACIÓN MOTORIZADA**

MOTORISED TILTING - SOULEVEMENT MOTORISE - AUTOMATISCHE KIPPUNG

KBR0030

BRG92ME0

2.183,00**KBR0040**

BRG93MD0

2.183,00

SARTÉN ELÉCTRICA MULTIFUNCIÓN

MULTIFUNCTION ELECTRIC BRATT PANS

SAUTEUSES ELECTRIQUES MULTIFONCTION

ELEKTRO-MULTIBRÄTER

ESP: Modelos eléctricos con capacidad de 20 litros. Cuba realizada enteramente en acero inox con ángulos redondeados. Modelos con fondo de cuba en acero dulce o bimetálico (Compound). El fondo en Compound es una composición formada de una capa inferior de acero dulce (12mm.) y de una capa superior de acero inoxidable AISI 316 (3mm.). El acero dulce es resistente a las altas temperaturas siendo un óptimo conductor del calor, mientras que el acero inox AISI 316 reduce el riesgo de corrosión. Están dotadas de tapón de drenaje con resaca y una bandeja GN de recogida de grasa. Dos zonas de cocción independientes. Temperatura de cocción 70°C a 300°C

FRA: Modèles électriques d'une capacité de 20 litres. Cuve entièrement en acier inoxydable avec bords arrondis. Modèles avec fond de cuve en acier doux ou bimétal (Compound). Le fond en Compound est formé d'une couche inférieure en acier doux (12 mm) et d'une couche supérieure en acier inoxydable AISI 316 (3 mm). L'acier doux résiste aux températures élevées et est un excellent conducteur de chaleur, tandis que l'acier inoxydable AISI 316 réduit le risque de corrosion. Elles sont équipées d'un bouchon de vidange avec trop plein et d'un bac GN pour récupérer les graisses. Deux zones de cuisson indépendantes. Température de cuisson 70 °C - 300 °C

ENG: Electric models with 20l capacity. Tank entirely made in stainless steel with smooth corners. Models with tank bottom in mild steel or bimetal (Compound). The Compound bottom is composed of a lower layer in mild steel (12mm), and an upper layer in AISI 316 stainless steel (3mm). Mild steel is resistant to high temperatures and it is an excellent heat conductor, while AISI 316 stainless steel reduces the risk of corrosion. They are equipped with an overflow drain plug and a GN basin for grease collection. Two independent cooking zones. Cooking temperature: 70°C-300°C

DE: Elektrische Modelle mit einem Fassungsvermögen von 20 Litern. Becken komplett aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten. Modelle mit Beckenboden aus Weichstahl oder Bimetall (Verbundmaterial). Der Boden aus Verbundmaterial setzt sich aus einer unteren Schicht aus Weichstahl (12 mm) und einer oberen Schicht aus Edelstahl AISI 316 (3 mm) zusammen. Weichstahl ist gegen hohe Temperaturen beständig und ein hervorragender Wärmeleiter, während Edelstahl AISI 316 das Korrosionsrisiko reduziert. Sie sind mit einem Ablaufstopfen mit Überlauf und einer Fettauffangwanne GN ausgestattet. Zwei unabhängige Kochzonen. Gartemperatur 70 °C 300 °C





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**BRE92M0**

800 x 900 x 900 mm
10 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³
Cuba 20 LT
Fondo cuba en FE 510

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

5.019,00**BRE92MA**

800 x 900 x 900 mm
10 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³
Cuba 20 LT
Fondo cuba en FE 510

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

5.567,00**BRE92MB**

800 x 900 x 900 mm
10 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³
Cuba 20 LT
Fondo cuba en COMPOUND

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

6.440,00**BRE92MD**

800 x 900 x 900 mm
10 kW tot / 400V 3N
140 Kg / 1 m³
Cuba 20 LT
Fondo cuba en COMPOUND

Mueble puerta batiente
Cabinet with hinged doors
Armoire avec portes battantes
Schrank mit drehtür

6.988,00

Dotación Estándar : Tapón de desagüe rebosadero + 1 cubeta inox GN 1/2

Standard equipment : Drain plug + 1 gn 1/2 stainless steel container

Equipement standard : Bouchon de décharge + 1 ban gn 1/2 en acier inox

Serienausstattung: Ablaufstopfen / überlaufventil + 1 gn 1/2 edelstahl behälter

OPCIONAL**RASQUETA PARA FRY TOP**

FRY TOP SCRAPER - RACLOIR POUR FRY TOP - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE

KFT0010**62,00**

MARMITA

BOILING PANS

MARMITES

KOCHKESSEL

ESP: Modelo cilíndrico de 100/150 lt con calentamiento directo e indirecto con alimentación a gas, indirecta con alimentación eléctrica. Cuba de cocción con fondo en AISI 316 y pared en AISI 304. Estructura portante en acero inox y revestimiento externo en AISI 304 con acabado satinado. Tapa normal o con autoclave. Entrada del agua en la cuba mediante grifo (agua caliente/fría) y caño de orientación regulable. Versión eléctrica con bloque de calentamiento por sobret temperatura con termostato de seguridad y rearme manual.

FRA: Modèles cylindriques de 100 ou 150 lt avec chauffe directe ou indirecte. Cuve de cuisson avec fond en AISI 316. Structure portante en acier inox et revêtements externes en Scotch Brite. Couvercle normal ou autoclave. Introduction d'eau dans la cuve par robinet (eau chaude/froide) et bec de distribution orientable. Blocage chauffe en cas de surchauffe avec thermostat de sécurité à réarmement manuel.

ENG: 100 or 150L cylindrical models with direct or indirect heating. Cooking bath with AISI 316 bottom; stainless steel frame and Scotch Brite external panels. Normal or autoclave cover, water faucet (hot/cold water) with adjustable high spout. Heating block for over-temperature with manual reset safety thermostat.

DE: Zylinderförmige Modelle zu 100 oder 150 Lt mit direkter oder indirekter Erwärmung. Kochwanne mit Boden AISI 316. Tragende Struktur aus Edelstahl mit äußerer Verkleidung aus Scotch Brite. Normaler Deckel oder Dampfdruckdeckel. Wassereinfluss in Wanne durch Hahn (Warm-, und Kaltwasser) und orientierbares Auslaufrohr. Heizungseinheit für hohe Temperaturen und Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX



PNG92MA

800 x 900 x 900 mm
21 kW tot
130 Kg / 1,1 m³
Cuba 100 LT

Calentamiento directo
Direct heating
Chauffage direct
Direkte heizung

8.415,00



PNG92MB

800 x 900 x 900 mm
21 kW tot
140 Kg / 1,1 m³
Cuba 100 LT

Calentamiento directo
Direct heating
Chauffage direct
Direkte heizung

10.478,00

Autoclave 0,05 BAR
Autoclave 0,05 bar
Autoclaves 0,05 bar
Autoclave 0,05 bar



PNG92MC

800 x 900 x 900 mm
21 kW tot
140 Kg / 1,1 m³
Cuba 150 LT

Calentamiento directo
Direct heating
Chauffage direct
Direkte heizung

8.755,00



PNG92MD

800 x 900 x 900 mm
21 kW tot
150 Kg / 1,1 m³
Cuba 150 LT

Calentamiento directo
Direct heating
Chauffage direct
Direkte heizung

10.626,00

Autoclave 0,05 BAR
Autoclave 0,05 bar
Autoclaves 0,05 bar
Autoclave 0,05 bar



PNG92ME

800 x 900 x 900 mm
21 kW tot
170 Kg / 1,1 m³
Cuba 100 LT

Calentamiento indirecto
indirect heating
Chauffage indirect
indirekte heizung

10.955,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX



PNG92MF

800 x 900 x 900 mm
21 kW tot
180 Kg / 1,1 m³
Cuba 100 LT

Calentamiento indirecto
indirect heating
Chauffage indirect
indirekte heizung

Autoclave 0,05 BAR

Autoclave 0,05 bar
Autoclaves 0,05 bar
Autoclave 0,05 bar

12.656,00



PNG92MG

800 x 900 x 900 mm
21 kW tot
180 Kg / 1,1 m³
Cuba 150 LT

Calentamiento indirecto
indirect heating
Chauffage indirect
indirekte heizung

11.243,00



PNG92MH

800 x 900 x 900 mm
21 kW tot
190 Kg / 1,1 m³
Cuba 150 LT

Calentamiento indirecto
indirect heating
Chauffage indirect
indirekte heizung

Autoclave 0,05 BAR

Autoclave 0,05 bar
Autoclaves 0,05 bar
Autoclave 0,05 bar

13.171,00



MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

PNE92ME

800 x 900 x 900 mm
16 kW tot / 400V 3N
170 Kg / 1,1 m³
Cuba 100 LT

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

Calentamiento indirecto
indirect heating
Chauffage indirect
indirekte heizung

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

10.558,00**PNE92MF**

800 x 900 x 900 mm
16 kW tot / 400V 3N
180 Kg / 1,1 m³
Cuba 100 LT

Calentamiento indirecto
indirect heating
Chauffage indirect
indirekte heizung

Autoclave 0,05 BAR

Autoclave 0,05 bar
Autoclaves 0,05 bar
Autoclave 0,05 bar

12.122,00**PNE92MG**

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot / 400V 3N
180 Kg / 1,1 m³
Cuba 150 LT

Calentamiento indirecto
indirect heating
Chauffage indirect
indirekte heizung

10.977,00**PNE92MH**

800 x 900 x 900 mm
18 kW tot / 400V 3N
190 Kg / 1,1 m³
Cuba 150 LT

Calentamiento indirecto
indirect heating
Chauffage indirect
indirekte heizung

Autoclave 0,05 BAR

Autoclave 0,05 bar
Autoclaves 0,05 bar
Autoclave 0,05 bar

13.029,00

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

CESTO PARA MARMITA

PAN BASKETS - PANIERS POUR CASSEROLES - GITTERKÖRBE FÜR KOCHKESSEL

**KPN0010**

Ø 560 x 350

1.145,00**KPN0020**

Ø 560 x 440

1.206,00**KPN0030**

Ø 560 x 350

1.702,00**KPN0040**

Ø 560 x 440

1.731,00**KPN0050**

Ø 560 x 350

2.136,00**KPN0060**

Ø 560 x 440

2.322,00

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENT
ELEMENTS NEUTRES
NEUTRAL ELEMENT

ESP: Estructura realizada en acero inoxidable con juntas a ras, encimera de espesor 20/10 y bordes redondeados. Disponible modelo con o sin cajón, mueble abierto o con puerta batiente.





FRA: Structure fabriquée en acier inox avec raccords en biseau, plans imprimés épaisseur 20/10 et bords arrondis. Disponibles en modèles avec ou sans tiroirs, sur compartiment ouvert ou sur portes battantes.

ENG: The construction is in stainless steel with seamless transition, deep-formed surfaces 20/10 thickness and rounded edges. Models with or without drawers, on open rooms or with hinged doors available. Separate controls for each plate.

DE: Aus Edelstahl Oberflächenbehandlung Scotch Brite mit Lotbrückenverbindung, geformte Platte Stärke 20/10 mit her-ausnehmbaren Schalen und abgerundeten Kanten um gründliche Reinigung gewährleisten zu können. Modelle mit oder ohne Schub-lade, auf offenem Untergestell oder auf Drehtüren.





	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	EN091M0	400 x 900 x 900 mm 38 Kg / 0,5 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	1.425,00
	EN091MC	400 x 900 x 900 mm 40 Kg / 0,5 m ³	Mueble abierto panel frontal Open compartment with front panel Compartment ouvert avec tableau de bord Offenes fach mit schublade	1.513,00
	EN091MA	400 x 900 x 900 mm 45 Kg / 0,5 m ³	Mueble abierto Con cajón Open compartment with drawer Compartment ouvert avec tiroir Offenes fach mit schublade	1.667,00
	EN091MB	400 x 900 x 900 mm 48 Kg / 0,5 m ³	Mueble abierto con cajón Cabinet with hinged doors and drawer Armoire avec portes battantes and tiroir Schrank mit drehtür und schublade	1.885,00

MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**EN092M0**

800 x 900 x 900 mm
55 Kg / 1 m³

Mueble abierto
Open compartment
Compartment ouvert
Offenes fach

1.661,00**EN092MC**

800 x 900 x 900 mm
58 Kg / 1 m³

Mueble con cajón

Open compartment with front panel
Compartment ouvert avec tableau de bord
Offenes fach mit schublade

1.802,00**EN092MA**

800 x 900 x 900 mm
63 Kg / 1 m³

Mueble con cajón

Open compartment with drawer
Compartment ouvert avec tiroir
Offenes fach mit schublade

2.051,00**EN092MB**

800 x 900 x 900 mm
70 Kg / 1 m³

Mueble puerta batiente
y cajón

Cabinet with hinged doors and drawer
Armoire avec portes battantes and tiroir
Schrank mit drehtür und schublade

2.483,00

MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
CORREMANO HANDRAIL - BALUSTRADE - GELÄNDER			
 KEN0110	L 400 mm		101,00
KEN0120	L 800 mm		123,00
KEN0130	L 1.200 mm		151,00
PLACA LATERAL COCCIÓN 900 LATERAL FINISHING TOP PLATE - PLAQUE LATÉRALE DE FINISSAGE - SEITLICHE VERKLEIDUNG OBERPLATTE			
KFA0160		Montaje en fábrica Assembled in the company Montage dans l'entreprise Herstellung in der fabrik	140,00
PUERTA BATIENTE HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR			
 KEN0011	L 400 DX		292,00
KEN0021	L 400 SX		292,00
GRUPO CALIENTE MUEBLE 1/2 MÓDULO HEATING KIT FOR 1/2 MODULE - KIT GROUPE CHAUFFANT POUR 1/2 MODULE - HEIZUNGKIT FUER 1/2 MODUL			
KFA0140		Solo módulo con puerta Only for cabinet with doors Seulement pour armoires avec portes Nur für schrank mit drehtür	821,00
GRUPO CALIENTE MUEBLE 1/1 MÓDULO HEATING KIT FOR 1/1 MODULE - KIT GROUPE CHAUFFANT POUR 1/1 MODULE - HEIZUNGKIT FUER 1/1 MODUL			
KFA0220		Solo módulo con puerta Only for cabinet with doors Seulement pour armoires avec portes Nur für schrank mit drehtür	880,00
KIT DOS CAJONES PARA BASE SET OF 2 DRAWER FOR UNDER COUNTER - KIT 2 TIROIRS POUR BASES - SATZ 2 SCHUBLADEN FÜR UNTERBAU			
KEN0040		Solo mueble con cajón/encimera Only for cabinet with drawer/front panel Seulement pour armoires avec tiroir/tableau de bord Nur für schrank mit schublade/frontblende	528,00
 KIT PORTAREJILLAS GN 1/1 PARA MÓDULO L400	GN 1/1 TRAY HOLDER KIT FOR MODULE L400 - KIT PORTE PLATS GN 1/1 POUR MODULE L400 - TRAGROSTE-SET GN 1/1 FÜR MODUL L400		
KEN0030			131,00
ZOCALO PLINTH - PLINTHE - SOCKELBLENDE			

€/Mt 223,00

**900
TOP**

COCCIÓN
COOKING
CUISSON
KOCHEN

COCINA A GAS

GAS KITCHEN RANGES

CUISINIÈRES A GAZ

GASHERDE

ESP: Fabricada en acero inox acabado satinado con juntas a ras, encimera estampada espesor 20/10 con bandeja extraíble de bordes redondeados para la máxima limpieza. Tres modelos de 2, 4 y 6 fuegos. Quemadores verticales de 3,5Kw. y 5Kw. monocorona, 8Kw. doble corona. Opcional pies de 80mm. Bajo pedido se pueden combinar los quemadores.

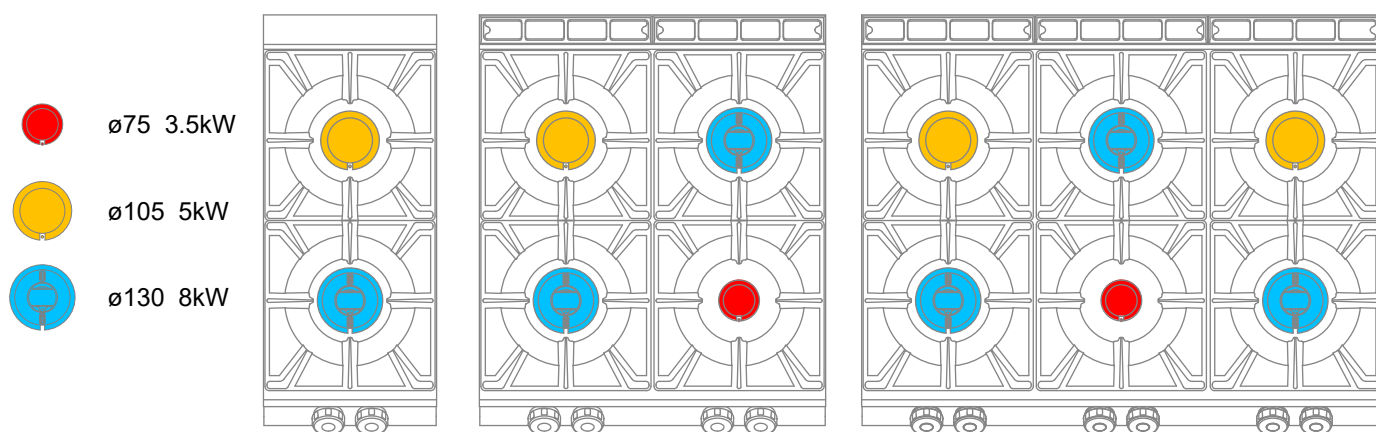
FRA: Fabriquées en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plateaux emboutis de 20/10 d'épaisseur avec plateaux amovibles et bords arrondis pour une propreté maximale. Trois modèles à 2, 4 et 6 plaques. Brûleurs verticaux de 3,5 kW et 5 kW à couronne simple, 8 kW à double couronne. Option pieds H. 80 mm. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées.

ENG: Made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed 20/10 worktops with removable basins and smooth edges for an ideal cleaning. Three models available (2, 4 and 6 flames). 3.5kW and 5kW vertical burners with single crown, 8kW with double crown. Optional feet - h 80mm. Customised burner combinations available upon request.

DE: Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, 20/10 starke Formplatten mit herausnehmbaren Tablett und abgerundeten Kanten für maximale Reinigung. Drei Modelle mit 2, 4 und 6 Brennern. Vertikale Brenner mit einer Leistung von 3,5 kW und 5 kW bei Einzelkrone, 8 kW bei Doppelkrone. Optional Stellfüße h 80 mm. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich.

DISPOSICIÓN ESTÁNDAR DE LOS QUEMADORES

STANDARD BURNERS ARRANGEMENT - BRENNER STANDARDPOSITION - DISPOSITION STANDARD DES BRULEUR





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FA091T0**

400 x 900 x 240 mm
13 kW tot
1 x 8 kW
1 x 5 kW
40 Kg / 0,2 m³

2.201,00**FA092T0**

800 x 900 x 240 mm
24,5 kW tot
1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
1 x 5 kW / 1 x 8 kW
58 Kg / 0,4 m³

3.313,00**FA093T0**

1200 x 900 x 240 mm
37,5 kW tot
2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
2 x 5 kW / 1 x 8 kW
76 Kg / 0,6 m³

4.807,00

PLANO HERMÉTICO

HERMETIC KITCHEN RANGES

PLAQUES DE CUISSON HERMETIQUES

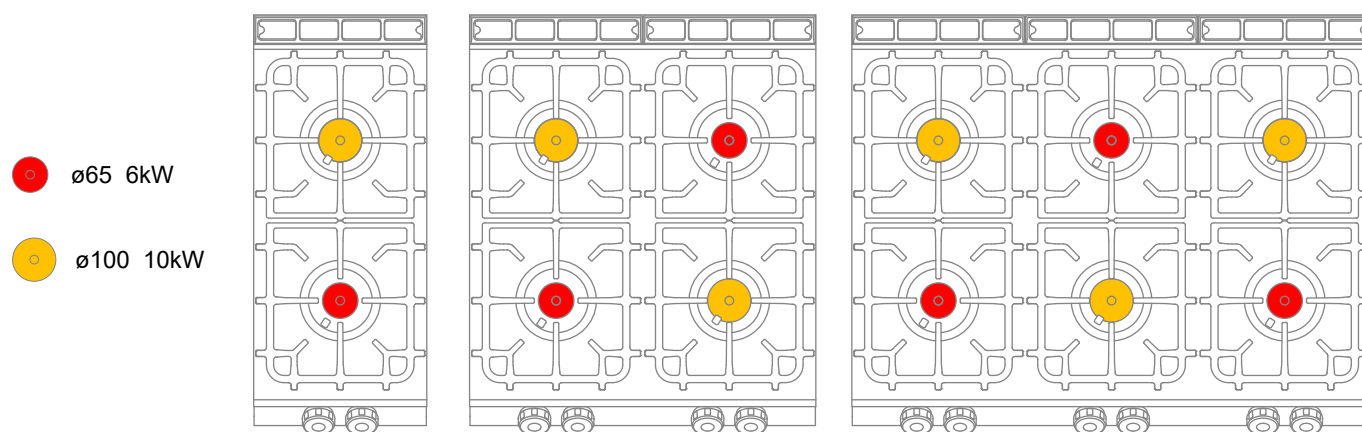
HERMETISCHE KOCHFELDER

ESP: Calentamiento mediante quemadores de latón de doble corona con potencia regulable de 6Kw. y 10Kw. Encendido con llama piloto, rejilla de apoyo en hierro esmaltado RAAF resistente al óxido, ácido y fuego, opcional en acero inox inoxidable. Costruida en acero inox acabado satinado, encimera de cocción hermética en 20/10 con angulos redondeados para facilitar la limpieza y la higiene, disponible sistema rebosadero que protege del desbordamiento de liquidos. Seguridad garantizada por termopar para los fuegos. Opcional pies 80mm. Bajo pedido se pueden combinar los quemadores.

FRA: Chauffage par brûleurs à double couronne en laiton de puissance réglable de 6 kW et 10 kW. Allumage par flamme pilote, grilles de support pour casseroles en fonte émaillée RAAF mate résistante aux alcalis, aux acides et au feu, en option en acier inoxydable. Construite en acier inoxydable avec finition Scotch Brite, plaque de cuisson hermétique 20/10 avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène, disponibilité d'un système de trop-plein qui protège contre les débordements de liquides. Sécurité garantie par un thermocouple de détection de flamme. Option pieds H. 80 mm. Sur demande, il est possible d'obtenir des combinaisons de brûleurs personnalisées.

ENG: Heating through brass burners with double crown and adjustable power (6 to 10kW). Ignition with pilot light, pan support grids in RAAF enamelled opaque cast iron, resistant to alkali, acid and fire. Stainless steel version available. Made in Scotch Brite stainless steel, hermetic 20/10 cooking hob with smooth corners to facilitate cleaning and hygiene. Overflow system to prevent liquid overflow available. Safety ensured by a thermocouple per flame. Optional feet - h 80mm. Customised burner combinations available upon request.

DE: Erhitzung mittels Messing-Doppelkronenbrenner mit einstellbarer Leistung von 6 kW und 10 kW. Pilotflammenzündung, Tragroste für Töpfe Alkali-, säure- und feuerbeständige RAAF-Tragroste aus matt emailliertem Gusseisen, auf Wunsch aus Edelstahl. Aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish, luftdichtes, 20/10 starkes Kochfeld mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung und Hygiene, mit Überlaufsystem zum Schutz vor überlaufenden Flüssigkeiten erhältlich. Sicherheit durch je ein Thermoelement pro Brenner gewährleistet. Optional Stellfüße h 80 mm. Auf Anfrage sind kundenspezifische Brennerkombinationen erhältlich.



**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**FE091T0**400 x 900 x 240 mm
16 kW tot
1 x 6 kW
1 x 10 kW
40 Kg / 0,2 m³**2.310,00****FE092T0**800 x 900 x 240 mm
32 kW tot
1 x 6 kW / 1 x 10 kW
1 x 10 kW / 1 x 6 kW
58 Kg / 0,4 m³**3.478,00****FE093T0**1200 x 900 x 240 mm
48 kW tot
2 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
2 x 5 kW / 1 x 8 kW
76 Kg / 0,6 m³**4.829,00****REJILLA EN HIERRO**

GRILLE EN FONTE - CAST IRON GRID - GUSSEISENGITTER

**KFA0181**

390 x 390

219,00**REJILLA EN ACERO**

GRILLE EN D'ACIER - S/S WIRE GRID - RUNDSTAHLGITTER

**KFA0200**

580 x 395

192,00**TUBERÍA DE REBOSE**

OVERFLOW PIPE - TROP-PLEIN - ÜBERLAUF

KFA0210**191,00**

COCINA ELÉCTRICA

ELECTRIC KITCHEN RANGES

CUISINIÈRES ELECTRIQUES

ELEKTROHERDE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox con juntas a ras, encimera estampada con bordes redondeados. Modelo con placas en hierro cuadradas de 2 - 4 - 6 elementos de 4Kw. regulación de mandos en 6 posiciones. Mando separado para cada placa. Luz verde de alimentación. Opcional pies de 80mm.h.

FRA: Structure entièrement en acier inoxydable avec joints affleurants, plaques embouties et bords arrondis. Modèles à plaque carrée en fonte avec 2 - 4 - 6 éléments de 4 kW réglés par un interrupteur à 6 positions. Commandes séparées pour chaque plaque. Voyant vert d'alimentation. Option pieds H. 80 mm.

ENG: Frame entirely made in stainless steel, with seamless joints, deep-formed worktops and smooth edges. Models with square cast iron plate with 2-4-6 4kW elements, controlled via a 6-position switch. Individual controls for each plate. Power supply green indicator light. Optional feet - h 80mm.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit bündigen Fugen, Formplatten und abgerundeten Kanten. Modelle mit quadratischer Gusseisenplatte mit 2 - 4 - 6 Elementen (4 kW Leistung), die durch einen Schalter mit 6 Leistungsstufen geregelt werden. Separate Regelung für jede Platte. Grüne Netzkontrollleuchte. Optional Stellfüße h 80 mm.





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**PE091T0**

400 x 900 x 240 mm
8 kW tot / 400V 3N
1 x 4 kW
1 x 4 kW
45 Kg / 0,2 m³

2.902,00**PE092T0**

800 x 900 x 240 mm
16 kW tot / 400V 3N
2 x 4 kW
2 x 4 kW
65 Kg / 0,4 m³

4.719,00**PE093T0**

1200 x 900 x 240 mm
24 kW tot / 400V 3N
3 x 4 kW
3 x 4 kW
100 Kg / 0,6 m³

6.497,00

COCINA ELÉCTRICA

VETROCERAMICA E INDUCCIÓN

ELECTRIC CERAMIC GLASS AND INDUCTION RANGES

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES VERRE CERAMIQUE ET A INDUCTION

ELEKTROHERDE GLASKERAMIK- UND INDUKTIONHERDE

ESP: Estructura completamente realizada en acero inox acabado satinado. Modelo con plano en vitrocerámica espesor 6mm. En 2 o 4 zonas de 4Kw. , versión en inducción de 2 o 4 zonas de 5Kw. Mando separado para cada placa. Sistema automático de detección de cacerolas en el plano de inducción. Opcional pies de 80mm.h.

FRA: Structure fabriquée entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Modèles avec plaque vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur avec 2 ou 4 zones 4 kW, version induction avec 2 ou 4 zones 5 kW. Commandes séparées pour chaque plaque. Système de détection automatique de casserole sur plaque à induction. Option pieds H. 80 mm.

ENG: Frame entirely made in Scotch Brite stainless steel. Models with glass ceramic worktop (thickness: 6mm), with 2 or 4 4kW zones. Induction version with 2 or 4 5kW zones available. Individual controls for each plate. Automatic detection system of the pan on the induction worktop. Optional feet - h 80mm.

DE: Unterbau komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Modelle mit 6 mm starker Glaskeramikplatte mit 2 oder 4 Kochzonen (4 kW Leistung), Induktionsausführung mit 2 oder 4 Kochzonen (5 kW Leistung). Separate Regelung für jede Platte. Automatische Topferkennung auf dem Induktionskochfeld. Optional Stellfüße h 80 mm.



**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**IR091T0**400 x 900 x 240 mm
8 kW tot / 400V 3N
1 x 4 kW
1 x 4 kW
27 Kg / 0,2 m³**3.183,00****IR092T0**800 x 900 x 240 mm
16 kW tot / 400V 3N
2 x 4 kW
2 x 4 kW
45 Kg / 0,4 m³**4.999,00****ID091T0**400 x 900 x 240 mm
10 kW tot / 400V 3N
1 x 5 kW
1 x 5 kW
73 Kg / 0,2 m³**10.518,00****ID092T0**800 x 900 x 240 mm
20 kW tot / 400V 3N
2 x 5 kW
2 x 5 kW
105 Kg / 0,4 m³**19.044,00****IW091T0**400 x 900 x 240 mm
5 kW tot / 400V 3N
1 x 5 kW
73 Kg / 0,2 m³Placa vitrocerámica de
inducciónInduction glass ceramic top
Plan en vitroceramique a induction
Induktion glskeramikherde**7.041,00**

TODA LA PLACA A GAS

GAS HOTPLATE RANGES

COUSINIERES COUP DE FEU A GAS

GAS-GLÜHPLATTENHERDE

ESP: 5 Modelos disponibles. Versión con toda la placa o con 2 fuegos + placa simple o doble, 4 fuegos en placa simple. La placa de cocción es enteramente realizada en acero termodifusor de gran espesor, con elemento central extraíble y con un quemador circular en acero inox de gran potencia. El área térmica diferencia la temperatura máxima de centro, degradándose hacia el exterior, permitiendo tipologías de cocción diferentes. Opcional pies de 80mm.h.

FRA: 5 modèles disponibles. Versions avec plaque pleine ou avec 2 feux + plaque simple ou double, 4 brûleurs sur plaque simple. La plaque de cuisson est entièrement réalisée en acier épais diffusant la chaleur, avec un insert central amovible et un brûleur circulaire en acier inoxydable de grande puissance. Les zones thermiques différenciées avec température maximale au centre, diminuant vers l'extérieur, permettent différents types de cuisson. Option pieds H. 80 mm

ENG: 5 models available. Versions with solid top hob or with 2 flames + single or double plate, 4 flames on single plate. The hot plate is entirely made in thick, heat-diffusing steel, with a removable central insert and a powerful stainless steel circular burner. Separated thermal areas with the highest temperature at the centre and decreasing outwards, so to allow different kinds of cooking techniques. Optional feet - h 80mm

DE: 5 Modelle verfügbar. Ausführungen mit Allherd oder mit 2 Brennern + Einzel- oder Doppelplatte, 4 Brenner auf Einzelplatte. Die Kochplatte ist komplett aus dickem, hitzeleitendem Stahl gefertigt, mit einem herausnehmbaren Zentraleinsatz und einem runden Hochleistungsbrenner aus Edelstahl. Die differenzierten thermischen Bereiche mit der Höchsttemperatur in der Mitte, die nach außen hin abnimmt, ermöglichen verschiedene Arten des Kochens. Optional Stellfüße h 80 mm





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**TPG91T0**

400 x 900 x 240 mm
7 kW tot
85 Kg / 0,2 m³

3.731,00**TPG92T0**

800 x 900 x 240 mm
12 kW tot
130 Kg / 0,4 m³

4.386,00**TPG92TC**

800 x 900 x 240 mm
20 kW tot
1 x 8 kW
1 x 5 kW
110 Kg / 0,4 m³

5.207,00**TPG93TC**

1200 x 900 x 240 mm
31,5 kW tot
1 x 8 kW / 1 x 3,5 kW
1 x 5 kW / 1 x 8 kW
165 Kg / 0,6 m³

6.904,00**TPG93T0**

1200 x 900 x 240 mm
25 kW tot
1 x 8 kW
1 x 5 kW
165 Kg / 0,6 m³

6.002,00

FREIDORA ELÉCTRICA

ELECTRIC FRYERS

FRITEUSES ELECTRIQUES

ELEKTROFRITEUSEN

ESP: Encimera inox espesor 20/10. Cuba estampada en acero inox AISI 304 con bordes redondeados para facilitar la limpieza, dotada de amplia compartimento frontal para la expansión del aceite y una amplia zona fría para la recogida de residuos de la cocción. Calentamiento interno de la cuba con resistencias en acero inoxidable AISI 304. Resistencia rotativa para favorecer la limpieza de la cuba. Control de la temperatura del aceite mediante termostato mecánico con regulación de 100°C a 190°C. Lámpara de control para el calentamiento. Termostato de seguridad de reinicio manual con luz de alarma roja. Dotación estándar: cesto y tapa. Opcional pies regulables inox 80mm.h.

FRA: Plaque en acier inoxydable de 20/10 d'épaisseur. Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage ; équipée d'un grand espace avant pour l'expansion de l'huile et des mousses et d'une grande zone froide pour la collecte des résidus de cuisson. Chauffage interne de la cuve avec résistance en acier inoxydable AISI 304. Résistance rotative pour faciliter le nettoyage de la cuve. Contrôle de la température de l'huile par thermostat mécanique avec réglage de 100 °C à 190 °C. Voyant lumineux pour le contrôle du chauffage. Thermostat de sécurité à réarmement manuel avec voyant d'alarme rouge allumé. Équipement standard : panier et couvercle. Option pieds réglables en acier inoxydable H. 80 mm.

ENG: Stainless steel (thickness: 20/10). Deep-formed AISI 304 stainless steel tank with smooth edges for an easier cleaning. Equipped with a large flooded front for the expansion of oil and foam, and a wide cold zone to collect cooking residues. Tank internal heating carried out by an AISI 304 stainless steel resistance. Rotatable resistance for an easier tank cleaning. Oil temperature control through a mechanical thermostat with 100°C-190°C adjustment. Indicator light for heating control. Safety thermostat with manual reset and red warning light on. Standard supply: basket and lid. Stainless steel optional feet (h 80mm).

DE: Stärke der Edelstahlplatte 20/10. Becken aus gepresstem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung; ausgestattet mit einem großen Vorderbecken für die Ausdehnung von Öl und des Stärkeschaums und einem großen kalten Bereich zum Auffangen von Garresten. Interne Beckenerhitzung mit Heizelement aus Edelstahl AISI 304. Drehbares Heizelement, um die Reinigung des Beckens zu erleichtern. Regelung der Öltemperatur im Becken mittels eines mechanischen Thermostats mit Temperaturregelung von 100 °C bis 190 °C. Kontrollleuchte für die Erhitzungssteuerung. Manuell rücksetzbarer Sicherheitsthermostat mit roter Alarmkontrollleuchte. Standardausstattung: Gitterkorb und Deckel. Optional verstellbare Edelstahlstandfüße h 80 mm.





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**FRE91T0**

400 x 900 x 240 mm
17,4 kW tot / 400V 3N
21 Lt
52 Kg / 0,2 m³

3.194,00**FRE92T0**

800 x 900 x 240 mm
34,8 kW tot / 400V 3N
21 Lt
72 Kg / 0,4 m³

5.532,00**ACCESORIOS**

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

CESTO

BASKET - PANIER - KORB

**KFR0050**

290 x 450 x 110

84,00**KFR0060**

140 x 450 x 110

74,00**REJILLA SOPORTE CESTO**

BASKETS SUPPORTING GRID - GRILLE PORTE PANIERS - GITTER FÜR KÖRBE

**KFR0290**

300 x 480 x 195

126,00**TAPA PARA FREIDORA**

FRYER LID - COUVERCLE POUR FRITEUSE - DECKEL FÜRFRITEUSE

KFR0260

336 x 534 x 54

111,00

GRILL PIEDRA LÁVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS

GRILLES A PIERRE LAVIQUE A GAZ

GAS LAVASTEIN-GRILL

ESP: Dos modelos a gas, dotados de alzatina antisalpicaduras perimetral y parrilla regulable en altura para la optimización de la cocción. Parrilla de cocción y cajón recoge grasas desmontable para una mejor limpieza. Encendido del quemador con llama piloto. Quemador en acero inox, controlados por grifos con válvula y colocados de manera que irradian uniformemente al lecho de roca volcánica. Dotación estándar rejilla de carne, opcional rejilla para pescado. No apto para el uso en una encimera.

FRA: Deux modèles à gaz, équipés de pare-éclaboussures périmétriques et d'une grille réglable en hauteur pour une optimisation de la cuisson. Rebord de grille de cuisson et bac de récupération des graisses amovibles pour un meilleur nettoyage. Allumage des brûleurs à flamme pilote. Brûleurs en acier inoxydable, commandés par un robinet à vanne et positionnés de manière à irradier uniformément le lit de roche volcanique. Grill à viande en équipement standard, grill à poisson en option. Ne convient pas pour une utilisation sur un plan de travail

ENG: Two gas models, equipped with border splash protections and adjustable height grill for cooking optimisation. Cooking grid protection and removable grease collection drawer for a better cleaning. Burner ignition with pilot light. Stainless steel burners, controlled via a valve faucet and positioned so to uniformly reach the whole lava stone surface. Meat grill as a standard, fish grill is optional. Not suitable to be used on a worktop

DE: Zwei Modelle mit Gasherd, ausgestattet mit umlaufendem Spritzschutzrand und einem höhenverstellbaren Grillrost zur Optimierung des Garvorgangs. Entfernter Spritzschutzrand für Grillrost und Fettauffangschublade zur besseren Reinigung. Brennerzündung durch Pilotflamme. Edelstahlbrenner, die über einen Ventilhahn gesteuert werden und so positioniert sind, dass sie die Mulde aus Vulkanstein gleichmäßig erwärmen. Standardausstattung Fleischgrill, auf Wunsch Fischgrill. Nicht für die Verwendung auf Arbeitsplatten geeignet.





MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
GPG91T0	400 x 900 x 240 mm 12 kW tot 68 Kg / 0,2 m ³	Pies fijos Fixed feet Pieds fixes Feste Stellfüße	2.612,00



GPG91TA	400 x 900 x 240 mm 12 kW tot 68 Kg / 0,2 m ³	Pies regulables Adjustable feet Pieds réglables Verstellbare Stellfüße	2.637,00
----------------	---	---	-----------------



GPG92T0	800 x 900 x 240 mm 24 kW tot 115 Kg / 0,4 m ³	Pies fijos Fixed feet Pieds fixes Feste Stellfüße	4.334,00
----------------	--	--	-----------------



GPG92TA	800 x 900 x 240 mm 24 kW tot 115 Kg / 0,4 m ³	Pies regulables Adjustable feet Pieds réglables Verstellbare Stellfüße	4.359,00
----------------	--	---	-----------------

DOTACIÓN ESTÁNDAR

STANDARD EQUIPMENT - DOTATION STANDARD - STADARDAUSSTATTUNG

REJILLA CARNE Y LAVA VOLCÁNICAWITH MEAT GRILL AND LAVA ROCK
AVEC GRILL POUR VIANDE ET PIERRE VULCANIQUE
MIT FLEISCHGITTER UND LAVASTEIN**ACCESORIOS**

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

REJILLA CARNE

MEAT GRILL - GRILLE POUR VIANDE - FLEISCHGITTER



KGL0120	372 x 612 (1 pz)	355,00
----------------	------------------	---------------

KGL0130	386 x 612 (2 pz)	638,00
----------------	------------------	---------------

REJILLA PESCADO

FISH GRILL - GRILLE POUR POISSON - FISCROST

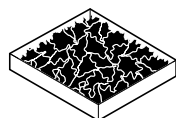


KGL0160	372 x 612 (1 pz)	464,00
----------------	------------------	---------------

KGL0170	386 x 612 (2 pz)	817,00
----------------	------------------	---------------

LAVA VOLCÁNICA

LAVA ROCK - PIERRE VULCANIQUE - LAVASTEIN



KGL0180	3 KG	44,00
----------------	------	--------------

KGL0090	7 KG	66,00
----------------	------	--------------

BAÑOMARIA ELÉCTRICO Y CALENTADOR POR INFRARROJOS

ELECTRIC BAIN MARIE AND INFRARED FRY DUMP

BAIN MARIE ELECTRIQUES ET SILO A FRITES A INFRAROUGES

ELEKTROWASSERBÄDER UND INFRAROT FRITTENWANNE

ESP: 2 modelos de Bañomaría con funcionamiento eléctrico: medio módulo con cuba GN1/1+1/3 y módulo entero con cuba GN2/1+1/3. Estructura portante en acero inox con acabado satinado y encimera de trabajo en acero inox. Cuba estampada en acero inox, con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Calentamiento mediante resistencia eléctrica aislada, pegada al fondo externo de la cuba. Termostato de trabajo y termostato de seguridad. Carga del agua mediante el pulsado de una electroválvula.

Calentador realizado enteramente en acero inox acabado satinado con juntas a ras, encimera estampada espesor 20/10. Completo con bandeja para las patatas. Inox extraíble. Regulación de la temperatura mínimo/máximo.

FRA: 2 modèles bain-marie à commande électrique : demi module avec cuve GN 1/1 + 1/3 et module entier avec cuve GN 2/1 + 1/3. Structure porteuse en acier inoxydable avec finition Scotch Brite et plan de travail en acier inoxydable. Cuve en acier inoxydable embouti, avec bords arrondis pour un nettoyage facile. Chauffage par résistance électrique isolée, reposant sur le fond extérieur de la cuve. Thermostat de travail et thermostat de sécurité. Remplissage d'eau avec bouton commandé par une électrovanne.

Récipient chaud entièrement en acier inoxydable finition Scotch Brite avec joints affleurants, plateau embouti de 20/10 d'épaisseur. Avec bac à pommes de terre amovible en acier inoxydable. Réglage de la température minimale / maximale.

ENG: 2 electric Bain Marie models: half module with GN 1/1+1/3 tank, and integral module with GN 2/1+1/3 tank. Support frame in Scotch Brite stainless steel and stainless steel worktop. Deep-formed stainless steel tank, with smooth edges for an easy cleaning. Heating is carried out using an insulated electric resistance, located on the external bottom of the tank. Adjusting thermostat and safety thermostat. Water charge with button controlled by a solenoid valve.

Fry dump entirely made in Scotch Brite stainless steel with seamless joints, deep-formed worktop (thickness 20/10). Equipped with stainless steel removable potato holder tray. Min./max. temperature adjustment.

DE: 2 elektrisch betriebene Bain-Marie-Modelle: Halbmodul mit Becken GN 1/1+1/3 und Vollmodul mit Becken GN 2/1+1/3. Unterbau aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und Arbeitsplatte aus Edelstahl. Becken aus gepresstem Edelstahl mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung. Erhitzung über ein isoliertes elektrisches Heizelement, das auf dem äußeren Boden des Beckens angebracht ist. Arbeitsthermostat und Sicherheitsthermostat. Wasserbefüllung durch Drucktaste, die durch ein Elektroventil gesteuert wird. Warmhaltebehälter komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish und bündigen Fugen, Formplatte aus mit Stärke 20/10. Komplett mit herausnehmbarem Edelstahl-Kartoffeltablett. Temperaturregelung mit Mindest-/Höchsttemperatur.





MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

**BME91T0**

400 x 900 x 240 mm
3,5 kW tot / 230V 1N
50 Kg / 0,2 m³

2.430,00**BME92T0**

800 x 900 x 240 mm
7 kW tot / 400V 3N
70 Kg / 0,4 m³

2.883,00

ACCESORIOS

ACCESSORIES - ACCESSORIES - ZUBEHÖR

CUBETA

CONTAINERS - BACS - BEHÄLTER

**KBM0010**

GN 1/1 150 h

125,00**KBM0020**

GN 1/2 150 h

71,00**KBM0030**

GN 1/3 150 h

63,00**KBM0040**

GN 1/4 150 h

50,00**KBM0050**

GN 1/6 150 h

46,00

TAPA PARA LA CUBETA

CONTAINER LIDS - COUVERCLES DE BACS - DECKEL FÜR BEHÄLTER

**KBM0060**

GN 1/1

62,00**KBM0070**

GN 1/2

38,00**KBM0080**

GN 1/3

29,00**KBM0090**

GN 1/4

36,00**KBM0100**

GN 1/6

27,00

SOPORTE PARA CUBETA

CONTAINER SUPPORTS - SUPPORT BACS - BEHÄLTERSTÜTZE

**KBM0110**

L 685

37,00**KBM0130**

L 310

27,00

**MODELO**MODEL
MODELL
MODELE**DETALLE**DETAILS
DATEN
DETAILES
L x P x H**NOTA**NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES**PRECIO**PRICE
PREIS
PRIX**CCE91T0**400 x 900 x 240
1 kW tot / 230V 1N
23 Kg / 0,2 m³**2.328,00**

FRY TOP A GAS Y ELÉCTRICO

GAS AND ELECTRIC FRY TOPS

FRY TOP A GAZ ET ELECTRIQUES

GAS-UND ELEKTROGRIDDLEPLATTEN

ESP: Equipos fabricados en acero inox AISI 304 satinado. La placa de cocción son realizadas en aleación ferrítica de grueso espesor y alta conducibilidad térmica tanto en versión cromada como lisa, ranurada o lisa/ranurada. Todos los modelos estan dotados de alzatina perimetral antisplacaduras con cajón extraíble para la recogida de la grasa en acero inox AISI 304.

FRA: Appareil fabriqué en acier inox AISI 304 Scotch Brite. Les plaques de cuisson sont fabriquées en alliage ferritique spécial de grosse épaisseur à haute conductivité thermique même en version chromée et sont disponibles lisses, striées ou lisses/striées. Tous les modèles peuvent être dotés d'un bord de contour contre les éclaboussures et de tiroir amovible pour ramasser les graisses en acier inox AISI 304.

ENG: The equipment is built in Scotch Brite AISI 304 stainless steel. Hot plates are in a special ferritic alloy, thick and at high thermal conductivity. Versions available are chrome-plated, smooth, grooved or smooth/grooved. All models can be provided with a border splash protection and are provided with rollout fat drawer in AISI 304 stainless steel.

DE: Geräte aus Edelstahl AISI 304 Scotch Brite hergestellt. Die Kochplatten wurden aus einer speziellen ferritischen Legierung mit großer Stärke und hoher Wärmeübertragung, auch verchromt hergestellt; sie sind glatt, gerillt, oder glatt/gerillt verfügbar. Alle Modelle sind mit Spritzschutz-Randerhöhung ausrüstbar und mit Fettauffangschale aus Edelstahl AISI 304 versehen.





	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DETAILES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTG91TA	400 x 900 x 240 mm 9 kW tot 82 Kg / 0,2 m ³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	2.805,00
	FTG91TB	400 x 900 x 240 mm 9 kW tot 82 Kg / 0,2 m ³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	2.876,00
	FTG91TC	400 x 900 x 240 mm 9 kW tot 82 Kg / 0,2 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	3.444,00
	FTG91TD	400 x 900 x 240 mm 9 kW tot 82 Kg / 0,2 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	3.509,00
	FTG92TA	800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m ³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	3.760,00
	FTG92TB	800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m ³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	3.968,00
	FTG92TC	800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m ³	1/2 Placa lisa - 1/2 Placa ranurada 1/2 smooth plate - 1/2 grooved plate 1/2 plaque lisse - 1/2 plaque nervurée 1/2 glatte Kochplatte - 1/2 gerillte Kochplatte 	3.915,00
	FTG92TD	800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	4.707,00
	FTG92TE	800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	4.898,00
	FTG92TF	800 x 900 x 240 mm 18 kW tot 122 Kg / 0,4 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	4.722,00



	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DÉTAILLES L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	FTE91TA	400 x 900 x 240 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 76 Kg / 0,2 m ³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	2.988,00
	FTE91TB	400 x 900 x 240 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 76 Kg / 0,2 m ³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	3.091,00
	FTE91TC	400 x 900 x 240 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 76 Kg / 0,2 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	3.536,00
	FTE91TD	400 x 900 x 240 mm 7,5 kW tot / 400V 3N 76 Kg / 0,2 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	3.707,00
	FTE92TA	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m ³	Placa lisa Smooth plate Plaque lisse Glatte Kochplatte 	4.119,00
	FTE92TB	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m ³	Placa ranurada Grooved plate Plaque nervurée Gerillte Kochplatte 	4.274,00
	FTE92TC	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m ³	1/2 Placa lisa - 1/2 Placa ranurada 1/2 smooth plate - 1/2 grooved plate 1/2 plaque lisse - 1/2 plaque nervurée 1/2 glatte Kochplatte - 1/2 gerillte Kochplatte 	4.226,00
	FTE92TD	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	5.221,00
	FTE92TE	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	5.279,00
	FTE92TF	800 x 900 x 240 mm 15 kW tot / 400V 3N 110 Kg / 0,4 m ³	Placa cromada Chromium plate Chromee Chromplatte 	5.094,00



MODELO

MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE

DETAILS
DATEN
DÉTAILS
L x P x H

NOTA

NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO

PRICE
PREIS
PRIX**KIT ANTISALPICADURAS**

REAR-SIDE SPLASHBACK - KIT ELEMENTS ANTI-ECLABOUSSURE - SEITLICHE-HINTERE AUFKANTUNG

KFT0060

L 400

198,00**KFT0070**

L 800

216,00**RASQUETA PARA FRY TOP**

FRY TOP SCRAPER - RACLOIR POUR FRY TOP - SCHABER FÜR GRIDDLEPLATTE

**KFT0010****62,00****KIT 10 LAMA RANURADA**

SET OF 10 RIBBED BLADES - JEU DE 10 LAME SILLONEES - SATZ VON 10 GERIPPTE KLINGEN

**KFT0020****89,00****KIT 10 LAMA LISA**

SET OF 10 SMOOTH BLADES - JEU DE 10 LAME LISSES - SATZ VON 10 GLATTEN KLINGEN

**KFT0030****48,00****TAPÓN FRY TOP**

FRY TOP CAP - BOUCHON POR FRY TOP - DECKEL FÜR FRY TOP

**KFT0080****49,00**

ELEMENTO NEUTRO

NEUTRAL ELEMENTS
ELEMENTS NEUTRES
NEUTRALE ELEMENTE



ESP: Estructura realizada en acero inox con juntas a ras, encimera inox espesor 20/10 . Disponible modelo medio módulo y módulo entero con embellecedor o con cajón. Opcional kit pies regulables en acero inox a 80mm.h. para soporte de superficie.

FRA: Structure fabriquée en acier inoxydable avec joints affleurants, plaque en acier inoxydable de 20/10 d'épaisseur. Modèles demi-module et module complet avec plan ou tiroir disponibles. Kit pieds réglables en acier inoxydable H. 80 mm en option pour l'appui sur la surface.

ENG: Frame made in stainless steel with seamless joints, stainless steel worktop (thickness 20/10). Half module and integral module models available, with front panel or drawer. Optional adjustable stainless steel feet kit (h 80mm) for installation on a surface.

DE: Unterbau aus Edelstahl mit bündigen Fugen, Deckplatte aus Edelstahl mit Stärke 20/10. Halb- und Vollmodulmodelle mit Bedienblende oder Schublade erhältlich. Auf Wunsch Bausatz mit verstellbaren Edelstahlstandfüßen h 80 mm zur Abstützung auf der Deckplatte.



	MODELO MODEL MODELL MODELE	DETALLE DETAILS DATEN DÉTAILS L x P x H	NOTA NOTES ANMERKUNGEN NOTES	PRECIO PRICE PREIS PRIX
	EN091T0	400 x 900 x 240 mm 28 Kg / 0,2 m ³	Con embellecedor With front panel Avec tableau de bord Mit schublade	884,00
	EN091TA	400 x 900 x 240 mm 28 Kg / 0,2 m ³	Con cajón With drawer Avec tiroir Mit schublade	1.034,00
	EN092T0	800 x 900 x 240 mm 38 Kg / 0,4 m ³	Con embellecedor With front panel Avec tableau de bord Mit schublade	1.155,00
	EN092TA	800 x 900 x 240 mm 38 Kg / 0,4 m ³	Con cajón With drawer Avec tiroir Mit schublade	1.424,00
	EN091B0	400 x 850 x 660 mm 21 Kg / 0,4 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	647,00
	EN091BA	400 x 930 x 660 mm 25 Kg / 0,4 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battante Schrank mit drehtür	878,00
	EN092B0	800 x 850 x 660 mm 34 Kg / 0,8 m ³	Mueble abierto Open compartment Compartment ouvert Offenes fach	866,00
	EN092BA	800 x 930 x 660 mm 30 Kg / 0,8 m ³	Mueble puerta batiente Cabinet with hinged doors Armoire avec portes battante Schrank mit drehtür	1.303,00

MODELO
MODEL
MODELL
MODELE

DETALLE
DETAILS
DATEN
DÉTAILLES
L x P x H

NOTA
NOTES
ANMERKUNGEN
NOTES

PRECIO
PRICE
PREIS
PRIX

KIT DOS CAJONES PARA BASE

SET OF 2 DRAWERS FOR UNDER COUNTER - KIT 2 TIROIRS POUR BASES - SATZ 2 SCHUBLADEN FÜR UNTERBAU



KEN0040

528,00

KIT PIES PARA SOPORTE SUPERFICIE

SET OF FEET FOR SUPPORT ON PLAN - JEU DE PIEDS POUR APPUI SUR PLAN - FÜSSENSATZ GEEIGNET FÜR ARBEITSPLETTEN



KEN0060

H 80 - Ø 40

50,00

KIT ESPACIO VACÍO PARA COMPOSICIÓN PUENTE

CLEARANCE KIT FOR BRIDGE ASSEMBLY - KIT ESPACE VIDE POUR MODULE EN PONT - LEERRAUM-BAUSATZ FÜR BRÜCKENAUFBAU



EN091P0

L = 400

321,00



EN092P0

L = 800

539,00



EN093P0

L = 1200

780,00



EN094P0

L = 1600

1.024,00



EN095P0

L = 2000

1.219,00

KIT PORTAREJILLAS

HINGED DOOR - PORTE BATTANTE - DREHTÜR

KEN0030

L = 400

GN 1/1

131,00





HORNOS PANADERÍA

Características generales:

Gama de hornos eléctricos dirigidos al sector de panadería con diferentes tamaños de bandeja y prestaciones. Estos hornos garantizan una cocción homogénea con un acabado perfecto y reduciendo los tiempos de cocción.

- Funcionamiento analógico.
- Temperatura máxima 250 °C.
- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0 - 60 min.
- Modo continuo.
- Alarma fin ciclo (RX 603, RX 604, RX 604 Plus).
- Inversor de giro (RX 603, RX 604, RX 604 Plus).
- Lámpara interior (RX 603, RX 604, RX 604 Plus).
- Micro de puerta (RX 603, RX 604, RX 604 Plus).

OPCIONAL:

Consulte otras opciones de modelos, descargando el catálogo en el Código QR.



		RX 203	RX 304	RX 603	RX 604	RX 604 Plus
P. Eléctrica	W.	2.250	3.100	3.900	5.700	6.300
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	230 / 50	230 / 50	230 / 50 - 60	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60
Dotación	Uds.	3 *	4 *	3 **	4 **	4 **
Capacidad	Uds.	340x240 ó GN 1/2	430x340 ó GN 2/3	600x400 ó GN 1/1	600x400 ó GN 1/1	600x400 ó GN 1/1
Ventiladores	Uds.	1	2	1	1	2
Peso Neto	Kg.	22	33	48	56	60

* Bandeja de aluminio perforada.

** Parilla.

RX

RX 203



RX 304



RX 603



RX 604



		RX 203	RX 304	RX 603	RX 604	RX 604 Plus
Dimensiones int. (L x P x A)	mm.	360 x 290 x 260	450 x 340 x 345	680 x 470 x 285	680 x 470 x 365	680 x 470 x 365
Dimensiones ext. (L x P x A)	mm.	500 x 560 x 455	590 x 675 x 540	820 x 800 x 480	820 x 800 x 560	820 x 800 x 560
P.V.P.	€	730 €	861 €	1.533 €	1.764 €	2.074 €

HORNOS GASTRONOMÍA / PANADERÍA



Características generales:

Gama de hornos dirigida tanto para gastronomía como para panadería con tamaño de bandeja GN1/1 y 600x400. Su posición de bandeja longitudinal lo diferencia del resto de series. Funcionamiento analógico.

- Sistema con panel de control manual.
- Facilidad de uso.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Humedad regulable 0 a 100%.
- Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo.
- Control de tiro manual.
- Disponible en modelos eléctricos y de gas.
- Capacidad para bandejas Gastronorm GN y bandejas pastelería de 600x400.
- Distancia entre bandejas: 68 mm (STR 106 M, STR 110 M).
- Distancia entre bandejas: 80 mm (STR 606 M, STR 606 M GAS, STR 610 M, STR 610 M GAS).
- Posición bandeja longitudinal.
- **De serie: Propano / Butano. Opcional: Metano / Natural. Solicitarlo en el pedido.**

OPCIONAL

Cambio apertura de puerta.

OPCIONAL:

Consulte otras opciones de modelos, descargando el catálogo en el código QR



STR 106 M

STR 110 M

STR 606 M

STR 606 M GAS

STR 610 M

STR 610 M GAS

		STR 106 M	STR 110 M	STR 606 M	STR 606 M GAS	STR 610 M	STR 610 M GAS
P. Eléctrica	W.	9.200	15.400	9.200	500	13.800	500
P. Gas	kW - kcal/h	-	-	-	13,5 - 11.620	-	18 - 15.480
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60	230 / 50 - 60	400 / 50 - 60	230 / 50 - 60
Capacidad	Uds.	6 *	10 *	6 **	6 **	10 **	10 **
Peso Neto	Kg.	65	97	90	104	109	127

M: Manual.

* GN 1/1.

** 600 x 400 ó GN 1/1.

STR / Manual

STR 106 M



STR 606 M GAS



STR 610 M



STR 610 M GAS



STR 106 M

STR 110 M

STR 606 M

STR 606 M
GAS

STR 610 M

STR 610 M
GAS

Dimensiones int. (L x P x A)	mm.	395 x 600 x 480	395 x 600 x 810	490 x 655 x 630	490 x 655 x 630	490 x 655 x 935	490 x 655 x 935
Dimensiones ext. (L x P x A)	mm.	660 x 760 x 750	660 x 760 x 1080	755 x 830 x 900	815 x 840 x 1015	755 x 830 x 1205	815 x 840 x 1320
P.V.P.	€	3.318 €	4.494 €	3.906 €	5.964 €	5.376 €	7.235 €

HORNOS GASTRONOMÍA / PANADERÍA

Características generales:

Gama de hornos dirigida tanto para gastronomía como para panadería con tamaño de bandeja GN1/1 y 600x400. Su posición de bandeja longitudinal lo diferencia del resto de series. Sistema con panel de control manual.

- Pantalla táctil de 7", modelos V1.
- Temperatura máxima 250 °C.
- Conexión USB para registro de datos sistema HACCP.
- Control digital de la humedad porcentual del 0 al 100%.
- Control digital con 3 modos de cocción, calor seco, vapor y mixto.
- Funciones de regeneración, fermentación y mantenimiento.
- Enfriamiento de cámara y enfriamiento del desagüe.
- Recetario personalizable con 99 programas.
- Hasta seis fases de cocción en cada programa.
- Sistema de limpieza AUTO- CLEAN (pastillas de doble acción) de serie.
- Sonda de corazón opcional.
- Disponible en modelos eléctricos y de gas con quemador atmosférico.
- Distancia entre bandejas: 68 mm (STR 106 V1, STR 110 V1).
- Distancia entre bandejas: 80 mm (STR 606 V1, STR 606 V1 GAS, STR 610 V1, STR 610 V1 GAS).
- Posición bandeja longitudinal.
- **De serie: Propano / Butano. Opcional: Metano / Natural. Solicitarlo en el pedido.**

OPCIONAL

- Kit sonda núcleo extraíble.
- Cambio apertura de puerta.

OPCIONAL:

Consulte otras opciones de modelos, descargando el catálogo en el código QR



		STR 106 V1	STR 110 V1	STR 606 V1	STR 606 V1 GAS	STR 610 V1	STR 610 V1 GAS
P. Eléctrica	W.	9.200	15.400	9.200	500	13.800	500
P. Gas	kW - kcal/h	-	-	-	13, 5 - 11.620	-	18 - 15.480
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60	230 / 50 - 60	400 / 50 - 60	230 / 50 - 60
Capacidad	Uds.	6 *	10 *	6 **	6 **	10 **	10 **
Peso Neto	Kg.	80	97	92	104	112	127

V1: Táctil. * GN 1/1. ** 600 x 400 ó GN 1/1.

STR / Táctil

STR 606 V1



STR 606 V1 GAS



STR 610 V1



STR 610 V1 GAS



STR 106 V1

STR 110 V1

STR 606 V1

STR 606 V1
GAS

STR 610 V1

STR 610 V1
GAS

		STR 106 V1	STR 110 V1	STR 606 V1	STR 606 V1 GAS	STR 610 V1	STR 610 V1 GAS
Dimensiones int. (L x P x A)	mm.	395 x 600 x 480 mm	395 x 600 x 810	490 x 655 x 630	490 x 655 x 630	490 x 655 x 935	490 x 655 x 935
Dimensiones ext. (L x P x A)	mm.	720 x 760 x 750	720 x 760 x 1080	815 x 830 x 900	815 x 840 x 1015	815 x 830 x 1205	815 x 840 x 1320
P.V.P.	€	4.547 €	6.054 €	5.350 €	6.752 €	6.825 €	8.159 €

HORNOS GASTRONOMÍA



Características generales:

Gama de hornos enfocados principalmente para gastronomía con medidas GN 1/1. Pantalla táctil de 7", modelos VI.

- Sistema con panel de control manual.
- Temperatura máxima 250 °C.
- Facilidad de uso.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Humedad regulable 0 a 100%
- Temporizador 0 -120 minutos y modo continuo.
- Control de tiro manual.
- Distancia entre bandejas: 67 mm.
- Posición bandeja transversal.
- Sistema quemador Premix (Modelos de Gas).
- **De serie: Propano / Butano. Opcional: Metano / Natural. Solicitarlo en el pedido.**

Modelo STG 201 ET : Electromecánico

- Sistema con display digital y encoder regulación en panel de control.
- Motor de doble velocidad.
- Pulsador para vaporización directa.

OPCIONAL:

Consulte otras opciones de modelos, descargando el catálogo en el código QR



		STG 51 M	STG 71 M	STG 71 M GAS	STG 111 M	STG 111 M GAS	STG 201 ET
P. Eléctrica	W.	7.650	10.200	650	18.500	650	26.250
P. Gas	kW - kcal/h	-	-	14 - 12.040	-	20 - 17.200	-
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	400 / 50 - 60	400 / 50 - 60	230 / 50 - 60	400 / 50 - 60	230 / 50 - 60	400 / 50 - 60
Capacidad	Uds.	5 x GN 1/1	7 x GN 1/1	7 x GN 1/1	11 x GN 1/1	11 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Ventiladores	Uds.	1	1	1	2	1	5
Peso Neto	Kg.	77	89	112	114	140	252

M: Manual. E: Electromecánico. * GN 1/1.

ST Gastro / Manual

STG 71 M



STG 71 M GAS



STG 201 ET



STG 111 M GAS



STG 51 M

STG 71 M

STG 71 M GAS

STG 111 M

STG 111 M GAS

STG 201 ET

Dimensiones int. (L x P x A)	mm.	620 x 405 x 410	620 x 405 x 545	620 x 405 x 545	620 x 405 x 810	620 x 405 x 810	700 x 500 x 1480
Dimensiones ext. (L x P x A)	mm.	790 x 795 x 688	790 x 790 x 825	790 x 895 x 840	790 x 790 x 1090	790 x 895 x 1110	880 x 915 x 1865
P.V.P.	€	3.854 €	4.232 €	7.203 €	5.240 €	7.765 €	13.540 €

HORNOS GASTRONOMÍA



Características generales:

Gama de hornos enfocados principalmente para gastronomía con medidas GN 1/1 y GN 2/1. Sistema con panel de control manual.

- Sistema con panel de control digital. Versión Táctil - V7.
- Temperatura máxima 270 °C.
- Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
- Inversor de giro.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro de puerta.
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua ¾".
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable porcentual %.
- Velocidad regulable porcentual %.
- Steam Control – Tiro programable.
- 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Sonda Corazón, sonda vacío y sonda multipunto.
- Control de la cocción mediante tiempo, sonda al corazón o Delta T.
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time.
- Regeneración / Mantenimiento.
- Recetario con fotografías personalizable.
- Disponible en modelos eléctricos y de gas con quemador Premix.
- Capacidad para bandejas Gastronorm GN.
- Distancia entre bandejas: 67 mm.
- Posición bandeja transversal GN 1/1.
- Posición bandeja longitudinal GN 2/1 (STG 72, STG 71, STG 112, STG 202).
- Sistema quemador Premix (Modelos de Gas).
- **De serie: Propano / Butano. Opcional: Metano / Natural. Solicitarlo en el pedido.**

OPCIONAL:

Consulte otras opciones de modelos, descargando el catálogo en el código QR



	P. Eléctrica W.	P. Gas kW - kcal/h	Tensión/Frecuencia V./Hz.	Capacidad Uds.	Ventiladores Uds.	Peso Neto Kg.
STG 51 V7	7.750	-	400 / 50 - 60	5 *	1	86
STG 71 V7	10.200	-	400 / 50 - 60	7 *	1	94
STG 71 V7 GAS	650	14 - 12.040	230 / 50 - 60	7 *	1	119
STG 111 V7	18.500	-	400 / 50 - 60	11 *	2	127
STG 111 V7 GAS	650	20 - 17.200	230 / 50 - 60	11 *	1	145
STG 201 V7 T	26.250	-	400 / 50 - 60	20 *	5	260
STG 201 V7 T GAS	1.300	40 - 34.400	230 / 50 - 60	20 *	2	300
STG 72 V7	14.200	-	400 / 50 - 60	7 **	1	136
STG 72 V7 GAS	200	20 - 17.200	230 / 50 - 60	7 **	1	145
STG 112 V7	28.500	-	400 / 50 - 60	11 **	2	178
STG 112 V7 GAS	650	28 - 24.080	230 / 50 - 60	11 **	1	182
STG 202 V7 T	46.250	-	400 / 50 - 60	20 **	5	270
STG 202 V7 T GAS	1.300	56 - 48.150	230 / 50 - 60	20 **	2	358

V7 Táctil * GN 1/1

** GN 2/1 ó GN 1/1

ST Gastro / Táctil

STG 71 V7 GAS



STG 72 V7



STG 201 V7 GAS



STG 202 V7



STG 51 V7

STG 71 V7

STG 71 V7 GAS

STG 111 V7

STG 111 V7
GAS

STG 201 V7 T

Dimensiones int. (L x P x A)	mm.	620 x 405 x 410	620 x 405 x 545	620 x 405 x 545	620 x 405 x 810	620 x 405 x 810	700 x 500 x 1480
Dimensiones ext. (L x P x A)	mm.	790 x 795 x 688	790 x 790 x 825	790 x 895 x 840	790 x 790 x 1090	790 x 895 x 1110	880 x 915 x 1865
P.V.P.	€	6.752 €	6.941 €	9.954 €	8.238 €	10.647 €	16.606 €

STG 201 V7 T
GAS

STG 72 V7

STG 72 V7
GAS

STG 112 V7

STG 112 V7
GASSTG 202
V7 TSTG 202 V7
T GAS

Dim. int. (L x P x A)	mm.	700 x 500 x 1480	620 x 730 x 545	620 x 730 x 545	620 x 730 x 810	620 x 730 x 810	700 x 740 x 1480	700 x 740 x 1480
Dimem ext. (L x P x A)	mm.	880 x 1025 x 1865	790 x 1220 x 825	790 x 220 x 840	790 x 1220 x 1090	790 x 1220 x 1110	880 x 1180 x 1865	880 x 1260 x 1865
P.V.P.	€	20.071 €	8.595 €	11.183 €	10.212 €	12.044 €	18.428 €	21.788 €

HORNOS GASTRONOMÍA



Características generales:

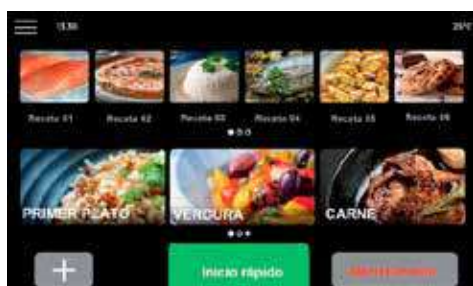
Gama de horno ultra rápido con cocción combinada convección + microondas + impigement. Rapidez en la elaboración de múltiples productos gracias a la función microondas sin renunciar a la convección y con conectividad wifi.

- Cocción combinada convección + microondas + impigement (este último solo en modelos ST-F21/22).
- Temperatura máxima 275 °C.
- Modo mantenimiento integrado (horno siempre listo para cocción).
- Sistema de refrigeración ciclónico.
- Convertidor catalítico integrado (solo en modelos ST-F21/22).
- Configuración de recetas con hasta 9 fases.
- Capacidad de almacenamiento de hasta 300 recetas.
- Potencia microondas hasta 4 niveles.
- Turbina 6 velocidades.
- Panel táctil de alta resolución.
- Descarga de datos HACCP a USB.
- Conexión integrada (para conexión a cloud FM).
- Módulo WIFI de serie.
- 1 Bandeja incluida de serie.
- Distancia entre bandejas: 80 mm (ST F41, ST F2).

OPCIONAL:

Consulte otras opciones de modelos, descargando el catálogo en el

Código QR.



ST F21

ST F22

ST F41

ST F42

		ST F21	ST F22	ST F41	ST F42
P. Convección	W.	2.200	2.200	3.500	3.500
P. Microondas	W.	1.000	2.000	1.000	2.000
P. Eléctrica Total	W.	3.600	4.600	4.900	5.900
Tensión/Frecuencia	V./Hz.	230 / 50 - 60	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
Capacidad	Uds.	1 x (300 x 300)	1 x (300 x 300)	3 x (430 x 340)	3 x (430 x 340)
Peso Neto	Kg.	78	85	98	110

ST Fast

ST F21 / ST F22



ST F41 / ST F42



ST F21

ST F22

ST F41

ST F42

		ST F21	ST F22	ST F41	ST F42
Dimensiones int. (L x P x A)	mm.	320 x 315 x 190	320 x 315 x 190	480 x 405 x 305	480 x 405 x 305
Dimensiones ext. (L x P x A)	mm.	425 x 660 x 600	425 x 660 x (600)	590 x 715 x 675	590 x 715 x 675
P.V.P	€	5.975 €	6.353 €	6.269 €	6.799 €

HORNOS DE BRASA



Características generales:

Gama de hornos de brasa de fácil instalación. Máxima temperatura, sellado perfecto y el mejor sabor y textura para los alimentos con el mayor ahorro energético.

Sistema con panel de control manual.

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Interior en acero inoxidable (ST G300, ST 400, ST G500).
- Interior en acero (ST G300 S, ST 400 S, ST G500 S).
- Plano de fuego de fundición.
- Aislamiento interno de alta calidad.
- Temperatura de trabajo entre 250-350°C.
- Regulación de temperatura mediante un sistema de tiros.
- Tiempo aproximado de encendido 45 min.
- Sistema anti impacto de apertura de puerta.
- Termómetro integrado de hasta 500°C.
- Sistema de cajón cenicero independiente.
- Caja recoge grasas.
- Diámetro de salida de gases 120 mm.
- Parrilla de acero inoxidable incluida GN 1/1 570 x 350 (ST G300, ST G300 S).
- Parrilla de acero inoxidable incluida GN 1/1 570 x 520 (ST G400, ST G400 S).

- Parrilla de acero inoxidable incluida GN 1/1 750 x 520 (ST G500, ST G500 S).
- Todos los modelos incluyen cortatiros, atizador, pala, pinza y cepillo.

OPCIONAL:

Consulte otras opciones de modelos, descargando el catálogo en el Código QR.



		ST G300	ST G300 S	ST G400	ST G400 S	ST G500	ST G500 S
P. Eléctrica	KW.	3	3	4,5	4,5	5,5	5,5
Comensales	Num.	40-50	40-50	75-90	75-90	100-120	100-120
Peso Neto	Kg.	200	200	240	240	285	285

S: Interior en acero.

ST Grill

ST G300



ST G500



ST G400 + OPCIONALES
(CORTAFUEGOS + SOMBRERO CORTACHISPAS)



ST G300

ST G300 S

ST G400

ST G400 S

ST G500

ST G500 S

		ST G300	ST G300 S	ST G400	ST G400 S	ST G500	ST G500 S
Dimensiones int. (L x P x A)	mm.	740 x 575 x 680	740 x 575 x 680	740 x 720 x 680	740 x 720 x 680	930 x 720 x 680	930 x 720 x 680
P.V.P.	€	5.964 €	4.683 €	6.888 €	5.187 €	7.770 €	6.195 €

SOPORTES - ACC. - OPCIONALES



BAGUETERO - RX

SOPORTES			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
RX 43/34 Ref. 710547 Nº de Guías - 8	590 x 580 x 850h.mm.	RX304 / RXL304 Compatibles con GN2/3	450 €
RX 48/34 Ref. 710548 Nº de Guías - 8	624 x 640 x 850h.mm.	RX424 / RXD424 / RXL424 / RXDL424 / RX424HG Compatibles con GN2/3	458 €
RX 60/40 Ref. 710549 Nº de Guías - 8	810 x 700 x 850h.mm.	RX603 / RXL604 PLUS / RXL603 / RXD604 PLUS / RX604 / RXDL604 PLUS / RX604 PLUS Compatibles con GN1/1	643 €
RX 60/40 Bajo Ref. 710399 Nº de Guías - 6	810 x 700 x 650h.mm.	RX603 / RXL604 PLUS / RXL603 / RXD604 PLUS / RX604 / RXDL604 PLUS / RX604 PLUS Compatibles con GN1/1	643 €
Ref. 710286	Suplemento Ruedas Para Soporte		135 €

KIT SUPERPOSICIÓN			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
RX 43/34 Ref. 710554	590 x 580 x 850h.mm.	RX304 / RXL304	405 €
RX 48/34 Ref. 710555	624 x 720 x 40h.mm	RX424 / RXD424 / RXL424 / RXDL424 / RX424HG	405 €
RX 60/40 Ref. 710556	820 x 800 x 40h.mm.	RX603 / RXL604 PLUS / RXL603 / RXD604 PLUS / RX604 / RXDL604 PLUS / RX604 PLUS	405 €

CAMPANAS			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
RX 60/40 Ref. 710631	820 x 850 x 235h.mm	RX603 / RXL604 PLUS / RXL603 / RXD604 PLUS / RX604 / RXDL604 PLUS / RX604 PLUS / RX604 PLUS HG	1.375 €
RX 60/40 DUO Ref. 710706	820 x 850 x 235h.mm	RX603 / RXL604 PLUS / RXL603 / RXD604 PLUS / RX604 / RXDL604 PLUS / RX604 PLUS / RX604 PLUS HG	1.520 €

Incluye: Motor de extracción, Condensador de vapores, Kit de instalación.

KIT CONDENSADOR DE VAPORES			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
SERIE RX Ref. 710551	170 x 60 x 400h.mm.	SERIE RX	170 €
SERIE RX H20 Ref. 710552	500 x 85 x 450h.mm.	SERIE RX	410 €
SERIE RX DUO Ref. 710553	580 x 120 x 180h.mm.	SERIE RX	720 €

KIT BOMBA			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
SERIE RX H20 Ref. 710781	Bomba entrada agua	RX H	115 €

SOPORTES - ACC. - OPCIONALES

HORNO - STR (Bandejas Posición Longitudinal)

SOPORTES			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
STR 300 GN1/1 Ref. 710653 Nº de Guías - 0	625 x 550 x 300h.mm.	106 M / 110 M 106 V1 / 110 V1	420 €
STR 650 GN1/1 Ref. 710654 Nº de Guías - 7	625 x 550 x 650h.mm.	106 M / 110 M 106 V1 / 110 V1	598 €
STR 850 GN1/1 Ref. 710655 Nº de Guías - 10	625 x 550 x 850h.mm.	106 M / 110 M 106 V1 / 110 V1	724 €
STR 300 (60/40) Ref. 710656 Nº de Guías - 0	715 x 640 x 300h.mm.	606 M / 610 M 606 V1 / 610 V1	449 €
STR 650 (60/40) Ref. 710657 Nº de Guías - 6	715 x 640 x 650h.mm.	606 M / 610 M 606 V1 / 610 V1	757 €
STR 850 (60/40) Ref. 710658 Nº de Guías - 8	715 x 640 x 850h.mm.	606 M / 610 M 606 V1 / 610 V1	870 €
Ref. 710659	Suplemento Ruedas Para Soporte		135 €

CAMPANAS			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
STR 1/1 Ref. 710661	720 x 425 x 230h.mm.	106 V1 / 110 V1	1.785 €
STR (60/40) Ref. 710662	815 x 905 x 230h.mm.	106 V1 / 110 V1	1.845 €

Incluye: Motor de extracción, Condensador de vapores.

KIT CONDENSADOR DE VAPORES			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
STR 1/1 Ref. 710660	550 x 425 x 230h.mm.	106 V1 / 110 V1	720 €
STR (60/40) Ref. 710660	645 x 460 x 230h.mm.	606 V1 / 610 V1	720 €
STR GAS Ref. 710800	645 x 460 x 230h.mm.	606 M GAS / 606 V1 GAS / 610 M GAS / 610 V1 GAS	720 €

KIT SUPERPOSICIÓN			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
STR Ref. 710663	720 x 724 x 105h.mm.	106 M / 106 V1 / 110 M / 110 V1	455 €
STR (60/40) Ref. 710664	815 x 793 x 105h.mm.	606 M / 606 V1 / 610 M / 610 V1	480 €

AUTO CLEAN STR		
DESCRIPCIÓN	REF.	P.V.P.
Cubo 120 pastillas doble acción	Ref. 870H11	162 €

KIT SONDA EXTRAIBLE		
DESCRIPCIÓN	REF.	P.V.P.
KIT SONDA DE VACIO	710669	275 €
KIT SONDA MULTIPUNTO	710668	230 €
KIT SONDA NÚCLEO	710665	225 €

SOPORTES - ACC. - OPCIONALES

HORNO GASTRONOMIA - ST GASTRO (Bandeja Posición Transversal)

SOPORTES			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
STG 300 Ref. 710574 Nº de Guías - 0	715 x 640 x 300h.mm.	51 M / 71 M / 111 M 71M GAS / 111 M GAS 51 V7 / 71 V7 / 111 V7	480 €
STG 650 Ref. 710575 Nº de Guías - 6	715 x 640 x 650h.mm.	51 M / 71 M / 111 M 71M GAS / 111 M GAS 51 V7 / 71 V7 / 111 V7	810 €
STG 850 Ref. 710576 Nº de Guías - 8	715 x 640 x 850h.mm.	51 M / 71 M / 111 M 71M GAS / 111 M GAS 51 V7 / 71 V7 / 111 V7	930 €
STG 300 2/1 Ref. 710577 Nº de Guías - 0	715 x 1040 x 300h.mm.	72 V7 / 112 V7 72 V7 GAS / 112 V7 GAS	585 €
STG 650 2/1 Ref. 710578 Nº de Guías - 6	715 x 1040 x 650h.mm.	72 V7 / 112 V7 72 V7 GAS / 112 V7 GAS	890 €
STG 850 2/1 Ref. 710579 Nº de Guías - 8	715 x 1040 x 850h.mm.	72 V7 / 112 V7 72 V7 GAS / 112 V7 GAS	1.045 €
Ref. 710579	Suplemento Ruedas Para Soporte		135 €

CAMPANAS			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
STG Ref. 710581	790 x 840 x 230h.mm.	51 M / 71 M / 111 M 51 V7 / 71 V7 / 111 V7	2.095 €
STG DUO Ref. 710704	790 x 840 x 230h.mm.	51 M / 71 M / 111 M 51 V7 / 71 V7 / 111 V7	2.290 €
STG 201 Ref. 710582	880 x 1020 x 300h.mm.	201 ET / 201 V7 T	2.235 €
STG 2/1 Ref. 710583	790 x 1270 x 300h.mm.	72 V7 / 112 V7	2.505 €
STG 202 Ref. 710627	880 x 1285 x 300h.mm.	202 V7 T	2.665 €

Incluye: Motor de extracción, Condensador de vapores.

KIT CONDENSADOR DE VAPORES			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
STG Ref. 710584	790 x 335 x 230h.mm.	51 M / 71 M / 111 M 51 V7 / 71 V7 / 111 V7 201 ET / 201 V7 T	770 €
STG DUO Ref. 710716	790 x 335 x 230h.mm.	51 M / 71 M / 111 M 51 V7 / 71 V7 / 111 V7	940 €
STG 2/1 Ref. 710585	790 x 490 x 230h.mm.	72 V7 / 112 V7	865 €

KIT SUPERPOSICIÓN			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
STG Ref. 710586	790 x 770 x 100h.mm.	51 M / 71 M / 111 M 51 V7 / 71 V7 / 111 V7	515 €
STG ELECTRONICO/GAS Ref. 710699	790 x 875 x 100h.mm.	71 M GAS / 111 M GAS 71 V7 GAS / 72 V7 GAS 111 V7 GAS	535 €

SOPORTES - ACC. - OPCIONALES

HORNO DE BRASA - ST GRILL

SOPORTES			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
ST-G300 Ref. 710733	720 x 500 x 800h.mm.	G 300	815 €
ST-G400 Ref. 710734	720 x 650 x 800h.mm.	G 400	975 €
ST-G500 Ref. 710735	910 x 650 x 800h.mm.	G 500	1.065 €

ARMARIOS			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
ST-G300 Ref. 710736	720 x 500 x 800h.mm.	G 300	1.200 €
ST-G400 Ref. 710737	720 x 650 x 800h.mm.	G 400	1.280 €
ST-G500 Ref. 710738	910 x 650 x 800h.mm.	G 500	1.430 €

ATEMPERADOR			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
ST-G300 Ref. 710739	720 x 500 x 195h.mm.	G 300	895 €
ST-G400 Ref. 710740	720 x 650 x 195h.mm.	G 400	995 €
ST-G500 Ref. 710741	910 x 650 x 195h.mm.	G 500	1.115 €

PARRILLA		
DIMENSIONES	REFERENCIA	P.V.P.
710730	570x350mm.	380 €
710731	570x520mm.	465 €
710732	750x520mm.	620 €

ATIZADOR		
DIMENSIONES	REFERENCIA	P.V.P.
L-450	710725	40 €
L-750	710726	40 €

CORTAFUEGOS	
REFERENCIA	P.V.P.
710723	380 €

CORTATIROS	
REFERENCIA	P.V.P.
710722	245 €

SOMBRERO CORTACHISPAS	
REFERENCIA	P.V.P.
710724	200 €

PALA PARA CENIZAS	
REFERENCIA	P.V.P.
710727	86 €

PINZA	
REFERENCIA	P.V.P.
710728	40 €

CEPILLO	
REFERENCIA	P.V.P.
710729	25 €

SOPORTES - ACC. - OPCIONALES

HORNO CONVECCIÓN/MICROONDAS - ST FAST

SOPORTES			
MODELO REFERENCIA	DIMENSIONES	MOD. COMPATIBLES	P.V.P.
ST-F 21 / 22 Ref. 710747	425 x 620 x 950h.mm.	F21 / F 22	565 €
ST-F 41 / 42 Ref. 710748	595 x 715 x 950h.mm.	F41 / F 42	625 €

BANDEJAS			
REFERENCIA	DIMENSIONES	ACABADO	P.V.P.
710749	300 x 300mm.	LISA INOX	168 €
710750	430 x 340mm.	LISA INOX	176 €
710746	300 x 300mm.	PALETA	115 €
710754	270 x 270mm.	TEFLÓN FONDO MALLA	47 €
710755	265 x 265mm.	TEFLÓN FONDO LISO	49 €
710751	400 x 300mm.	FORRO TEFLÓN MALLA	27 €
710752	400 x 300mm.	FORRO TEFLÓN LISO	10 €
710753	400 x 300mm.	FORRO SILICONA PERFORADO	22 €



ST series

Gastro



INDUCCIÓN

Características generales:

Presentamos 5 líneas de cocinas de inducción. 4 Modelos Kitchen Line y un modelo Profi Line (línea mas cercana a las profesionales).

• INDUC 800

Es el mas sencillo de todos. Cuenta con una estructura muy plana con bastidor de acero inoxidable con revestimiento en negro, la superficie de vidrio cerámico cuenta con la pantalla digital integrada, la Placa de inducción es única con una bobina de inducción rectangular que mantiene las sartenes calientes a la vez que proporciona libertad de colocación. Potencia ajustable en 11 pasos mediante un mando. Rango de temperatura: 40-100°C. Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento. Carga máxima de la placa de inducción: 15 kg.

• INDUC 2000

Estructura muy fina (32 mm) con marco de acero inoxidable. Superficie de vidrio cerámico. Control táctil. Carga máxima permitida del horno: 15 kg. Apta para recipientes con un fondo de entre 120 y 260 mm de diámetro.

• INDUC 2000 PRO

Estructura muy plana con bastidor de acero inoxidable. Superficie de vidrio cerámico con pantalla digital integrada. Controles táctiles, potencia o temperatura ajustable en 11 pasos. Rango de temperatura: 35-240°C. Adecuada para recipientes con un diámetro de fondo entre 120 y 220 mm. Con función de temporizador de 0 a 180 minutos. Equipada con protección electrónica contra el sobrecalentamiento. Carga máxima de la placa de inducción: 15 kg.

• INDUC 2000 DUO

Estructura muy plana con bastidor de acero inoxidable. Superficie de vidrio cerámico con pantalla digital integrada. Controles táctiles, potencia o temperatura ajustables en 10 pasos. Con modo de refuerzo que desplaza temporalmente parte de la potencia de la placa de cocción derecha a la izquierda, proporcionando hasta 2000 W. La placa de cocción izquierda puede producir 1800 W, o 2000 W mientras la función boost está activa. La placa de cocción derecha puede producir 1700 W, o 1500 W mientras la función boost está activa. Rango de temperaturas: 35°-240°C. Apto para ollas con un diámetro de fondo entre 120 y 220 mm. Carga máxima de la placa de inducción: 2x 15 kg.

• INDUC 3500 D

Configuración digital de potencia, temperatura y tiempo mediante controles táctiles. Estructura de acero inoxidable. Filtro para grasa fácil de limpiar y ventilación doble. Apta para recipientes con un fondo de entre 140 y 280 mm de diámetro. Pies de altura ajustable. Carga máxima permitida del horno: 20 kg.



		INDUC 800	INDUC 2000	INDUC 2000 PRO	INDUC DUO	INDUC 3500 D
Voltaje	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia	W.	800	2000	2000	3500	3500
Diámetro Max.	mm.	120 - 350	120 - 260	120 - 220	2x(120 - 220)	140 - 280
Peso Neto	Kg.	4,69	2,87	3,51	6,3	7,09

INDUC

INDUC DUO



INDUC 2000



INDUC 2000 PRO



INDUC 800



INDUC 3500 D



INDUC 800

INDUC 2000

INDUC 2000 PRO

INDUC DUO

INDUC 3500 D

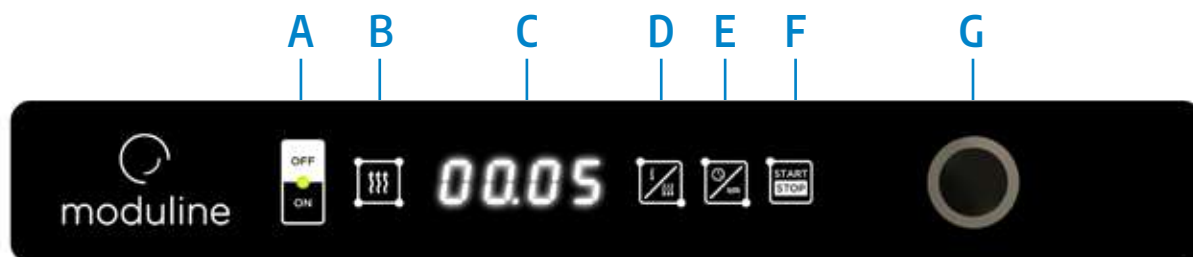
		INDUC 800	INDUC 2000	INDUC 2000 PRO	INDUC DUO	INDUC 3500 D
Dim. Exterior	mm.	460 x 315 x 62	296 x 370 x 46	293 x 373 x 56	608 x 370 x 61	340 x 440 x 120
P.V.P.	€	295 €	180 €	193 €	397 €	519 €

Características generales:

- Construcción en acero inoxidable.
- Función Cook&Hold, Cocción o solamente Hold, mantenimiento por la parte superior.
- La única salamandra con 2 superficies de calentamiento. Gratinador ultrarrápido con tecnología EGO High-Light y plancha vitrocerámica.
- Resistencias eléctricas de alto rendimiento y ultra rápidas. Con 4 niveles de potencia. Repartición del calor sobre 3 resistencias o 1 mediana, para raciones pequeñas.
- Termóstato de seguridad para evitar el exceso de calor.
- Mandos electrónicos con pantalla digital con protección de policarbonato. Timer de 20 minutos por la parte gratinador; sin timer la vitrocerámica.
- Rejillas y bandejas en acero para recoger los jugos de cocción, que se pueden sacar para una mayor limpieza del equipo.
- Función de mantenimiento a final del programa de cocción, que se puede activar durante la programación o de manera independiente.
- Mecanismo de reconocimiento plato (barra para activar o parar el sistema de calefacción).
- Tres resistencias con carcasa de cerámica.
- Opcional bajo Pedido: 230V-3N-50Hz (17,9A).
- 3 bandejas distintas: parrillas, planchas por cocinar y gratinar. Fabricados en Alemania por AMT Gastro Gauss, en material de fusión anti-adherente y de 3 mm de espesor.



- A:** Tecla ON/OFF.
- B:** Selección nivel de calor superficie inferior.
- C:** Display.
- D:** Selección resistencias parte superior.
- E:** Cocción / Mantenimiento.
- F:** Tecla "START/STOP".
- G:** Mando de programación.



SEH103E

Potencia	W.	7,1
Superficie de cocción		GN 1/1
Superficie de cocción superior	mm.	490 x 260
Superficie de cocción inferior	mm.	530 x 330
Tensión / Voltaje	V-N/Hz	400 - 3/50
Amperios	A	10,3
Peso Neto	Kg.	59,2

SEH103 E



SEH103E

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	600 x 593 x 538
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	650 x 650 x 650
P.V.P.	€	4.743 €

Características generales:

- Construcción en acero inoxidable.
- Techo superior ajustable para aumentar o disminuir la transmisión del calor a las comidas.
- Resistencias eléctricas de alto rendimiento y ultra rápidas.
- Termóstato de seguridad para evitar el exceso de calor.
- Rejillas y bandejas en acero para recoger los jugos de cocción, que se pueden sacar para una mayor limpieza del equipo.
- Función Cook&Hold, Cocción o solamente Hold, mantenimiento.
- Mandos electrónicos con pantalla digital con protección de policarbonato.
- Selección de la zona de cocción a través de la activación de 1 o 3 resistencias en el modelo 003 y de 2 o 4 en el modelo 004.
- Timer de 20 minutos por la parte gratinador.
- Función de mantenimiento a final del programa de cocción, que se puede activar durante la programación o de manera independiente.
- Mecanismo de reconocimiento plato (barra para activar o parar el sistema de calefacción).
- Gratinador ultrarrápido con tecnología EGO High-Light, 3 resistencias con carcasa de cerámica en el modelo 003 y de 4 en el modelo 004.
- Opcional bajo Pedido: 230V-3N-50Hz (6,7 - 8,9A).
- 3 bandejas distintas: parrillas, planchas por cocinar y gratinar. Fabricados en Alemania por AMT Gastro Gauss, en material de fusión anti-adherente y de 3 mm de espesor.



Color negro opcional.

A: Tecla ON/OFF.

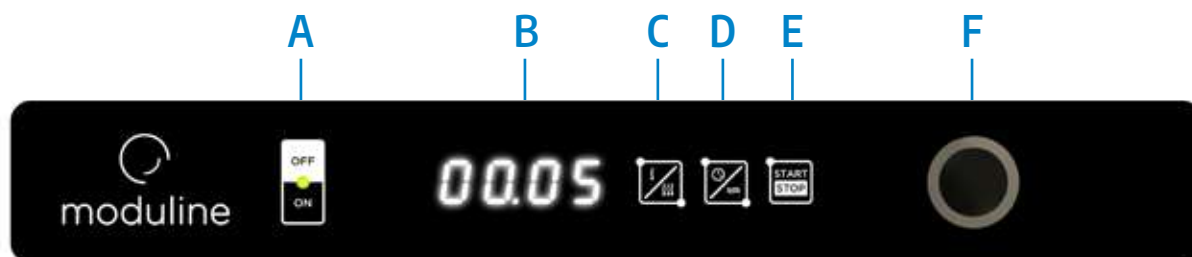
B: Display.

C: Selección resistencias parte superior.

D: Cocción / Mantenimiento.

E: Tecla "START/STOP".

F: Mando de programación.



SEH003 E

SEH004 E

		SEH003 E	SEH004 E
Potencia	W.	4,6	6,1
Superficie de cocción		GN 1/1	GN 1/1 + GN 1/3
Superficie de cocción superior	mm.	490 x 260	655 x 260
Resistencias	Uds.	3	4
Tensión / Voltaje	V-N/Hz	400 - 3/50	400 - 3/50
Amperios	A	6,7	8,9
Peso Neto	Kg.	54,5	65,0

SEH003 E / SEH004 E



OSEH003 E

SEH004 E

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	600 x 593 x 538	765 x 593 x 538
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	650 x 650 x 650	800 x 650 x 650
P.V.P.	€	3.396 €	4.016 €

HORNOS DE VAPOR A PRESIÓN

Características generales:

Una cocción sana, ligera y rápida que conserva el valor nutricional y el sabor de los ingredientes es posible con el horno a presión de Moduline.

Los alimentos no entran en contacto con el agua, sino sólo con su vapor presurizado, realizando proceso de cocción con temperaturas relativamente bajas.

Estas características hacen del horno a presión el producto ideal para pasteurizar, esterilizar, descongelar, cocinar al vacío o recalentar productos enfriados. Juntas de larga duración producidas con material de alta resistencia y de calidad alimentaria.

- Cámara y calentador completamente contruidos con acero inoxidable AISI 316.
- Aislamiento térmico de cámara y calentador en fibra de cerámica.
- Paneles portaparrillas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza.
- Descarga central de la cámara para facilitar las operaciones de limpieza y lavado.
- Cableados y componentes colocados para facilitar cualquier intervención de mantenimiento.
- Bandeja de recogida de condensación con apertura de la puerta.
- Control electrónico programable con pantalla táctil de 4,3".
- Señal acústica de fin de ciclo.
- Temporizador de inicio programa.
- Control de la presión con presostatos electrónicos.
- Función de precalentamiento y mantenimiento de la presión del calentador.
- Limpieza automática y programable del calentador.
- Gestión electrónica de la potencia del calentador.
- Sistema automático de cierre y apertura de la puerta.
- Sistema automático de disminución de la presión en la cámara.
- Cierre hermético probado a 2 bar.
- Sonda al corazón.



CVE031

Versión		Sistema Touch
Capacidad	Uds. (GN1/1)	3
Tª de Funcionamiento		de +50°C a +122°C (1,2 bar max)
Potencia	W.	15500
Alimentación	V-N/Hz	400-3/50

CVE

CVE031



CVE031



CVE031

Dimensiones	mm	700 x 880 x 750h.
P.V.P.	€	17.817 €

HORNOS DE REGENERACIÓN (-18°C - +6°C)



Características generales:

CONSTRUCCIÓN

- Cámara hermética con todas las esquinas redondeadas.
- Aislamiento térmico de la cámara, espesor 35mm.
- Paneles porta parrillas extraíbles para facilitar la limpieza.
- Conexión directa a la red hídrica.
- Desagüe central de la cámara para facilitar el lavado y la limpieza.
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas.
- Puerta con cierre automático y vidrio interior.

EQUIPAMIENTO FUNCIONAL

- Pantalla de **control electromecánico versión C**, con botón de la temperatura, tiempo y humedad. **Versión D con control electrónico y display digital. Versión E con control electrónico y pantalla táctil LCD.**
- Temperatura de funcionamiento entre 30°C y 160°C.
- La reducción inteligente de la temperatura dentro de la cámara al final del ciclo de regeneración permite el mantenimiento caliente a la temperatura ideal (solo en la versión D y E).
- Respiradero manual de salida de la humedad excesiva.
- Inversión periódica del sentido de funcionamiento de los ventiladores para una distribución mejor del aire caliente.

- Interrupción automática de los ventiladores al abrirse la puerta.
- Señal acústica de fin de ciclo.
- Termostato de seguridad cámara.
- Temporizador de inicio diferido (solo en la versión D y E).

EQUIPAMIENTO BAJO PEDIDO / ACCESORIOS

- Base de sujeción.
- Estructura porta parrillas GN 1/1 o 600 x 400.
- Carro fijo o volcable para extracción de la estructura porta parrillas.
- Depósito escamoteable de reserva de agua.
- Apertura opuesta de la puerta.
- Sonda al corazón (solo en la versión D y E) que permite registrar hasta 30 temperaturas diferentes para guardarlas en el informe HACCP (disponible solo con el puerto USB).
- Respiradero automático de salida de la humedad excesiva (Climachef - solo en la versión D y E).
- Sonda al corazón multipunto (solo en la versión D y E).
- Ajuste de la velocidad del ventilador Speed Grade (solo en la versión D y E).
- Ducha retráctil externa.
- Conexión USB recuperación datos HACCP (solo en la versión D y E).
- Puerta de cristal con iluminación.



	Versión	Capacidad Uds. (GN1/1 o 600x400)*	Distancia entre guías mm.	Potencia W.	Alimentación V-N/Hz	Peso Kg.
RRO 051/061 C	Electromecánica	5 / 6	90 / 75	6200	400-3/50	67
RRO 051/061 D	Electrónica	5 / 6	90 / 75	6200	400-3/50	67
RRO 051/061 E	Sistema Touch	5 / 6	90 / 75	6200	400-3/50	67
RRO 081/101 C	Electromecánica	8 / 10	90 / 75	12500	400-3/50	90
RRO 081/101 D	Electrónica	8 / 10	90 / 75	12500	400-3/50	90
RRO 081/101 E	Sistema Touch	8 / 10	90 / 75	12500	400-3/50	90
RRO 111/141 C	Electromecánica	11 / 14	90 / 75	16000	400-3/50	121
RRO 111/141 D	Electrónica	11 / 14	90 / 75	16000	400-3/50	121
RRO 111/141 E	Sistema Touch	11 / 14	90 / 75	16000	400-3/50	121

*Posibilidad de modelos para GN1/2 (consultar)

RRO 051-061 / 081-101 / 111-141



RRO 051/061 C

RRO 051/061 D

RRO 051/061 E

Dimensiones	mm	800 x 710 x 855	800 x 710 x 855	800 x 710 x 855
P.V.P.	€	4.535 €	5.032 €	5.668 €

RRO 081/101 C

RRO 081/101 D

RRO 081/101 E

Dimensiones	mm	800 x 710 x 1155	800 x 710 x 1155	800 x 710 x 1155
P.V.P.	€	5.401 €	5.885 €	6.521 €

RRO 111/141 C

RRO 111/141 D

RRO 111/141 E

Dimensiones	mm	800 x 710 x 1650	800 x 710 x 1650	800 x 710 x 1650
P.V.P.	€	6.953 €	7.471 €	8.113 €

HORNOS PIZZA ELÉCTRICOS



Características generales:

Pizza Group dispone de una amplia gama de hornos de pizza eléctricos para cubrir las necesidades de todos los clientes.

Los Entry Max son hornos con frente y puertas de acero con cristal, con termómetro mecánico, dos termostatos mecánicos por cámara, luz de la cámara con buen aislamiento y un interruptor general por cámara.

Son ideales para pizzas a la plancha, pizzas al horno y pizzas clásicas, calentar varios tipos de platos, pizzerías y restaurantes de comida para llevar.

- Doble iluminación de bajo voltaje.
- Todos los modelos son 400V-3N - 50Hz
- Salida de humo por la esquina superior
- Sistema de temperatura de funcionamiento independiente para la parte superior e inferior.
- Temperatura máxima 450°.



OPCIONES

- Interior "todo refractario". (Mayor estanqueidad del calor en la cámara).
- Soporte en acero inoxidable.
- Campana de chapa pre barnizada con frente de acero, salida de humos Ø 125 - 200 mm. (Consultar precio).
- Motor eléctrico de aspiración con regulador de velocidad (absorción 70 W - 150 W). (Consultar precio).
- Juego de 4 ruedas (2 con freno + 2 sin freno). (Consultar precio).



		Nº Pizzas x Cámara Uds. - mm.	Potencia Total Kw.	Potencia Arriba Kw.	Potencia Abajo Kw.	Peso Neto Kg.
M4		4 x Ø300/340	5,6	2,8	2,8	74
M6		6 x Ø300/340	7,3	3,65	3,65	97
M6L		6 x Ø300/340	9,9	5,4	4,5	97
M9		9 x Ø300/340	12,9	7,5	5,4	130
M8		4 x Ø300/340 (x2)	11,2	2,8	2,8	149
M12		6 x Ø300/340 (x2)	14,6	3,65	3,65	155
M12L		6 x Ø300/340 (x2)	19,8	5,4	4,5	177
M18		9 x Ø300/340 (x2)	25,8	7,5	5,4	235

ENTRY MAX

ENTRY MAX M4



ENTRY MAX 12

ENTRY MAX M8 + OPCIONALES
(CAMPANA + SOPORTE + RUEDAS)

M4

M6

M6L

M9

Dim. Interior	mm	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones	mm	1130 x 1010 x 400	1130 x 1360 x 400	1480 x 1010 x 400	1480 x 1360 x 400
P.V.P.	€	1.451 €	1.747 €	2.036 €	2.446 €
P.V.P. + "Todo Refractario"	€	660 €	784 €	850 €	1.005 €

M8

M12

M12L*

M18*

Dim. Interior	mm	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones	mm	1130 x 1010 x 720	1130 x 1360 x 720	1480 x 1010 x 720	1480 x 1360 x 720
P.V.P.	€	2.418 €	3.016 €	3.370 €	4.046 €
P.V.P. + "Todo Refractario"	€	1.244 €	1.473 €	1.609 €	1.901 €

Soporte Horno

S4

S6

S6L

S9

S8

S12

S12L

S18

P.V.P.	€	468 €	513 €	545 €	574 €	468 €	513 €	545 €	574 €
--------	---	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

*Modelos bajo pedido.

HORNOS PIZZA ELÉCTRICOS



Características generales:

Los Pyralis son hornos con sistema "Activestone".

El sistema incorpora en el interior de la piedra refractaria, las resistencias; garantizando así una mayor uniformidad de temperatura sobre toda la superficie. Además también para alcanzar un valor de temperatura de 550°.

Es un horno eléctrico disponible en 32 modelos: mecánicos (tradicional y todo refractario) y digitales (tradicional y todo refractario) para cocinar de 4 a 18 pizzas de 34 cm de diámetro.

Presentan frente de acero, cuerpo prepintado de blanco y gris, puerta de acero con cristal equilibrada gracias a un muelle con tirante regulable, un pomo de apertura y cierre de la salida del vapor y manillas atérmicas.

Doble iluminación de bajo voltaje (12V).



OPCIONES

- Interior "todo refractario" . (Mayor estanqueidad del calor en la cámara).
- Soporte en acero inoxidable.
- Campana de chapa pre barnizada con frente de acero, salida de humos Ø 125 - 200 mm. (Consultar precio).
- Motor eléctrico de aspiración con regulador de velocidad (absorción 70 W - 150 W). (Consultar precio).
- Juego de 4 ruedas (2 con freno + 2 sin freno). (Consultar precio).
- Versión Digital. (Bajo pedido).



		Nº Pizzas x Cámara Uds. - mm.	Potencia Total Kw.	Potencia Arriba Kw.	Potencia Abajo Kw.	Peso Neto Kg.
PY M4		4 x Ø300/340	6,6	4,2	2,4	115
PY M6		6 x Ø300/340	8,88	5,4	3,48	129
PY M6L		6 x Ø300/340	9	5,4	3,6	139
PY M9		9 x Ø300/340	13,32	8,1	5,22	159
PY M8		4 x Ø300/340 (x2)	13,2	4,2	2,4	183
PY M12		6 x Ø300/340 (x2)	17,76	5,40	3,48	217
PY M12L		6 x Ø300/340 (x2)	18	5,4	3,6	231
PY M18		9 x Ø300/340 (x2)	26,64	8,1	5,22	290

PYRALIS

PYRALIS M6



PYRALIS M9

PYRALIS M8 + OPCIONALES
(CAMPANA + SOPORTE + RUEDAS)PYRALIS M18 + OPCIONALES
(CAMPANA + SOPORTE + RUEDAS)

PY M4

PY M6

PY M6L

PY M9

Dim. Interior	mm	700 x 700 x 150	700 x 1010 x 150	1050 x 700 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones	mm	1130 x 1010 x 400	1130 x 1360 x 400	1480 x 1010 x 400	1480 x 1360 x 400
P.V.P.	€	3.019 €	3.616 €	3.946 €	4.639 €
P.V.P. + "Todo Refractario"	€	660 €	784 €	850 €	1.005 €

PY M8

PY M12

PY M12L

PY M18

Dim. Interior	mm	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones	mm	1130 x 1010 x 720	1130 x 1360 x 720	1130 x 1360 x 720	1480 x 1360 x 720
P.V.P.	€	5.136 €	6.156 €	6.805 €	7.929 €
P.V.P. + "Todo Refractario"	€	1.244 €	1.473 €	1.609 €	1.901 €

Soporte Horno

S4

S6

S6L

S9

S8

S12

S12L

S18

P.V.P.	€	722 €	676 €	786 €	756 €	787 €	755 €	853 €	835 €
--------	---	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

HORNOS PIZZA GAS



Características generales:

Características Generales:

Los Flame son hornos de gas profesional, que se adaptan a numerosos entornos.

Disponible en 4 modelos a gas. Puede alimentarse con gas natural o GLP (especificar en el pedido).

Los hornos son probados en línea de montaje con gas natural pero incluyen inyectores para gas GLP.

Presentan frente de acero, cuerpo prepintado de blanco y gris, puerta de acero con cristal equilibrada gracias a un muelle con tirante regulable, un pomo de apertura y cierre de la salida del vapor y manillas atérmicas.

Iluminación de bajo voltaje (12V).

Temperatura máxima 450°.



OPCIONES

Campana de chapa pre barnizada con frente de acero, salida de humos Ø 125 -200mm. (Consultar precio).

Soporte en acero inoxidable.

Bastidor para hornos superpuestos. Incluye: 50 cm de tubo y chimenea. (Sólo para modelos 4 y 6).

Motor eléctrico de aspiración con regulador de velocidad (absorción 70 W - 150 W). (Consultar precio).

Juego de 4 ruedas (2 con freno + 2 sin freno). (Consultar precio).

Extracciones especiales para los modelos FLAME 6L y FLAME 9. (Consultar).





¡¡ATENCIÓN AL PEDIR UN FLAME!!

Especificar si los equipos se van a apilar (poner uno encima de otro), la referencia del equipo cambia. Debe de llevar la denominación: - SC, los códigos no son los mismos (indicarlo en el pedido).

NOVEDAD: MODELO FLAME 6L

¿Que novedades hay con los Flame 6L?

Nueva configuración de la posición de las pizzas. Más largo y menos profundo.

	Nº Pizzas x Cámara Uds. - mm.	Potencia Total Kw.	Potencia Arriba Kcal./h.	Consumo de gas		Peso Neto Kg.
				Liquid.	Natural	
FLAME 4	 4 x Ø300/340	14	1,10	1,48	132	132
FLAME 6	 6 x Ø300/340	20	1,58	2,12	164	164
FLAME 6L	 6 x Ø300/340	20	1,58	2,12	164	164
FLAME 9	 9 x Ø300/340	29	2,29	3,07	196	196

FLAME

FLAME 9

FLAME 6L - NOVEDAD + OPCIONALES
(CAMPANA + SOPORTE + RUEDAS)

FLAME 4 APILABLE



FLAME 4

FLAME 6

FLAME 6L

FLAME 9

Dim. Interior	mm	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones	mm	1130 x 1110 x 470	1130 x 1500 x 470	1480 x 1090 x 470	1480 x 1440 x 470
P.V.P.	€	4.632 €	5.214 €	5.040 €	6.105 €

SIMPLE

APILABLES

Soporte Horno	S4	S6	S6L	S9	S8	S12	S12L	S18
P.V.P. €	726 €	794 €	788 €	1.002 €	681 €	761 €	776 €	984 €

SIMPLE

APILABLES

Campana	K4-8	K6-12	K6L - 12L	K9 - 18	K4-8	K6-12	K6L - 12L	K9 - 18
P.V.P. €	877 €	946 €	904 €	1.063 €	877 €	946 €	904 €	1.063 €

Bastidor Horno
Superpuestos

FLAME 4

FLAME 6

P.V.P. €	343 €	343 €
----------	--------------	--------------

Ruedas para soportes

P.V.P. €	183 €
----------	--------------

Características generales:

El túnel es la mejor opción para quien busca un horno multifuncional.

- Está disponible como eléctrico, o versión a gas (especificar en el pedido).
- Innovador panel táctil intuitivo de 7 pulgadas que permite al usuario: establecer de forma independiente las temperaturas de funcionamiento superior e inferior.
- Permite programar el tiempo de cocción, y guardar hasta 10 programas.
- Cinta con doble sentido de marcha.
- Ajuste de la velocidad de la cinta.
- Puerta lateral con magra fría.
- Ruedas reforzadas.
- Puerta lateral diseñada para introducir alimentos que requieren menor tiempo de cocción.
- 2 aberturas frontales/laterales provistas de mamparas cuya altura es ajustable.



OPCIONES

- Soporte en acero inoxidable.
- Juego de 4 ruedas (2 con freno + 2 sin freno). (Consultar precio).



	Alimentación	Producción Hora Nº/ Ø 330mm.	Potencia Total Kw.	Voltaje / Tensión V / Hz	Peso Neto Kg.
TNV - 40E	Eléctrica	22	7,80	400 - 3/50	76
TNV - 50E	Eléctrica	40	14,20	400 - 3/50	156
TNV - 65E	Eléctrica	80	18,40	400 - 3/50	186
TNV - 80E	Eléctrica	100	24,40	400 - 3/50	249
TNV - 40G	Gas	22	9,75	230 - 1/50	76
TNV - 50G	Gas	40	19,50	230 - 1/50	156
TNV - 65G	Gas	80	19,50	230 - 1/50	186

TNV

TNV - 80E TRIPLE+ OPCIONALES (RUEDAS)



TNV - 65G + OPCIONALES (SOPORTE + RUEDAS)



TNV - 40E

TNV - 50E

TNV - 65E

TNV - 80E

Dim. Interior	mm	440 x 600 x 80	540 x 850 x 80	700 x 1100 x 80	840 x 1200 x 80
Dimensiones	mm	1340 x 1100 x 480	1790 x 1210 x 530	2000 x 1290 x 590	2170 x 1580 x 630
Cinta	mm	1130 x 400	1670 x 500	1930 x 650	2100 x 800
P.V.P.	€	9.947 €	12.752 €	14.482 €	17.753 €

TNV - 40G

TNV - 50G

TNV - 65G

Dim. Interior	mm	440 x 600 x 80	540 x 850 x 80	700 x 1100 x 80
Dimensiones	mm	1340 x 1100 x 480	1790 x 1210 x 530	2000 x 1290 x 590
Cinta	mm	1340 x 400	1790 x 500	2000 x 650
P.V.P.	€	10.295 €	13.475 €	16.149 €

SIMPLE

APILABLES

Soporte Horno	ST40	ST50	ST65	ST80	ST40	ST50	ST65	ST80
P.V.P. €	755 €	783 €	808 €	833 €	730 €	750 €	771 €	792 €

Ruedas para soportes

P.V.P. €	185 €
----------	--------------

FORMADORA DE PIZZA



Características generales:

- Sencillez de utilización y ajuste.
- Disponibilidad de platos lisos o con borde de 33 o 45 cm de diámetro.
- Limpieza sencilla.
- Calentamiento rápido y máxima seguridad.
- Fiables y precisas: El ajuste del plato inferior se vuelve más preciso, incluso con el paso del tiempo, gracias al nuevo sistema de automatización de motor autofrenante.
- Precisión milimétrica, garantizando un aplastamiento seguro incluso después de miles de ciclos.
- Sustitución rápida de los platos teflonados: los pernos roscados en el cuerpo calentador son nuestra clave para la sustitución sencilla y rápida de los platos.
- Platos en aluminio antiadherentes.
- Modelos de Plato:
 - PF33 - PF45: Plato para Pizzas con borde.
 - PF33 L - PF45 L - PF50 L: Plato para pizzas sin borde.



OPCIONES

- Soporte en acero inoxidable.
- Juego de 4 ruedas (2 con freno + 2 sin freno). (Consultar precio).



VERSIÓN PARA PIZZA CON BORDE

	Peso de la pasta	Plato Ø	Potencia			Peso Neto
	Gr.	mm.	Kw.	Hp.	V	Kg.
PF33	130 ÷ 250	330	4,75	6,37	400	96
PF45	250÷500	450	6,10	8,20	400	127

VERSIÓN PARA PIZZA SIN BORDE

	Peso de la pasta	Plato Ø	Potencia			Peso Neto
	Gr.	mm.	Kw.	Hp.	V	Kg.
PF33 L	130 ÷ 250	330	4,75	6,37	400	96
PF45 L	250÷500	450	6,10	8,20	400	127

PF33 - 45 - 33 L - 45 L - 50 L

PF33



		PF33	PF45	PF33 L	PF45 L
Dimensiones. interiores	mm	470 x 650 x 830	630 x 730 x 890	470 x 590 x 830	630 x 730 x 890
Dimensiones embalada	mm	550 x 700 x 900	700 x 800 x 950	550 x 700 x 900	700 x 800 x 950
P.V.P.	€	6.695 €	8.423 €	6.530 €	8.252 €

SPFA

Dimensiones. interiores	mm	620 x 660 x 840
Dimensiones embalada	mm	700 x 750 x 900
P.V.P.	€	823 €

AMASADORAS EN ESPIRAL

Características generales:

Amasadoras en espiral.

La amasadora con sistema en espiral es la máquina ideal para todo tipo de comercio. La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.

Además, la presencia de la rejilla permite introducir ingredientes en cascada mientras la máquina se mueve.

Se dispone de modelos con Cabezal fijo y cuba fija o móvil, con cabezal móvil y cuba fija o móvil, versiones en monofásico, 2 velocidades o con variador de velocidad.

Se dispone de equipos para realizar desde 6Kg. de masa hasta 53Kg. En sus diferentes versiones.

Modelos de 2 velocidades o con variador de velocidad consultar.



TIPO DE AMASADORA SEGÚN SU VERSATILIDAD

1	CABEZAL y CUBA FIJAS - MONOFÁSICO - SIN RUEDAS NI TEMPORIZADOR
2	CABEZAL y CUBA FIJAS - TRIFÁSICO - CON RUEDAS y TEMPORIZADOR
3	CABEZAL y CUBA FIJAS - MONOFÁSICO - CON RUEDAS y TEMPORIZADOR
4	CABEZAL ABATIBLE y CUBA FIJAS - MONOFÁSICO - SIN RUEDAS NI TEMPORIZADOR
5	CABEZAL y CUBA ABATIBLE - TRIFÁSICO - CON RUEDAS Y TEMPORIZADOR
6	CABEZAL y CUBA ABATIBLE - MONOFÁSICO - CON RUEDAS Y TEMPORIZADOR
7	CABEZAL y CUBA ABATIBLE - MONOFÁSICO - CON RUEDAS Y TEMPORIZADOR - VARIADOR DE VELOCIDAD

	Tipo	Capacidad Ltos.	Peso Pasta Kg.	Amasado/h. Kg.	Potencia Kw.	Tensión / Frecuencia V/Hz.	Peso Neto Kg.
IFM7	1	7	6	24	0,30	230/1/50	41
IFM10	1	10	8	30	0,37	230/1/50	48
IFM15	1	15	10	40	0,45	230/1/50	50
IF17	2	17	12	48	0,75	400/3/50	72
IFM17	3	17	12	48	0,90	230/1/50	79
IF22	2	22	18	70	0,75	400/3/50	75
IFM22	3	22	18	70	0,90	230/1/50	82
IF33	2	33	25	100	1,50	400/3/50	104
IFM33	3	33	25	100	1,30	230/1/50	110
IF42	2	42	38	140	1,50	400/3/50	107
IF53	2	53	44	170	1,50	400/3/50	110
IRM10	4	10	8	30	0,37	230/1/50	50
IR17 VS	7	17	12	48	0,75	230/1/50	91
IR22	5	22	18	70	0,75	400/3/50	93
IRM22	6	22	18	70	0,90	230/1/50	100
IR33	5	33	25	100	1,50	400/3/50	126
IR42	5	42	38	140	1,50	400/3/50	134
IR53	5	53	44	170	1,50	400/3/50	136

IF / IFM / IR / IRM



		2				
		IF17	IF22	IF33	IF42	IF53
Dimens. externas	mm	350 x 660 x 630	400 x 690 x 630	440 x 830 x 720	470 x 850 x 720	530 x 860 x 720
Dimensiones cuba	mm	320 x 210	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 270
P.V.P.	€	1.654 €	1.793 €	2.130 €	2.461 €	2.662 €

		1			3		
		IFM7	IFM10	IFM15	IFM17	IFM22	IFM33
Dimens. externas	mm	370 x 680 x 640	420 x 720 x 640	460 x 840 x 730	550 x 870 x 730	550 x 870 x 730	440 x 830 x 720
Dimensiones cuba	mm	320 x 210	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 270	400 x 260
P.V.P.	€	1.233 €	1.333 €	1.467 €	1.727 €	1.856 €	2.210 €

		7	5			
		IR17 VS	IR22	IR33	IR42	IR53
Dimens. externas	mm	370 x 680 x 640	420 x 720 x 640	460 x 840 x 730	550 x 870 x 730	550 x 870 x 730
Dimensiones cuba	mm	320 x 210	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 270
P.V.P.	€	2.687 €	2.328 €	2.662 €	3.113 €	3.185 €

		4	6
		IRM10	IRM22
Dimens. externas	mm	270 x 590 x 570	420 x 720 x 640
Dimensiones cuba	mm	260 x 210	360x210
P.V.P.	€	1.594 €	2.420 €

LAMINADORAS

Características generales:

Concebida para ayudarte a estirar masas de pan, pizza y/o pan focaccia.

La laminadora tiene la ventaja de poder regular el espesor de la masa mediante el ajuste de la distancia entre los rodillos.

Espesor: mín. 0,4mm – máx. 4mm

Se dispone de equipos con dos parejas de rodillos con posibilidad de pedal de funcionamiento (accesorio), con una pareja de rodillos sin opción de pedal o de dos parejas de rodillos sin pedal, sin balanza de acompañamiento del producto, pero con envase de plástico.

Cuatro opciones con 10 modelos diferentes dando una amplia variedad al producto.



TIPO DE LAMINADORAS SEGÚN SU VERSATILIDAD

1	DOS PAREJAS DE RODILLOS - PREDISPOSICIÓN PARA PEDAL
2	DOS PAREJAS DE RODILLOS - CON PEDAL
3	UNA PAREJA DE RODILLOS SIN PEDAL
4	DOS PAREJAS DE RODILLOS - SIN PEDAL - SIN BALANZA - CON BALANZA DE PLASTICO

	Tipo	Peso masa gr.	Diámetro de pizza mm.	Potencia Kw.	Tensión /Frecuencia V/Hz.	Peso Neto Kg.
RM32 A	1	80 - 120	140 - 310	0,25	230/1/50	26
M35 A	3	80 - 400	140 - 340	0,25	230/1/50	22
RM35 A	1	80 - 400	140 - 340	0,25	230/1/50	27
M42 A	3	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1/50	26
RM42 A	1	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1/50	35
RM42 TA	2	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1/50	35
RM45 A	1	210 - 700	260 - 430	0,37	230/1/50	38
RM45 TA	2	210 - 700	300 - 430	0,37	230/1/50	38
RM30 P	4	80 - 210	140 - 310	0,25	230/1/50	24
RM40 P	4	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1/50	31

RM / M / RMA / MA



		1				2	
		RM32 A	RM35 A	RM42 A	RM45 A	RM42 TA	RM45 TA
Dimensiones	mm	420 x 470 x 650	460 x 480 x 630	530 x 470 x 790	570 x 550 x 770	530 x 520 x 690	590 x 550 x 670
P.V.P.	€	1.309 €	1.436 €	1.540 €	1.665 €	1.608 €	1.825 €

		3	
		M35 A	M42 A
Dimensiones	mm	520 x 440 x 390	590 x 440 x 390
P.V.P.	€	1.074 €	1.195 €

		4	
		RM30 P	RM40 P
Dimensiones	mm	420 x 420 x 650	530 x 410 x 780
P.V.P.	€	1.148 €	1.286 €

PORCIONADORA - BOLEADORA



Características generales:

Las porcionadoras automáticas de masa representan una ayuda rápida, precisa e ideal para quien quiere preparar, en unos segundos, porciones perfectas.

Perfección que se obtiene gracias a la ayuda de la boleadora, cuya espiral interna permite conseguir bolas lisas y redondas.

Formada por 3 elementos, que pueden trabajar independientemente.

- Porcionadora: Existen 2 modelos, cuya diferencia principal entre uno y otro es el peso de cada porción de corte, el modelo SA300 es hasta 300gr. Y el SA800 es hasta 900gr. 5 Tipos de corte en cada equipo.
- Redondeado: Como en el caso de la Porcionadora, existen 2 modelos, con características simétricas. El modelo AR300 es hasta 300gr. Y el AR800 es hasta 900gr.
- Soporte.



EQUIPO COMPLETO

	Producción / Hora Porción/h	Capacidad Cuba Kg.	Porciones de pasta gr.	Potencia			Peso Kg.
				Kw.	Hp.	V	
CO300	340 (250gr.)	30	50 ÷ 300	1,3	1,7	400	153
CO800	340 (250gr.)	30	50 ÷ 8/900	1,3	1,7	400	194

PORCIONADORA

	Producción / Hora Porción/h	Capacidad Cuba Kg.	Porciones de pasta gr.	Potencia			Peso Kg.
				Kw.	Hp.	V	
SA300	340 (250gr.)	30	50 ÷ 300	0,93	1,2	400	70
SA800	340 (250gr.)	30	50 ÷ 8/900	0,93	1,2	400	80

REDONDEADORA

	Porciones de pasta gr.	Potencia			Peso Kg.
		Kw.	Hp.	V	
AR300	50 ÷ 300	0,37	0,5	400	55
AR800	50 ÷ (3x300)	0,37	0,5	400	86

CO300 / CO800



		CO300	CO800
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	660 x 880 x 1480	660 x 880 x 1610
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	700 x 950 x 1550	700 x 950 x 1650
P.V.P.	€	14.451 €	19.111 €

		SA300	SA800	AR300	AR800	SOPORTE SPSA
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	510 x 850 x 520	510 x 850 x 650	440 x 560 x 790	500 x 610 x 830	660 x 880 x 960
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	600 x 900 x 600	600 x 900 x 700	500 x 600 x 850	550 x 650 x 900	700 x 950 x 900
P.V.P.	€	8.836 €	10.582 €	4.589 €	7.508 €	1.024 €





Característica:

Grill Combi M87GE-X

- Interior de Cerámica Enamel: anti-bacterias, más resistente a la ralladura, más fácil de limpiar.
- Display LED.
- Luz Interior.
- Plato Giratorio.
- Temporizador 99 minutos.
- Modo Ahorro de Energía.
- Modelo Recalentamiento automático: tiene 4 tiempos preprogramados (ver Manual)
- Función de Cocción automática: tiene 3 tiempos de cocción preprogramados (Ver manual).
- Función Combi: Combinación de Microondas y Grill al mismo tiempo.
- Control Electrónico y Táctil.
- Programas de descongelación: 4 (Ver manual)
- Posibilidad de cocinas al vapor utilizando el accesorio "Bol de Cocina al Vapor", incluido en el equipo.
- Estética: Acero Inoxidable Real.
- Apertura de Botón.

MC28-6055CS

- Microondas, Grill, Combi y Convección.
- Grill Extra Ancho.
- Control Táctil y por Rueda.
- Selector multifunción para ajustes de cada parámetro deseado.
- Potencia Convección: 2,100w, desde 40 a 200°C.
- Tecnología EasyView : puerta con ventana extra transparente para una supervisión más fácil de los platos.
- Tecnología HotBlast: potente chorro de aire caliente por 52 orificios para una cocción más rápida y resultados crujientes.
- Tecnología SlimFry: freír sin aceite para unos resultados sabrosos. Con 3 aplicaciones exclusivas: yogurtera, freidora y fermentadora.
- Interior de Cerámica Enamel: anti-bacterias, más resistente a la ralladura, más fácil de limpiar.
- Plato Giratorio con función "Stop" (318 mm).
- Programas Automáticos, Pre-Calentamiento, Descongelación, etc...
- Display LED Azul.
- Accesorios: Plato Pizza, 2 Parrillas (Superior e Inferior), para cocinas 2 platos al mismo tiempo.
- Estética: Negro e Inox.
- Apertura con Tirador.

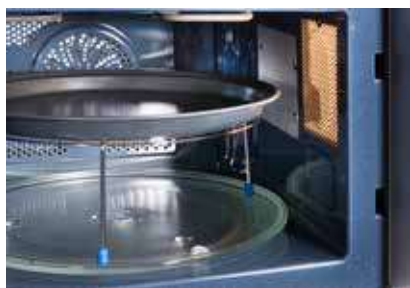
		M87GE-X	MC28-6055CS
Capacidad	L.	23	28
Potencia	W.	800	900
Consumo max.	W.	2300	2100
Niveles de potencia	W.	800 Alta 600 Medio Alto 450 Medio 300 Medio Bajo 180 Descongelación 600 Combi I 450 Combi II 300 Combi III	900 Alta 600 Medio Alto 450 Medio 300 Medio Bajo 180 Descongelación 100 Bajo
Potencia convección	W.	-	2100
Potenciagrill	W.	1100	1500
Tensión	V/Hz	230-1/50	230-1/50
Control / Programas		Manual	Digital / 20
Peso	Kg.	13	18

M87GE-X / MC28-6055CS

M87GE-X



MC28-6055CS



M87GE-X

MC28-6055CS

Dimensiones	mm	489 x 355 x 275	517 x 463 x 310
Dimensiones internas	mm	330 x 324 x 211	358 x 327 x 236
P.V.P.	€	280 €	475 €

MICROONDAS SNACKMATE

SAMSUNG

Características generales:

Los microondas de la línea Snackmate de son perfectos para la preparación de comidas en locales de pequeño tamaño.

La línea Snackmate es robusta y fácil de utilizar, dispone de 5 niveles de potencia para una mayor versatilidad de cocción.

La cámara sin plato giratorio ofrece una mayor capacidad y, tanto la carcasa como la cámara son de acero inoxidable.

- Interior sin plato giratorio para mayor capacidad.
- Provisto en la parte inferior de una bandeja cerámica para optimizar el reparto de ondas en la cámara.
- Puerta con tirador y cristal grande.

CM1099 A

- Modelo analógico con 5 niveles de potencia de selección manual (4 niveles de cocción y uno de descongelación) y programación de tiempo de cocción hasta 35min.
- Se recomienda apagar el horno antes de abrir la puerta para evitar cortes imprevistos de la temperatura.

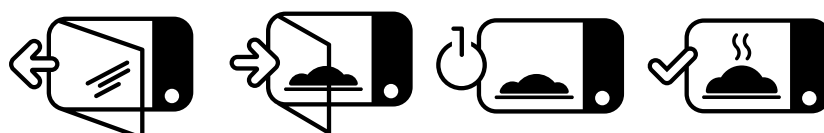
CM1089 A

- Modelo Digital con 20 posibles programas diferentes de temperatura a 3 niveles de potencia predefinidos. Pudiendo programar hasta 3 fases de cocción diferentes a tiempos diferentes.
- Es posible programar los niveles acústicos de los programas.
- Posee la opción de doble cantidad (x2). Cuando se acciona el tiempo ajustado en el programa, se duplica.
- Opción de +30 Seg.



		ONE TOUCH	CM1099 A	CM1089 A
Capacidad	L.	26	26	26
Potencia	W.	1100	1100	1100
Consumo	W.	1600	1600	1600
Niveles de potencia	W.	1100 Alta (modificable)	1100 Alta 770 Medio Alto 550 Medio 315 Medio Bajo 170 Descongelación	1100 Alta 770 Medio Alto 550 Medio 315 Medio Bajo 170 Descongelación
Tensión	V/Hz	230-1/50	230-1/50	230-1/50
Control / Programas		Manual	Manual	Digital / 20
Peso	Kg.	17,5	17,5	17,5

CM 1099 A / CM 1089 A / ONE TOUCH



CM1099 A

CM1089 A



ONE TOUCH

CM1099 A

CM1089 A

Dimensiones	mm	517 x 380* x 297	517 x 380* x 297	517 x 380* x 297
Dimensiones internas	mm	336 x 336 x 225	336 x 336 x 225	336 x 336 x 225
P.V.P.	€	620 €	535 €	585 €

MICROONDAS GASTRO

SAMSUNG

Características generales:

Samsung profesional dispone de diferentes modelos de microondas para uso medio, intenso y súper-intenso que se adaptan a las necesidades de cada local.

La línea Gastro es perfecta para establecimientos de producción intensa en los que la rapidez es esencial, como restaurantes de mucho movimiento, fastfoods, áreas de servicio, hospitales, colegios, empresas de catering, etc.

Estos modelos incorporan 2 magnetrones y 2 guías ondas para una mejor distribución del calor, evitando así los puntos calientes o fríos y garantizando una cocción uniforme.

Son apilables y tienen 5 niveles de potencia para una mayor versatilidad de cocción. La carcasa y la cámara son de acero inoxidable.

- Gran capacidad, 26 litros con zona de cocción GN2/3.
- Carcasa y cámara de acero inoxidable de gran espesor.
- Doble magnetrón de proyección desde arriba que garantiza una cocción uniforme.
- 5 niveles de potencia.
- Botón de pulsación única + 20 segundos.
- Puerta con tirador y cristal grande. Apilables.



		CM1519 A	CM1529 A	CM1919 A	CM1929 A
Capacidad	L.	26	26	26	26
Potencia	W.	1500	1500	1850	1850
Consumo	W.	3000	3000	3200	3200
Niveles de potencia	W.	1500 Alta 1050 Media 750 Baja 375 Descongelación 1 195 Descongelación 2	1500 Alta 1050 Media 750 Baja 375 Descongelación 1 195 Descongelación 2	1850 Alta 1295 Media 925 Baja 370 Descongelación 1 185 Descongelación 2	1850 Alta 1295 Media 925 Baja 370 Descongelación 1 185 Descongelación 2
Tensión	V/Hz	230-1/50	230-1/50	230-1/50	230-1/50
Control / Programas		Manual	Digital / 30	Manual	Digital / 30
Peso	Kg.	32	32	32	32

CM1519 A / CM1529 A / CM1919 A / CM1929 A

CM1519 A



CM1929 A



CM1519 A

CM1529 A

CM1919 A

CM1929 A

		CM1519 A	CM1529 A	CM1919 A	CM1929 A
Dimensiones	mm	464 x 557* x 372	464 x 557* x 372	464 x 557* x 372	464 x 557* x 372
Dimensiones internas	mm	370 x 370 x 200	370 x 370 x 200	370 x 370 x 200	370 x 370 x 200
P.V.P.	€	1.165 €	1.165 €	1.314 €	1.314 €

*Asa +43 mm.

MESA CALIENTE

Características generales:

- Elemento indispensable para mantener la cadena de calor de los alimentos, sin alterar sus propiedades y sabores.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y doble pared aislada.
- Puertas inyectadas que le confieren robustez y un aislamiento eficiente que se traduce en ahorro energético y una estabilidad de la temperatura en todo momento.
- Temperatura de trabajo de 30° C a 85° C
- La encimera puede desmontarse fácilmente.
- Calefacción interior por aire forzado.
- Mesas murales con peto trasero de 100 mm totalmente soldado.
- Equipadas con estante intermedio.
- El respaldo de la mesa en acero inoxidable
- 3 Modelos:

Mural (MCM): Con Peto de 100mm. y 2 puertas correderas.

Central (MCC): Sin peto y con 2 puertas correderas a un lado.

Pasante (MCP): 2 puertas correderas a cada lado en los muebles.



		MURAL				CENTRAL				PASANTE			
		MCM1200	MCM1400	MCM1600	MCM1800	MCC1200	MCC1400	MCC1600	MCC1800	MCP1200	MCP1400	MCP1600	MCP1800
Puertas	Uds.	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4
Potencia	W.	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025
Voltaje/Tensión	V/Hz.	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50	230 /50
Pies ajustables		SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Peso neto/ bruto	Kg.	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85	80/85

MCM / MCC / MCP

MCM



MCC



MCP



MESA CALIENTE MURAL

		MCM1200	MCM1400	MCM1600	MCM1800
Dimensiones	mm.	1200 x 700 x 850h	1400 x 700 x 850h	1600 x 700 x 850h	1800 x 700 x 850h
Dim. Embalada (L x P x A)	mm.	1250 x 770 x 1000h	1450 x 770 x 1000h	1650 x 770 x 1000h	1850 x 770 x 1000h
P.V.P.	€	2.100 €	2.228 €	2.450 €	2.730 €

MESA CALIENTE CENTRAL

MESA CALIENTE PASANTE

		MCC1200	MCC1400	MCC1600	MCC1800	MCP1200	MCP1400	MCP1600	MCP1800
Dimensiones	mm.	1200 x 700 x 850h	1400 x 700 x 850h	1600 x 700 x 850h	1800 x 700 x 850h	1200 x 700 x 850h	1400 x 700 x 850h	1600 x 700 x 850h	1800 x 700 x 850h
Dim. Embalada (L x P x A)	mm.	1250 x 770 x 1000h	1450 x 770 x 1000h	1650 x 770 x 1000h	1850 x 770 x 1000h	1250 x 770 x 1000h	1450 x 770 x 1000h	1650 x 770 x 1000h	1850 x 770 x 1000h
P.V.P.	€	1.950 €	2.100 €	2.240 €	2.248 €	2.228 €	2.240 €	2.520 €	2.788 €

FREIDORAS ECO

Características generales:

Modelos de 6 litros:

- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED naranja, indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Las cestas son de máxima calidad.



Modelos de 8 litros:

- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Piloto metálico LED naranja, indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Contactor de 20A.
- Las cestas son de máxima calidad.

		FE 6L HCL	FE 6+6L HCL	FE 8L HCL	FE 8+8L HCL
Potencia	Kw.	3	3 + 3	3,8	3,8 + 3,8
Tensión	V.	230 -1N	230 -1N	230 -1N	230 -1N
Cantidad de Aceite	L.	6	6 + 6	8	8 + 8
Grifo		No	No	Si	Si
Termostato de trabajo	°C	195	195	195	195
Termostato Seguridad	°C	210	210	230	230
Peso	Kg.	7	12	10	18

FE 6 / FE 6+6 / FE 8 / FE 8+8

FE 6L HCL



FE 8L HCL



FE 6L HCL

FE 6+6L HCL

FE 8L HCL

FE 8+8L HCL

		FE 6L HCL	FE 6+6L HCL	FE 8L HCL	FE 8+8L HCL
Dimensiones	mm	265 x 360 x 310	531 x 360 x 310	300 x 500 x 356	600 x 500 x 356
P.V.P.	€	365 €	667 €	522 €	988 €

FREIDORAS SOBREMESA



Características generales:

Modelos ELÉCTRICOS de 7 y 11,5 litros:

- Modelos eléctricos de potencia trifásica.
- AISI 304 carrocería de acero inoxidable.
- Grifo de seguridad.
- Termostato de seguridad con calibración fija.
- Elementos calefactores blindados de acero inoxidable.
- Patas de acero ajustables.

Modelos A GAS 10 litros:

- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304.
- El quemador atmosférico se enciende por medio de un grupo piloto y el control de temperatura se lleva a cabo por medio de una sonda de termostato situada en la parte delantera del tanque.
- Tanque profundo sin soldaduras y CALENTAMIENTO SIN ELEMENTO en cuba (Cuba en V).
- Ajuste de la temperatura del aceite mediante un termostato.
- Se pueden conectar a una red de gas Metano o Propano.
- El equipo básico incluye, las boquillas y la placa necesaria para adaptar la freidora al tipo de gas utilizado (la conversión debe ser realizada por personal cualificado).
- El estandar es a gas butano / propano (gas natural / metano solicitarlo).
- Válvula de gas mecánica con termostato integrado.
- Termostato de seguridad.
- Pies ajustables en acero inoxidable.



	Alimentación	Potencia Kw.	Tensión V.	Cantidad de Aceite L.	Cesto mm.	Grifo	Termostato Seguridad °C	Producción* Kg/h. (Aprox.)
ST7	Eléctrica	4,8	400 -3N	7,5	197 x 236 x 120h	Si	220	11
ST7+7	Eléctrica	4,8 + 4,8	400 -3N	7,5 + 7,5	2x (197 x 236 x 120h.)	Si	220	11 + 11
ST12	Eléctrica	6	400 -3N	11,5	257 x 268 x 120h	Si	220	15
ST12S	Eléctrica	9	400 -3N	11,5	257 x 268 x 120h	Si	220	17
ST12+12	Eléctrica	6 + 6	400 -3N	11,5 + 11,5	2x (257 x 266 x 120h.)	Si	220	15 + 15
ST12+12S	Eléctrica	9 + 9	400 -3N	11,5 + 11,5	2x (257 x 266 x 120h.)	Si	220	17 + 17
GT10	Gas	6,5	-	10	290 x 215 x 120h	Si	220	8 / 10
GT10 + 10	Gas	6,5 + 6,5	-	10 + 10	2 x (290 x 215 x 120h)	Si	220	16 / 20

*Patata congelada

ST / GT

ST7+7



GT10+10



ST7



ELÉCTRICAS		ST7	ST7+7	ST12	ST12S	ST12+12	ST12+12S
Dimensiones	mm	263 x 409 x 404	549 x 409 x 404	324 x 439 x 434	324 x 439 x 434	670 x 439 x 434	670 x 439 x 434
P.V.P.	€	759 €	1.505 €	903 €	1.031 €	1.703 €	1.979 €

GAS		GT10	GT10+10
Dimensiones	mm	400 x 600 x 693	700 x 600 x 693
P.V.P.	€	2.021 €	3.337 €

FREIDORAS A GAS



Características generales:

Modelos GT se caracterizan por ser modelos a GAS sin necesidad de conexión eléctrica.

Tenemos 3 modelos, bien diferenciados.

- Sólida estructura autoportante totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- El modelo GT17+17 es de doble cuba, embutida sin soldaduras.
- El modelo GT35 se caracteriza por una sola cuba de gran capacidad con elementos calefactores en cuba, para reducir los tiempos de trabajo al mínimo posible. (Diciembre 2019)
- Encendido mediante piezoeléctrico, no se requiere fuente de alimentación.
- Termostato de temperatura y termostato de seguridad.
- Mandos electromecánicos con termómetro para visualización de la temperatura.
- Grifo de drenaje de aceite grande con maniobra de apertura y cierre en la parte frontal de la máquina.
- Contenedor para recuperación del aceite.
- Patas regulables en acero inoxidable.



	Potencia Kw.	Cantidad de Aceite L.	Cesto mm.	Grifo	Termostato Seguridad °C	Producción* Kg/h. (Aprox.)
GT17	12	17	215 x 375 x 120 h.	Si	220	18
GT17+17	12 + 12	17 + 17	2x (215 x 375 x 120 h.)	Si	220	18 + 18
GT35	19	35 / 46	540 x 365 x 120 h.	Si	220	25

*Patata congelada

GT

GT17



GT17+17



GT17

GT17+17

GT35

Dimensiones	mm	400 x 700 x 1110	700 x 700 x 1110	700 x 700 x 1125
P.V.P.	€	3.252 €	5.684 €	4.436 €

FREIDORAS PROFESIONALES



Características generales:

Modelos NE-M se caracterizan por ser modelos eléctricos de 20 litros de capacidad de cuba.

Tenemos modelos de una y dos cubas con dos potencias diferentes por cuba.

- Estructura en acero inox AISI 304.
- Funcionamiento analógico.
- Cubeta en estampación monobloque en acero AISI 304 con amplia zona fría.
- Termostato de seguridad.
- Resistencia acorazada abatible y elevable.
- Contenedor para recoger el aceite en acero inox.
- Grifo de vaciado.
- Patas regulables en acero inox.



OPCIONAL

- Cestas intermedias.
- Filtro contenedor de aceite.
- Suplemento para 9 kW 230V - 3N.
- Soporte con ruedas para contenedor aceite.
- Versión de 6 kW: tensión de alimentación convertible a 230 V

*Existe la opción de Modelos Electrónicos, consultar precios. Modelos NE - S de 20 litros de capacidad y de una y dos cubas. Existe un modelo de fondo 900 de una cuba.



		Potencia Kw.	Cantidad de Aceite L.	Cantidad cont. de Aceite L.	Cesto mm.	Tensión Alimentación V/Hz	Producción* Kg/h. (Aprox.)
NE-M 120 6K	Eléctrico	6	14	21	240 x 280 x 120 h.	400-3N/50	15
NE-M 120 9K	Eléctrico	9	14	21	240 x 280 x 120 h.	400-3N/50	20
NE-M 200 10K	Eléctrico	10	20	21	260 x 280 x 150 h.	400-3N/50	22
NE-M 200 16K	Eléctrico	16	20	21	260 x 280 x 150 h.	400-3N/50	28
NE-M 200+200 10+10K	Eléctrico	10 + 10	20 + 20	21 + 21	2 x (260 x 280 x 150 h.)	400-3N/50	22 + 22
NE-M 200+200 16+16K	Eléctrico	16 + 16	20 + 20	21 + 21	2 x (260 x 280 x 150 h.)	400-3N/50	28 + 28

*Patata congelada

FREIDORAS ELÉCTRICAS ANALÓGICAS NE-M

NE-M120 9K



NE-M200 10K



NE-M200+200 16+16K



NE-M 120 6K

NE-M 120 9K

NE-M 200 10K

NE-M 200 16K

NE-M 200+200
10+10KNE-M 200+200
16+16K

Dimensiones	mm	400 x 700 x 1110	400 x 700 x 1110	400 x 700 x 1110	400 x 700 x 1110	800 x 700 x 1110	800 x 700 x 1110
P.V.P.	€	2.719 €	2.919 €	2.893 €	3.166 €	5.401 €	5.950 €

FREIDORAS ALTO RENDIMIENTO



Características generales:

Modelos Alto rendimiento FRIGGY en sus dos versiones ELECTRICO Y GAS.

- Sistema de Combustión Templada "Premix" con modulación de la potencia de salida.
- Quemadores de Tecnología Infrarroja con potencia modular de calentamiento y CONTROL ELECTRÓNICO con sonda de temperatura para garantizar un alto rendimiento.
- Sonda de temperatura colocada en ambos lados de la cuba. Cuba en "Y".
- Estampación monoblock en acero inoxidable, con gran zona fría.
- Carrocería en acero inoxidable con paneles extraíbles.
- Cámara de Combustión Ecosostenible, sin la utilización de materiales aislantes contaminantes, con el coeficiente de rendimiento perfecto entre la combustión de gas y el rendimiento calórico.
- Centralita Electrónica Easytouch con Panel LCD para un control simple e inmediato.
- Contenedor de Aceite de chasis con ruedas.
- Permite un vaciado completo de la cuba.



OPCIONAL

- Inverter 24V para alimentar el equipo incluso en ausencia de una red fija.
- Kit de asistencia remota a través de conexión a internet (para el uso exclusivo del instalador).
- Elevación automática.
- Sistema de Elevación Automática eléctrica.

*Patata congelada

** La potencia de salida durante el arranque y la consecución de la temperatura de fritura se modula para reducir el consumo de gas.

*** La potencia en la fase de arranque (de fusión) es sólo 6,6 kW y 13,2 kW en el paso siguiente, hasta alcanzar la temperatura de fritura.

	Potencia Kw.	Cantidad de Aceite L.	Capacidad contenedor de Aceite L.	Cesto mm.	Tensión Alimentación V/Hz	Producción* Kg/h. (Aprox.)
GFP25	25**	23	27	2x (140 x 365 x 130h.)	220-1/50	30
GFU25	25**	23	27	2x (140 x 365 x 130h.)	220-1/50	30
EFP25	20***	25	27	2x (140 x 365 x 130h.)	400-3/50	35
EFU25	20***	25	27	2x (140 x 365 x 130h.)	400-3/50	35

GFP / GFU / EFP / EFU



		GFP25	GFU25	EFP25	EFU25
Dimensiones	mm	400 x 800 x 1260	400 x 900 x 1260	400 x 800 x 1282	400 x 900 x 1282
P.V.P.	€	6.790 €	7.235 €	5.585 €	5.870 €
P.V.P. KIT ELEVACIÓN AUTOMÁTICA	€	1.660 €	1.660 €	1.535 €	1.535 €

GRILLS ELÉCTRICOS

Características generales:

- Disponibles en versión individual y doble, con superficie lisa y ondulada, las planchas grill eléctricas Corequip son la solución ideal para pequeños establecimientos, bocaterías, puestos de venta ambulante, etc.
- Estos equipos han sido diseñados y desarrollados según las más estrictas normas europeas de higiene y seguridad.
- Contenedor recoge grasas. Fácil extracción de las bandejas para su limpieza.
- Totalmente abatible para un máximo aprovechamiento de la superficie de la placa.
- Cuerpo exterior en acero inoxidable.
- Regulación de la temperatura de 50° a 300°C.
- Interruptor On/Off.
- Mod. GDT regulación por separado superior/inferior.
- Plancha acanalada o lisa, dependiendo del modelo.
- Disponibilidad de otros equipos con tamaños y superficies, consultar disponibilidad.



	Tipo de placa mm.	Prensa Superior Nº	Potencia Kw.	Tensión V-N/Hz	Termostato de temperatura	Peso Kg.
KG2525 E	A / A	1	1,75	230 - 1/50	Si	18
KG2735 E	A / A	1	2,5	230 - 1/50	Si	27
KG2745 E	A / A	1	3	230 - 1/50	Si	33
KG5530 DE	A - A / A	2	2 + 2	230 - 1/50	Si	32
KG5530 DG	A - A / L	2	2 + 2	230 - 1/50	Si	34
KG2745 GDT	A / L	1	3	230 - 1/50	Si	33
KG2735 GG	L / L	1	3,2	230 - 1/50	Si	29

A: Acanalada | L: Lisa Parte superior / Parte inferior

KG E / KG DE / KG DG / KG DGT / KG GG

KG2525 E



KG2745 E



KG5530 DG



KG2525 E

KG2735 E

KG2745 E

KG5530 DE

KG5530 DG

KG2745 GDT

KG2735 GG

		KG2525 E	KG2735 E	KG2745 E	KG5530 DE	KG5530 DG	KG2745 GDT	KG2735 GG
Dimensiones		290 x 440 x 300	410 x 500 x 300	510 x 500 x 300	560 x 440 x 300	560 x 440 x 300	510 x 500 x 300	410 x 500 x 300
Dim. Zona de cocción	mm	250 x 250	360 x 270	450 x 270	540 x 270	520 x 240	450 x 270	360 x 270
P.V.P.	€	391 €	453 €	526 €	673 €	673 €	661 €	453 €

Características generales:

Presentamos 4 líneas de Tostadores con dos sistemas de calentamiento diferente. Uno a través de resistencias de cuarzo, con un poder de calentamiento en muy corto plazo de tiempo muy elevado y un segundo sistema mediante infrarrojos.

T03

Son tostadores de UNA altura, con la posibilidad de trabajo en continuo o con temporizador de tiempos (de hasta 15 minutos). Cuenta con recoge migas extraíble, parrilla de posicionamiento de producto extraíble, interrupto de encendido de resistencias inferior y superiores. Protector de resistencias.

T06

Son tostadores de DOS alturas, con las mismas características que el modelo T03.

T0 9

Son tostadores de DOS alturas con una dimensión extra larga, para locales de gran producción. Solo existe una versión de calentamiento (Cuarzo) y con la posibilidad de trabajar en continuo o con temporizador de tiempos (de hasta 15 minutos). Cuenta con recogemigas extraíble, parrilla de posicionamiento de producto extraíble en cada altura, interruptor de encendido de resistencias inferior y superiores. Protector de resistencias.

NOVEDAD: MODELO TFS-ED-35

Son tostadores totalmente de acero inoxidable con interfaz digital fácil de usar, que permite la configuración de las temperaturas superior e inferior de forma completamente independiente. La cinta bidireccional con capacidad hasta un diámetro de 330mm. facilita su posicionamiento.

- Temperatura máxima 215°.
- Infrarrojos para cocinar perfecto y rápido.
- 10 Niveles de potencia ajustable.
- Tiempo de funcionamiento de la correa ajustable de 1 a 8 minutos.
- Bandeja recogemigas extraíble, plegable cuando no está en uso.
- Gestión precisa del calor para una cocción perfecta.
- Multifuncional.
- Instalación ejecutable en unos pocos pasos.
- Fácil de limpiar.



	Resistencias	Tipo	Potencia Kw.	Tensión V-N/Hz.	Temporizador	Rejillas Producto	Peso Neto Kg.
T03 BASIC C	Cuarzo	Simple	2,4	230 - 1/50	No	1	8
T03 BASIC B	Blindadas	Simple	2,4	230 - 1/50	No	1	8
T03 C	Cuarzo	Simple	2,4	230 - 1/50	Si	1	8
T03 B	Blindadas	Simple	2,4	230 - 1/50	Si	1	8
T06 BASIC C	Cuarzo	Doble	3,6	230 - 1/50	No	2	10
T06 BASIC B	Blindadas	Doble	3,6	230 - 1/50	No	2	10
T06 C	Cuarzo	Doble	3,6	230 - 1/50	Si	2	10
T06 B	Blindadas	Doble	3,6	230 - 1/50	Si	2	10
T09 BASIC	Cuarzo	Doble	4,2	230 - 1/50	No	2	12
T09	Cuarzo	Doble	4,2	230 - 1/50	Si	2	12
TFS-ED-35	Infrarrojo		3,6	230 - 1/50		1 Cinta bidireccional	20

TO 3 / TO 6 / TO 9 / TFS

TO 3



TO 6



TFS-ED-35



TFS-ED-35 - DOBLE



TO9 BASIC

TO9

Dimensiones	mm	632 x 252 x 395	632 x 252 x 395
Dim. Zona de cocción	mm	2 x (530 x 230 x 50)	2 x (530 x 230 x 50)
P.V.P.	€	384 €	402 €

TO6 BASIC C

TO6 BASIC B

TO6 C

TO6 B

Dimensiones	mm	483 x 252 x 395	483 x 252 x 395	483 x 252 x 395	483 x 252 x 395
Dim. Zona de cocción	mm	2 x (383 x 230 x 50)	2 x (383 x 230 x 50)	2 x (383 x 230 x 50)	2 x (383 x 230 x 50)
P.V.P.	€	320 €	396 €	339 €	415 €

TO3 BASIC C

TO3 BASIC B

TO3 C

TO3 B

Dimensiones	mm	483 x 252 x 273	483 x 252 x 273	483 x 252 x 273	483 x 252 x 273
Dim. Zona de cocción	mm	383 x 230 x 50	383 x 230 x 50	383 x 230 x 50	383 x 230 x 50
P.V.P.	€	258 €	308 €	277 €	333 €

TFS-ED-35

Dimensiones	mm	940 x 520 x 320
Dim. Zona de cocción	mm	550 x 360 x 80
P.V.P.	€	1.755 €

TOSTADOR VERTICAL

omake[®]

Características generales:

- Fabricado en acero inoxidable AISI304.
- Larga vida higiénica y fácil limpieza.
- Diseño ergonómico que brinda comodidad a los usuarios en todos los aspectos.
- Resistencias controladas entre 50°C -350°C con termostatos.
- En el modelo ADEK - 01 M, tiene una velocidad constante y es de 22 segundos.
- El transportador contiene una resistencia de 1x2000 vatios.
- Cable de sección: 3,25mm² TTR.
- Embalaje de madera.



	Voltaje V/Hz	Potencia Kw.	Dimensiones Internas mm.	Peso Neto / Bruto Kg.	Temperatura °c	Grosor de pan mm.
ADEK - 01 M	220-240/50	2,10	360 x 425	38 / 42	50 - 260	10 - 50

ADEK - 01 M

ADEK - 01 M



ADEK - 01 M

Dim. Exterior	mm.	650 x 235 x 730
Dim. Embalaje	mm.	660 x 250 x 730
P.V.P.	€	2.800 €

GOFRERA CUADRADA o REDONDA SIMPLE o DOBLE

Características generales:

- Opciones de modelo simple y doble.
- Modelo manual (Opcional bajo pedido con temporizador mecánico y digital).
- Placa para hornear antiadherente recubierta de teflón y cuerpo superior.
- Placas para hornear recubiertas de teflón fáciles de cambiar.
- Característica de placas para hornear de diferentes formas.
- Elemento calefactor integrado de acero inoxidable para una precisión control de temperatura.
- Funcionamiento con la temperatura de calentamiento deseada.
- Alto rendimiento durante el funcionamiento dinámico.
- Indicadores LED de encendido y listo para hornear.
- Cuerpo de marco de acero inoxidable.
- Placas y cuerpo para hornear aptos para el contacto con alimentos.
- Placas intercambiables.



PLACA RED.GOF.S.



PLACA RED.GOF.F.



PLACA CUA.GOF.S.



PLACA CUA.GOF.E.



PLACA CUA.GOF.F.



PLACA CUA.GOF.P.



PLACA CUA.GOF.C.



PLACA CUA.GOF.25.



PLACA CUA.GOF.30.



PLACA CUA.GOF.L.



PLACA CUA.GOF.6.



PLACA CUA.GOF.P9.

WFL21.E12

WFL21.E22

WFL01.E12

WFL01.E22

		WFL21.E12	WFL21.E22	WFL01.E12	WFL01.E22
Funcionamiento		Manual	Manual	Manual	Manual
Moldes	Intercambiables	1	2	1	2
Forma		Cuadrada	Cuadrada	Redonda	Redonda
Voltaje	V/Hz	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Potencia	Kw.	2,5	2,5 + 2,5	1,3	1,3+1,3
Peso Neto / Bruto	Kg	12,7 / 13,5	24,2 / 25,7	7/8	13,5 / 14,5

WF01 / WF21

WFL01.E12



WFL21.E12



WFL01.E22



WFL21.E22



WFL21.E12

WFL21.E22

WFL01.E12

WFL01.E22

Dim. Exterior	mm.	450 x 270 x 270	450 x 560 x 270	400 x 225 x 250	400 x 450 x 250
Dim. Embalaje	mm.	480 x 290 x 300	480 x 580 x 300	440 x 250 x 280	440 x 470 x 280
P.V.P.	€	515 €	999 €	399 €	760 €

Placas sustitución		Cuadrada/Ud.	Cuadrada/Ud.	Redonda/Ud.	Redonda/Ud.
P.V.P.	€	160 €	-	56 €	56 €

CREPERA

omake®

CREPERA ELÉCTRICA SIMPLE o DOBLE - PLATO TEFLONADO o PLATO INOX

Características generales:

- Modelo eléctrico (Opcional en gas).
- Opciones de modelo simple y doble.
- Modelo manual (Opcional con temporizador mecánico y digital).
- Placa para hornear antiadherente recubierta de teflón u opciones de hierro fundido.
- Para modelos a gas; Placas para hornear fáciles de cambiar.
- Característica de placas para hornear de diferentes formas.

- Elemento calefactor integrado de acero inoxidable para una precisión control de temperatura.
- Funcionamiento con la temperatura de calentamiento deseada.
- Alto rendimiento durante el funcionamiento dinámico.
- Indicadores LED de encendido y listo para hornear.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Placas y cuerpo para hornear aptos para el contacto con alimentos.

Diámetro de placa

- Diámetro placa simple: 40cm.
- Diámetro placa doble: 40cm x 40cm.



PLACA TEF. LISA



PLACA TEF. 7



PLACA TEF. 14



PLACA TEF. 37



PLACA INOX. LISA



PLACA INOX. 7



PLACA INOX. 14



PLACA INOX. 37

		KRP03.E11	KRP03.E21	KRP04.E11	KRP04.E21
Funcionamiento		Manual	Manual	Manual	Manual
Placa		Acero Inox	Acero Inox	Teflón	Teflón
Voltaje	V/Hz	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Potencia	Kw.	2,5	2,5+2,5	2,5	2,5+2,5
Peso Neto / Bruto	Kg	22,5 / 24	38,5 / 41	22,5 / 24	38,5 / 41

KPR01

KRP04.E11



KRP03.E11



KRP03.E21



KRP04.E21



		KRP03.E11	KRP03.E21	KRP04.E11	KRP04.E21
Modelo					
Dim. Exterior	mm.	500 x 460 x 270	500 x 890 x 270	500 x 460 x 270	500 x 890 x 270
Dim. Embalaje	mm.	580 x 490 x 320	580 x 920 x 320	580 x 490 x 320	580 x 920 x 320
P.V.P.	€	463 €	889 €	473 €	910 €
Placas sustitución		Placa Teflonada/Ud.	Placa Teflonada 7/ Ud.	Placa Teflonada 14/ Ud.	Placa Teflonada 37/ Ud.
P.V.P.	€	277 €	277 €	346 €	346 €
Placas sustitución		Placa Inox/Ud.	Placa Inox 7/Ud.	Placa Inox 14/Ud.	Placa Inox 37/Ud.
P.V.P.	€	266 €	266 €	331 €	331 €

TERMOS

Características generales:

- Totalmente en acero Inoxidable.
- Regulación automática de la temperatura (85°C).
- Deposito desmontable mediante Rosca.
- Calefacción Eléctrica mediante resistencias.
- Grifo regulable de dos posiciones.
- Facilidad de Limpieza.
- 4 modelos disponibles de 3, 6, 12 y 20 litros.
- El modelo de 12 litros está formado por dos depósitos de 6 litros cada uno, independientes (pudiendo tener 2 productos diferentes por depósito).



		3L	6L	12L	20L
Capacidad	L.	3	6	6 + 6	20
Potencia	W	1000	1500	1500 + 1500	3000
Peso	Kg.	7	10	20	15
Voltaje / Tensión	V/Hz.	230/50	230/50	230/50	230/50



3L

6L

12L

20L

Dimensiones	mm.	232 x 232 x 430	265 x 265 x 525	525 x 265 x 525	380 x 380 x 600
P.V.P.	€	784 €	823 €	1.275 €	1.277 €

CHOCOLATERAS

Características generales:

Las chocolateras están concebidas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc...) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfectas. Las chocolateras permiten, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y cocer al "baño maría" el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final.

- Calentamiento al "baño maría" para cocer el producto sin que se queme.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo y un óptimo resultado final.
- Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las necesidades.
- Grifo exclusivo "anti-obstrucción".
- Caldera de agua caliente de acero inoxidable, aislada térmicamente, con vaciado fácil y rápido.
- Depósito de producto de fácil desmontaje.
- Bandeja recoge líquido con indicador de nivel.
- Patas antideslizantes.



		CH1	CH2
Capacidad	L.	5	10
Potencia	W.	1000	1000
Color		Negro	Negro
Peso	Kg.	8	8

CH1 / CH2

CH1



CH2



CH2



CH1

CH2

Dimensiones	mm.	Ø 260 x 470	Ø 260 x 550
P.V.P.	€	729 €	790 €

EQUIPAMIENTO





BAR BLENDERS

BAR BLENDER CON SENSOR DE TAPA

Características Generales:

- Modelo automático (Opción bajo pedido: manual) de 10 velocidades y temporizador de hasta 10min.
- Opción de mezcla y pulso.
- Máx. Velocidad de trabajo de 25.000 RPM.
- Sensor de tapa.
- Jarra de 3 lt de capacidad.
- Control de velocidad.
- Función para triturar hielo.
- Cuerpo ABS.
- Color Estándar Negro (Opcional bajo pedido: Blanco, Rojo, Azul, Amarillo, Gris).
- Jarra de policarbonato apto para contacto con alimentos.



	Color	Funcionamiento	Sensor Tapa	Voltaje V/Hz	Potencia Kw.	Peso Neto / Bruto Kg
BLE01.E15.0101.Z5F	Negro	Digital	Si	230 / 50	2,2	4,7 / 5,4

BLE01.E15

BLE01.E15.0101.Z5F



BLE01.E15.0101.Z5F

Dim. Exterior	mm.	240 x 210 x 490
Dim. Embalaje	mm.	270 x 250 x 500
P.V.P.	€	365 €

CORTADORAS BASIC LINE

Características generales:

Modelos CC, son de bancada en aluminio lacado, mientras que los modelos CC A son en aluminio anodizado, protegido contra la oxidación (compuesto muy duro y resistente que se adapta a todos los ambientes con una garantía de durabilidad máxima).

Cuchillas en acero inoxidable tratado.

Carro, bandeja de corte y protector de cuchilla construidos en aluminio tratado contra la oxidación.

Con mango regulador para la selección del espesor de la loncha, tope máximo y mango adicional para la sujeción del equipo en las operaciones de corte.

Todos los modelos incorporan afilador de serie (apagar el equipo, con la cuchilla completamente detenida, colocar el afilador y conectar durante 30 segundos).

Mecanismos de seguridad:

- Freno de bloqueo de la cuchilla y centralita de seguridad que bloquea el encendido del equipo.
- Motor ventilado, con protector térmico contra sobrecalentamientos.
- Interruptores estancos con protección.
- Protectores sobre el plato, cubre cuchilla y sujeta mercancía.
- Base robusta y cerrada.
- Patas antideslizantes.



	Potencia	Diámetro de Cuchilla	Transmisión	Espesor de corte	Capacidad de corte	Peso Neto/Bruto
	W.	mm.		mm.	mm.	Kg.
CC220	140	220	Correa	0,2 a 1,6	160	15 / 17
CC250	150	250	Correa	0,2 a 1,6	180	16 / 18
CC275	250	275	Correa	0,2 a 1,6	200	19 / 21
CC300	250	300	Correa	0,2 a 1,6	220	22 / 25
CC220 A	140	220	Correa	0,2 a 1,6	160	16 / 18
CC250 A	150	250	Correa	0,2 a 1,6	180	18 / 20
CC275 A	250	275	Correa	0,2 a 1,6	200	21 / 23
CC300 A	250	300	Correa	0,2 a 1,6	220	23 / 26

CC / CC A



CC220

CC250

CC275

CC300

	CC220	CC250	CC275	CC300
Dimensiones Exteriores	435 x 390 x 345	480 x 405 x 480	540 x 470 x 420	570 x 465 x 420
Dimensiones Base	380 x 245	380 x 245	415 x 300	415 x 300
Dimensiones Embalaje	575 x 465 x 415	575 x 465 x 415	615 x 525 x 510	615 x 525 x 510
P.V.P. €	591 €	668 €	873 €	912 €

CC220 A

CC250 A

CC275 A

CC300 A

	CC220 A	CC250 A	CC275 A	CC300 A
Dimensiones Exteriores	435 x 390 x 345	480 x 405 x 480	540 x 470 x 420	570 x 465 x 420
Dimensiones Base	380 x 245	380 x 245	415 x 300	415 x 300
Dimensiones Embalaje	575 x 465 x 415	575 x 465 x 415	615 x 525 x 510	615 x 525 x 510
P.V.P. €	668 €	744 €	963 €	1.040 €

CORTADORAS DE GRAVEDAD ÓPTIMA LINE

Características generales:

Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, con mecanizados de precisión, cumplen con todas las normativas CE.

Fundición en aleación de aluminio anodizado, diseño clásico.

Transmisión a correa.

Motor asincrónico, silencioso.

Cuchilla forjada en acero templado con deslizamiento del carro sobre aros autolubricantes.

Plato soporte del producto de aluminio, dotado de canales de deslizamiento que disminuyen la fricción.

Afilador incorporado en fundición de aluminio.

El afilador de cuchilla va incorporado en todos los modelos.

Disponibles en versión monofásica o trifásica.



OPCIONALES

- Pintura colores RAL.
- Sistema de desbloqueo plato.
- Cuchilla dentada.
- Extractor de cuchilla.
- Motor voltajes especiales.
- Plato de TEFLÓN para quesos.

OPCIONALES ADICIONALES

- Balanza solo peso.
- Cuchilla GB.
- Motor 24V y voltajes especiales. Micro-interruptor de seguridad en protector de cuchilla.
- Versión con empuñaduras de aluminio anodizado.
- Cortadora 100% teflonada.



Cuchilla Teflón

	Potencia	Diámetro de cuchillas	Transmisión	Espesor de corte	Capacidad de corte	Dimensión del plato	Peso Neto/Bruto
	W.	mm.		mm.	mm.	mm.	Kg.
AF220 GR	140	220	correa	0 a 16	190 x160 □ 160 ○	200 x 220	14 / 17
AF250 GR	150	250	correa	0 a 16	220 x190 □ 190 ○	220 x 230	16 / 19
AF275 GR	150	275	correa	0 a 16	220 x210 □ 210 ○	220 x 230	17 / 20
AF300 GR	270	300	correa	0 a 16	250 x205 □ 205 ○	295 x 240	26,5 / 29,5
AF330 GR	270	330	correa	0 a 16	225 x220 □ 220 ○	295 x 240	28 / 31
AF350 GR	370	350	correa	0 a 16	300 x 260 □ 260 ○	315 x 280	42 / 46
AF370 GR	370	370	correa	0 a 16	300 x 270 □ 270 ○	315 x 280	43 / 48

AF GR

AF300 GR



AF220 GR AF250 GR AF275 GR AF300 GR AF330 GR AF350 GR AF370 GR

		AF220 GR	AF250 GR	AF275 GR	AF300 GR	AF330 GR	AF350 GR	AF370 GR
Dim. Exterior máxima*	mm.	530 x 430 x 375	710 x 440 x 430	780 x 460 x 450	640 x 540 x 545	640 x 540 x 545	770 x 580 x 640	770 x 580 x 640
Dim. Exterior en pausa	mm.	440 x 430 x 340	480 x 440 x 395	500 x 460 x 420	570 x 540 x 470	580 x 640 x 450	695 x 580 x 500	695 x 580 x 500
Dim. Base entre patas	mm.	420 x 280	455 x 295	455 x 295	500 x 365	500 x 365	620 x 445	620 x 445
Dim. Embalaje	mm.	450 x 530 x 440	450 x 530 x 440	450 x 530 x 440	550 x 670 x 550	550 x 670 x 550	650 x 800 x 610	650 x 800 x 610
P.V.P.	€	1.027 €	1.217 €	1.237 €	1.725 €	1.940 €	2.671 €	2.711 €

*Espacio mínimo necesario para su funcionamiento

CORTADORAS DE ENGRANAJES ÓPTIMA LINE

Características generales:

Cortadoras de Fiambres proyectadas para ser utilizadas en la gran distribución.

Fundición en aleación de aluminio anodizado.

Transmisión por engranajes que garantizan la rotación regular de la cuchilla.

Motor ventilado.

Tornillería en acero inoxidable.

Cuchilla forjada en acero templado.

Deslizamiento del carro sobre aros autolubricantes.

Reducida inclinación del carro para facilitar la toma del producto.

Amplio plato con gran capacidad de corte.

Sistema de desbloqueo del plato de serie.

Afilador incorporado en fusión de aluminio.



OPCIONALES

- Pintura colores RAL.
- Micro-interruptor de seguridad en protector de cuchilla.
- Cuchilla GB.
- Cuchilla dentada.
- Extractor de cuchilla.
- Motor voltajes especiales.
- Plato de TEFLÓN para quesos.



Cuchilla Teflón

		AF300 GR - I	AF350 GR - I
Potencia	W.	260	370
Diámetro de cuchillas	mm.	300	350
Transmisión		Engranajes	Engranajes
Espesor de corte	mm.	0 a 16	0 a 16
Capacidad de corte	mm.	245 x 210 □ 210 ○	300 x 260 □ 260 ○
Dimensión del plato	mm.	245 x 295	280 x 315
Peso Neto/Bruto	Kg.	40 / 44	45 / 49

AF GR-I

AF350 GR-I



AF300 GR-I



AF300 GR-I

AF350 GR-I

Dim. Exterior maxima*	mm.	780 x 550 x 520	850 x 580 x 620
Dim. Exterior en pausa	mm.	690 x 550 x 420	695 x 580 x 500
Dim. Base entre patas	mm.	605 x 445	620 x 450
Dim. Embalaje	mm.	650 x 800 x 610	650 x 800 x 610
P.V.P.	€	2.747 €	3.170 €

*Espacio mínimo necesario para su funcionamiento

CORTADORA HORIZONTAL DE PAN

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

Cortadora horizontal compacta para ser colocada sobre una mesa. Permite 'abrir' los panes en su longitud, ya sea en su totalidad o en parte (Bocadillos, Baquettes, bollos,...).

Tiene un disco de corte cuya altura y profundidad de corte son ajustables.

Ofrece una calidad y una regularidad de corte sin igual, así como una alta velocidad de corte (hasta 2000 panes/hora).



CPH COREQUIP

Dimensiones mín./máx del pan	mm.	60 x 60 / 120 x 80
Voltaje/Tensión	V/N/Hz	230/1/50
Potencia	Kw	0,49
Peso neto	Kg	35
Tipo de cuchilla		Acero
Dimensiones de cuchilla	mm.	Ø 300



CPH COREQUIP

Dimensiones	mm.	382 x 654 x 775
P.V.P.	€	4.424 €

CORTADORA DE PAN SEMIAUTOMÁTICA



Características generales:

- Cortadora semiautomática con cuadros.
- Tamaño reducido.
- De sobremesa o con pie (opcional).
- Ergonomía mejorada gracias a la carga frontal
- Palanca con tracción progresiva para optimizar el esfuerzo.
- Agarre lateral del pan, para una mejor salida posterior al corte.
- Depósito de migas extraíble. Ligero y accesible por el frontal. Capacidad: 7 litros.
- Colores estándares: rojo, negro, grafito y blanco crema.
- Selección del grosor de la rebanada en fábrica.
- Hasta 200 rebanadas/hora.
- **JAC FLAPS** Permiten mantener de manera óptima el pan a la salida de la máquina, siendo así mucho más fácil cogerlo.
- Dim. máx. del pan (LxPxA) en sin tapa: 440 x 300 x 180mm.

Opcionales:

- **JacFix:** Sistema de agarre de las rebanadas al final del corte que permite recuperar el pan más fácilmente.
- **Tapa de seguridad trasera.** Accionando la palanca, se cierra al iniciarse el corte.
- **Tapa de seguridad delantera.** Si se abre durante el proceso de corte, la máquina se detiene.
- **Soporte con ruedas, dos de ellas con freno.** Ofrece espacio de almacenaje y movilidad.
- **Sistema «M»:** Sistema de lubricación micronizado de las cuchillas para el corte de pan con un alto contenido en centeno o miga pegajosa. Desarrollado por JAC, garantiza un consumo mínimo (120 ml/1000 panes) y una limpieza constante del corte.



PICO 450

PICO 450 M

Potencia Motor	Kw.	0,49	1,5
Tipo de cuchilla		Acero	Teflón
Dimensiones de cuchilla	mm.	13 x 0,5	13 x 0,5
Grosor Rebanada	mm.	9-18	9-12
Altura empujador	mm.	Extra baja (50) / Baja (80) / Alta (100)	Misch (80)
Voltaje	V.	230 Monofásico / Trifásico - 400 Trifásico	400 Trifásico
Peso Neto	Kg.	105	115

PICO 450



PICO 450

PICO 450 M

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	685 x 682 x 880	685 x 682 x 880
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	720 x 715 x 910	720 x 715 x 910
P.V.P.	€	4.250 €	6.460 €

TERMOSELLADORAS



Características generales:

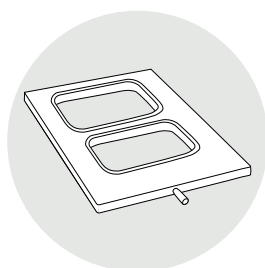
Dos tipos diferentes de máquinas selladoras para bandejas manuales.

Ideales para locales de comida para llevar, supermercados y obradores. Son máquinas que pueden sellar cualquier tamaño de bandeja.

Se suministra la máquina sin moldes. El cliente debe de solicitar un molde determinado.

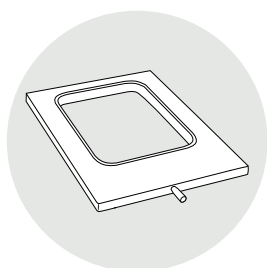
Accesorios opcionales:

SEAL 300



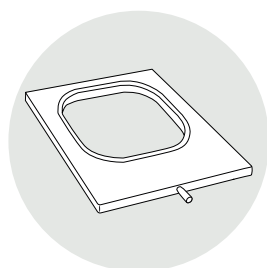
138 x 96 mm

117 €



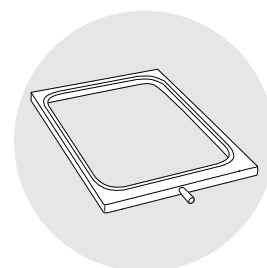
193 x 138 mm

117 €



180 x 180 mm

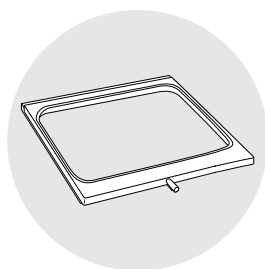
117 €



195 x 260 mm

117 €

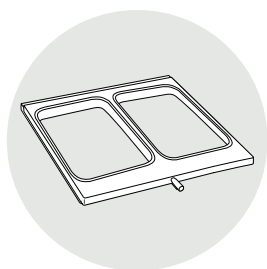
SEAL 400



265 x 320 mm

GN 1/2

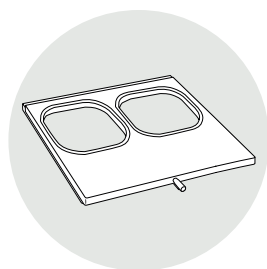
243 €



265 x 160 mm

GN 1/4

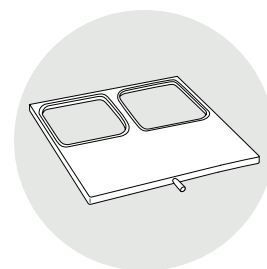
312 €



180 x 180 mm

GN 1/6

333 €



160 x 130 mm

GN 1/8

361 €

SEAL 300 DIGIT

SEAL 400 DIGIT

Dim. Max. Contenedor	mm.	265 x 196	265 x 325
Potencia Instalada	W.	600	1200
Ciclo de Trabajo		Manual	Manual
Mandos		Digital	Digital
Voltaje/ Tensión	V/Hz.	230/50-60	230/50-60

SEAL 300 / 400

SEAL 300



SEAL 400



SEAL 300 DIGIT

SEAL 400 DIGIT

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	280 x 500 x 600	400 x 500 x 600
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	300 x 550 x 650	450 x 550 x 650
P.V.P.	€	1.883 €	2.605 €

Ver precio de accesorios en la página anterior.

ENVASADORAS EXTERNAS



Características generales:

Fabricada totalmente en acero inoxidable, que dota a la máquina de una gran solidez.

El panel de mandos permite al usuario elegir si trabajar con ciclo automático o manual, eligiendo tres niveles de aspiración.

Con estos modelos se pueden envasar los productos en bolsas o en vasos.



		EUROMINI	EUROBIG
Aspiración		Externa	Externa
Estructura		Inox	Inox
Funcionamiento		Analógico	Analógico
Dim. De barra	mm.	350	450
Bomba de vacío	Litros/min.	20 / 24	20 / 24
Tensión	V-N/Hz.	230-1/50-60	230-1/50-60

EUROMINI / EUROBIG

EUROMINI



EUROBIG



EUROMINI

EUROBIG

Dimensiones	mm.	370 x 260 x 130	470 x 260 x 130
P.V.P.	€	485 €	654 €

ENVASADORAS DE CÁMARA



Características generales:

- Panel digital.
- Sistema de autolimpieza del aceite.
- Panel de funcionamiento completamente aislado de la humedad.
- Estructura del equipo completamente accesible, apertura en ángulo de 90°.
- Barra de soldado extraíble.
- Cuba en inox con ángulos redondeados y sin soldaduras.
- Conexión para válvula gastrovac.
- Set de placas de corte en polietileno (2Uds.)



OPCIONAL

- Bomba Busch.
- Mesa soporte.
- Plano inclinado para líquidos.
- Tensión y Frecuencia especiales.



		ALFA	ESSENTIAL	ERMETIKA	SPRINT	SUPERIOR
Aspiración		Cámara	Cámara	Cámara	Cámara	Cámara
Estructura		Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Funcionamiento		Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Dim. de barra	mm.	250	300	350	400	490
Bomba de vacío	m3h-OIL	8 / 9.6	8 / 9.6	8 / 9.6	12 / 14.4	20 / 24
Tensión	V-N/Hz.	230-1/50-60	230-1/50-60	230-1/50-60	230-1/50-60	230-1/50-60

ALFA / ESSENTIAL / ERMETIKA / SPRINT / SUPERIOR



ESSENTIAL



SPRINT



ERMETIKA



ALFA

ALFA

ESSENTIAL

ERMETIKA

SPRINT

SUPERIOR

Dimensiones	mm.	320 x 500 x 270	370 x 530 x 250	420 x 530 x 400	470 x 550 x 430	560 x 610 x 430
Dimensiones Cámara	mm.	260 x 300 x 120	310 x 350 x 120	360 x 400 x 190	410 x 450 x 220	500 x 460 x 200
P.V.P.	€	2.032 €	2.365 €	2.697 €	2.967 €	3.664 €

ENVASADORAS MULTIFUNCIÓN



Características generales:

El modelo System viene equipada con 18 niveles programables de sellado, para cualquier tipo de bolsa.

Opciones adicionales a los anteriores:

OPCIONAL

- Instalación gas inerte
- Cuba de doble altura para trabajar con líquidos.
- Soldadura con pistón sin cables.
- Sistema de bloqueo de cámara.

El modelo Basic Equipada de múltiples funciones operativas.

Soft vacuum electrónico.



SYSTEM 40

BASIC

		SYSTEM 40	BASIC
Aspiración		Cámara	Cámara
Estructura		Inox	Inox
Funcionamiento		Digital / 18 programas	Multifunción digital
Dim. de barra	mm.	400	400
Bomba de vacío	m3h-OIL	20 / 24	20 / 24
Tensión	V-N/Hz.	230-1/50-60	230-1/50-60

SYSTEM 40 / BASIC DISPLAY

BASIC DISPLAY



SYSTEM 40



SYSTEM 40

BASIC DISPLAY

Dimensiones	mm.	510 x 560 x 450	510 x 560 x 450
Dimensiones Cámara	mm.	410 x 450 x 220	410 x 450 x 220
P.V.P.	€	3.967 €	4.588 €

BAÑO MARIA A BAJA TEMPERATURA



Características generales:

La cocina Sous Vide es el equipo ideal para beneficiarse de todos los innumerables e importantes beneficios de la cocción al vacío a baja temperatura.

Entre los muchos:

- Reducción significativa de la pérdida de peso de los alimentos (aumentando el rendimiento de la materia prima).
- Ahorro de tiempo en la gestión de la cocina al no requerir ninguna intervención durante la cocción.
- Mantener las propiedades nutricionales de los alimentos, con menos dispersión de vitaminas y minerales.
- Aumento significativo de la suavidad y jugosidad de los alimentos.
- Es posible cocinar varios alimentos envasados individualmente en bolsas selladas al mismo tiempo.



		COOK/9	COOK/25	COOK/50
Máxima capacidad	Litros	9	25	50
Temperatura de trabajo		45° - 100°	45° - 100°	45° - 100°
Potencia	W.	400	1000	2000
Peso	Kg.	6,5	12	20
Tensión	V-N/Hz.	230-1/50-60	230-1/50-60	230-1/50-60

COOK/9 / COOK/25 / COOK/50

COOK/9



COOK/25



COOK/50



COOK/9

COOK/25

COOK/50

		COOK/9	COOK/25	COOK/50
Dimensiones	mm.	345 x 295 x 270	350 x 550 x 320	670 x 550 x 320
P.V.P.	€	1.198 €	1.544 €	2.437 €

MIXERS / EXPRIMIDORES

Características generales:

MIXERS

Perfectos para la preparación de cócteles, sorbetes, batidos, bebidas a base de helado y nata batida.

Una vez apretado el interruptor ON/OFF el motor se acciona al apoyar el vaso en posición de trabajo.

Estructura de aleación ligera y vasos en acero inoxidable, la base garantiza absoluta estabilidad.

Motor apto para uso continuado.

Modelos Disponibles:

- **BK1:** mezclador simple
- **BK2:** mezclador doble

EXPRIMIDORES

Proyectados para satisfacer las exigencias de exprimido de todo cítrico.

Fabricados en acero inoxidable, sencillo de utilizar y de limpiar gracias a las cubas y las piñas giratorias extraíbles.

Motores eléctricos ventilados aptos para un uso continuado.

Modelos Disponibles:

- **BK4:** Exprimidor eléctrico semiautomático con cuba y piña giratoria extraíbles, con doble piña giratoria ya incluida para exprimir cítricos de diferentes dimensiones solamente apretando el fruto sobre la piña giratoria.



		BK1	BK2	BK4
Potencia	W.	150	300	350
Alimentación eléctrica	V - N/Hz.	230 - 1/50	230 - 1/50	230 - 1/50
Vaso	Litros	1	1+1	-

BK1 / BK2 / BK4

BK1



BK2



BK4



BK1

BK2

BK4

Dimensiones	mm.	180 x 220 x 500h.	310 x 220 x 500h.	180 x 220 x 335h.
P.V.P.	€	307 €	537 €	368 €

MESAS DE TRABAJO

MESAS A MEDIDA

Realizamos la mesa de trabajo en función de las características que desea el cliente.

Podemos realizar la mesa de trabajo mural (con peto a medida del cliente) o central.

De la longitud, profundidad y altura deseada.

Con estantes (los que desee el cliente) sin estante (con traviesas), y con los laterales deseados, retranqueadas para evitar estructuras de luz, agua, desagüe u obra.

Se pueden colocar puertas, cajones, placas de policarbonato para el corte, preparar la mesa para incorporar fregaderos del tamaño deseado, grifería, zonas de desbarazo, vierte aguas total o parcial Encastre de elementos de cocción, mesas de frío, ...

Todas las mesas están reforzadas por omegas de chapa galvanizada, pero también podemos realizarlas completamente en acero inoxidable AISI304.

Todas las mesas se suministran con patas regulables en altura.

Completamente soldadas para dar robustez a la mesa.

Toda mesa a medida debe ser solicitada acompañando un dibujo de la misma, indicando todas las medidas necesarias, así como de cualquier solicitud especial deseada.

Los plazos aproximados de fabricación de estos equipos a medida son de entre 5 y 8 días laborables aproximadamente.

MESAS ESTÁNDAR

Mesas murales (MTM) o centrales (MTC) con un estante € o traviesas (T) de anchura 600 mm. o 700mm. y altura 850mm.

Soldadas y con omegas



Ejemplo de montaje con cuba.

MESAS DE TRABAJO - 1 ESTANTE

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
MTM610 / MTC610	1000 x 600 x 850	481 €
MTM612 / MTC612	1200 x 600 x 850	576 €
MTM614 / MTC614	1400 x 600 x 850	614 €
MTM616 / MTC616	1600 x 600 x 850	689 €
MTM618 / MTC618	1800 x 600 x 850	689 €
MTM620 / MTC620	2000 x 600 x 850	672 €
MTM710 / MTC710	1000 x 700 x 850	521 €
MTM712 / MTC712	1200 x 700 x 850	620 €
MTM714 / MTC714	1400 x 700 x 850	661 €
MTM716 / MTC716	1600 x 700 x 850	736 €
MTM718 / MTC718	1800 x 700 x 850	736 €
MTM720 / MTC720	2000 x 700 x 850	733 €

MESAS DE TRABAJO - CON TRAVIESAS

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
MTM610 T / MTC610 T	1000 x 600 x 850	430 €
MTM612 T / MTC612 T	1200 x 600 x 850	505 €
MTM614 T / MTC614 T	1400 x 600 x 850	532 €
MTM616 T / MTC616 T	1600 x 600 x 850	557 €
MTM618 T / MTC618 T	1800 x 600 x 850	587 €
MTM620 T / MTC620 T	2000 x 600 x 850	569 €
MTM710 T / MTC710 T	1000 x 700 x 850	461 €
MTM712 T / MTC712 T	1200 x 700 x 850	536 €
MTM714 T / MTC714 T	1400 x 700 x 850	562 €
MTM716 T / MTC716 T	1600 x 700 x 850	597 €
MTM718 T / MTC718 T	1800 x 700 x 850	628 €
MTM720 T / MTC720 T	2000 x 700 x 850	611 €



MESAS CON VIERTEAGUAS

MESAS A MEDIDA

Realizamos la mesa de trabajo en función de las características que desea el cliente.

Podemos realizar la mesa de trabajo mural (con peto a medida del cliente) o central.

De la longitud, profundidad y altura deseada.

Con estantes (los que desee el cliente) sin estante (con traviesas), y con los laterales deseados, retranqueadas para evitar estructuras de luz, agua, desagüe u obra.

Se pueden colocar puertas, cajones, placas de policarbonato para el corte, preparar la mesa para incorporar fregaderos del tamaño deseado, grifería, zonas de desbarazo, vierte aguas total o parcial Encastre de elementos de cocción, mesas de frío, ...

Todas las mesas están reforzadas por omegas de chapa galvanizada, pero también podemos realizarlas completamente en acero inoxidable AISI304.

Todas las mesas se suministran con patas regulables en altura.

Completamente soldadas para dar robustez a la mesa.

Toda mesa a medida debe ser solicitada acompañando un dibujo de la misma, indicando todas las medidas necesarias, así como de cualquier solicitud especial deseada.

Los plazos aproximados de fabricación de estos equipos a medida son de entre 5 y 8 días laborables aproximadamente.



Ejemplo de montaje con cuba.

MESAS ESTÁNDAR

Mesas murales (MTM) o centrales (MTC) con un estante € o traviesas (T) de anchura 600 mm. o 700mm. y altura 850mm.

Soldadas y con omegas.

Fregadero opcional, consultar dimensiones y precios.

MESAS CON VIERTEAGUAS - 1 ESTANTE

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
MVM610 / MVC610	1000 x 600 x 850	838 €
MVM612 / MVC612	1200 x 600 x 850	972 €
MVM614 / MVC614	1400 x 600 x 850	1.050 €
MVM616 / MVC616	1600 x 600 x 850	1.108 €
MVM618 / MVC618	1800 x 600 x 850	1.118 €
MVM620 / MVC620	2000 x 600 x 850	1.133 €
MVM710 / MVC710	1000 x 700 x 850	887 €
MVM712 / MVC712	1200 x 700 x 850	1.034 €
MVM714 / MVC714	1400 x 700 x 850	1.112 €
MVM716 / MVC716	1600 x 700 x 850	1.177 €
MVM718 / MVC718	1800 x 700 x 850	1.210 €
MVM720 / MVC720	2000 x 700 x 850	1.251 €

MESAS CON VIERTEAGUAS - CON TRAVIESAS

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
MVM610 T / MVC610 T	1000 x 600 x 850	689 €
MVM612 T / MVC612 T	1200 x 600 x 850	764 €
MVM614 T / MVC614 T	1400 x 600 x 850	795 €
MVM616 T / MVC616 T	1600 x 600 x 850	846 €
MVM618 T / MVC618 T	1800 x 600 x 850	866 €
MVM620 T / MVC620 T	2000 x 600 x 850	897 €
MVM710 T / MVC710 T	1000 x 700 x 850	720 €
MVM712 T / MVC712 T	1200 x 700 x 850	791 €
MVM714 T / MVC714 T	1400 x 700 x 850	829 €
MVM716 T / MVC716 T	1600 x 700 x 850	892 €
MVM718 T / MVC718 T	1800 x 700 x 850	927 €
MVM720 T / MVC720 T	2000 x 700 x 850	937 €

MESA ESPECIAL CORTADORAS

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

MEC-FIJA

Fabricada en acero inoxidable AISI 304.

La mesa incorpora escuadras para la sujeción de cortadora y un estante intermedio para aportar espacio de almacenaje extra.

Su altura especial hace posible que al colocar la máquina cortadora de fiambre ésta quede a una altura óptima para facilitar la postura al usuario y así evitar posibles accidentes de trabajo.

El Modelo MEC-MOVIL, incorpora un sistema de elevación, que nos permite ajustar el equipo a la altura del manipulador del equipos, evitando de esta manera lesiones y malas posiciones en el trabajo.



MEC-FIJA

MEC-MOVIL

		MEC-FIJA	MEC-MOVIL
Dimensiones	(L x P x A)	720 x 520 x 762	721 x 521 x 650/850
Peso	Kg.	13,80	20,00
Puertas	Uds.	2	1
Precios	€	578 €	1.930 €

MESA MURAL DESBARASADO

Características generales:

- Mesa mural para desbarazado.
- Laterales y trasera forrados en acero inoxidable.
- Puerta frontal
- Aro para tolva de desbarazado color azul.
- Tapa para aro.
- Dos profundidades: 600 y 700mm.

OPCIONALES:

- Cubo de residuos en acero inox. Capacidad: 60 Litros. Completamente redondo y con ruedas (70mm.)
- Tapas de unión para mesas y fregaderos (TP -600 o TP-700), para unir con mesas o fregaderos de 600 o 700mm. de profundidad.



MUEBLE DESBARAZO

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
MDESB -600	600 x 600 x 850	744 €
MDESB -700	600 x 700 x 850	1.118 €

TAPA JUNTA UNION

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
TP - 600	575 x 35 x 39	22,70 €
TP - 700	675 x 35 x 39	23,88 €

CUBO INOX

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
CUB.INOX.60	400 (Ø) x 600	204 €

CARROS DE SERVICIO

Características generales:

Idóneos para un uso intensivo profesional.

Estantes regulables en altura. Pliegues reforzados con pestaña aplastada, (lo que evita accidentes durante su uso y limpieza y aumenta la capacidad de carga hasta 140 kg por nivel).

Se suministra con 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno, de diámetro 125 mm, provistas de superficie de rodadura de baja sonoridad.

Parachoques circulares de 95 mm de diámetro.

Amplia gama de accesorios opcionales:

- Contenedor de desperdicios y reciclaje azul.
- Cestillo para cubiertos.
- Cubetas Gastronorm.
- Adaptador de cubeta GN 1/3 y 1/6.
- Adaptador contenedor desperdicios.
- Adaptador de cestillos cuberteros.



C. AUX.835-2



C. AUX.1035-2

C. AUX.MULT.835-3

		C. AUX.835-2	C. AUX.1035-2	C. AUX.MULT.835-3
Dimensiones	(L x P x A)	835 x 535 x 975	1035 x 535 x 975	835 x 615 x 1275
Puertas	Uds.	2	2	3
Precios	€	531 €	546 €	816 €

CARROS BANDEJEROS

Características generales:

- Carros de bandejas Gastronorm y Euronorm.
- Con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- 3 Tipos de bandejas:
- GN1/1
- GN2/1
- 600 x 400
- Capacidad de 20 bandejas.
- Separación entre rejillas de 78mm.



C.GN1/1 -20

C.GN2/1 -20

C.PAST-20

Dimensiones	(L x P x A)	380 x 555 x 1.865	585 x 670 x 1.865	465 x 630 x 1.815
Peso	Kg.	16	21	19
Precios	€	603 €	652 €	671 €

ESTANTES PASANTES

Características generales:

ESTANTES PASANTES A MEDIDA

Realizamos el estante pasante con las características que desea el cliente.

Parámetros como longitud, altura, profundidad, estructura (chapa lisa, ranurada, varilla redonda, cuadrada, soporte a techo,..) son modificables en función de las necesidades.

Es importante:

Enviar un dibujo del estante, indicando todas las medidas necesarias, así como de cualquier solicitud especial deseada.

Los plazos aproximados de fabricación de estos equipos a medida son de entre 3 y 6 días laborables aproximadamente.

ESTANTES PASANTES ESTÁNDAR

Estante pasante 350 mm de anchura y altura 400 mm. Soldadas.

Espesor de 1mm. Acero AISI304

ESTANTE PASANTE SIMPLE

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
EST10	1000 x 350 x 400	355 €
EST15	1500 x 350 x 400	411 €
EST20	2000 x 350 x 400	467 €

Estante pasante 350 mm de anchura y altura 700 mm. Soldadas.

Espesor de 1mm. Acero AISI304.

ESTANTE PASANTE DOBLE

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
EST10 D	1000 x 350 x 700	623 €
EST15 D	1500 x 350 x 700	738 €
EST20 D	2000 x 350 x 700	857 €



ESTANTE

ESTANTE A MEDIDA

Realizamos el estante con las características que desea el cliente.

Parámetros como longitud, altura, profundidad, estructura (chapa lisa, ranurada, redonda, cuadrada, soporte a techo,..) son modificables en función de las necesidades.

Es importante:

Enviar un dibujo del estante, indicando todas las medidas necesarias, así como de cualquier solicitud especial deseada.

Los plazos aproximados de fabricación de estos equipos a medida son de entre 3 y 6 días laborables aproximadamente.



ESTANTES ESTÁNDAR

Estantes de anchura 300 mm. o de 400mm. En Liso o Tubular de 25mm.

Con escuadras completas.

Peto de 10mm.

Espesor de 1mm. Acero AISI304

ESTANTES LISOS

	Dimensiones (LxP)	Precio €
EM1	1000 x 300	192 €
EM12	1500 x 300	220 €
EM13	2000 x 300	317 €
EM14	2500 x 300	348 €
EM2	1000 x 400	188 €
EM11	1500 x 400	221 €
EM10	2000 x 400	306 €
EM15	2500 x 400	394 €

ESTANTES TUBULARES

	Dimensiones (LxP)	Precio €
ET1	1000 x 300	376 €
ET12	1500 x 300	418 €
ET13	2000 x 300	506 €
ET14	2500 x 300	552 €
ET2	1000 x 400	388 €
ET11	1500 x 400	437 €
ET10	2000 x 400	482 €
ET15	2500 x 400	630 €



ARMARIOS PUERTAS CORREDERAS

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

ARMARIOS MURALES

Laterales y trasera forrados de acero inoxidable.

Estante intermedio.

Tiradores integrados en la puerta.

Puertas colgadas, con lo que se evitan depósitos de suciedad en carriles y entrepaños.

ARMARIOS ESTANTERÍA

Construido totalmente en acero inoxidable, acabado satinado, dispone de techo inclinado y 4 patas en altura de 115 mm para poder limpiar debajo de él. Estas patas están situadas de tal manera que salvan la curva sanitaria en la pared. Pies regulables. Ventilación mediante respiraderos embutidos.

Pomo con posibilidad de colocar candado.

Posibilidad de acoplarle ruedas.

Capacidad de carga en el armario de 2 puertas 190Kg. y en el de 3 puertas 500Kg.



AM-990-440

AM-1390-440

AE-690

AE-980

Dimensiones	(L x P x A)	990 x 440 x 660	1390 x 440 x 660	680 x 480 x 2110	980 x 480 x 2110
Peso	Kg.	27,50	36,00	55,00	66,00
Puertas	Uds.	2	3	2	3
Precios	€	1.246 €	1.497 €	1.311 €	1.895 €

CAMPANAS DE EXTRACCIÓN

CAMPANAS A MEDIDA

Realizamos la campana con las características que desea el cliente.

Parámetros como longitud, profundidad, altura, plénum, sistema contra incendio, iluminación al gusto del cliente, filtros completamente en acero AISI304 o en acero Ferrítico AISI 430, ...

Válvula de descarga en todos los modelos.

No cotizamos los equipos de extracción.

Es importante:

Enviar un dibujo de la campana, indicando todas las medidas necesarias, así como de cualquier solicitud especial deseada.

Los plazos aproximados de fabricación de estos equipos a medida son de entre 5 y 10 días laborables aproximadamente.



CAMPANAS ESTÁNDAR

Espesor de 1mm. Acero AISI304.

Murales de 700mm. de profundidad y 700mm. de altura.

Cotización sin filtro

CAMPANA MURAL

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
CAM107	1000 x 700 x 700	753 €
CAM157	1500 x 700 x 700	864 €
CAM207	2000 x 700 x 700	975 €
CAM257	2500 x 700 x 700	1.202 €
CAM307	3000 x 700 x 700	1.352 €

Espesor de 1mm. Acero AISI304.

Centrales de 1500mm. de profundidad y 700mm. de altura.

Cotización sin filtros.

CAMPANA CENTRAL

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
CAM1515	1500 x 1500 x 700	2.291 €
CAM2015	2000 x 1500 x 700	2.719 €
CAM2515	2500 x 1500 x 700	3.150 €
CAM3015	3000 x 1500 x 700	3.579 €



MUEBLES CAFETEROS

MUEBLES CAFETEROS A MEDIDA

Mueble de acero inoxidable en acero AISI 304.

Cantos redondeados.

Acabado satinado.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Orificio para maquinas cafeteras en encimera, bajo solicitud del cliente.

Posibilidad de modificar cada una de las medidas, petos, acabados y composiciones del mismo en función de las necesidades del cliente



MUEBLES CAFETEROS ESTÁNDAR

Material de acero inoxidable austenítico de alta calidad.

Encimera con peto posterior de 100mm.

Cantos redondeados.

Acabado satinado.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Profundidad de 600mm y altura de 1050mm.

Estantes: 1Ud.

Tolvas: 1Ud.

Puertas: 1Ud.

Cajones:

- 1Ud. en el modelo 1000mm. de longitud.
- 2Uds. en los modelos de 1500, 2000 y 2500mm. de longitud.

MUEBLES CAFETEROS

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
MCAF1000	1000 x 600 x 1050	844 €
MCAF1500	1500 x 600 x 1050	1.054 €
MCAF2000	2000 x 600 x 1050	1.285 €
MCAF2500	2500 x 600 x 1050	1.579 €



MUEBLES ESTANTERÍA

MUEBLES ESTANTERÍA A MEDIDA

Mueble de acero inoxidable en acero AISI 304.

Cantos redondeados.

Acabado satinado.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Posibilidad de modificar cada una de las medidas, petos, acabados y composiciones del mismo en función de las necesidades del cliente.

MUEBLES ESTANTERÍA ESTÁNDAR

Material de acero inoxidable austenítico de alta calidad.

Encimera con peto posterior de 100mm.

Cantos redondeados.

Acabado satinado.

Con laterales tapados.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Profundidad de 600mm y altura de 1050mm.

Estantes: 2Ud.

MUEBLES ESTANTERÍA

	Dimensiones (LxPxA)	Precio €
EST6X100	1000 x 600 x 1050	615 €
EST6X150	1500 x 600 x 1050	757 €
EST6X200	2000 x 600 x 1050	933 €
EST6X250	2500 x 600 x 1050	1.529 €



TAJO DE TROCEO

Características generales:

Los tajos de fibra incorporan de serie polietileno calidad P-500 de 50 mm de grosor.

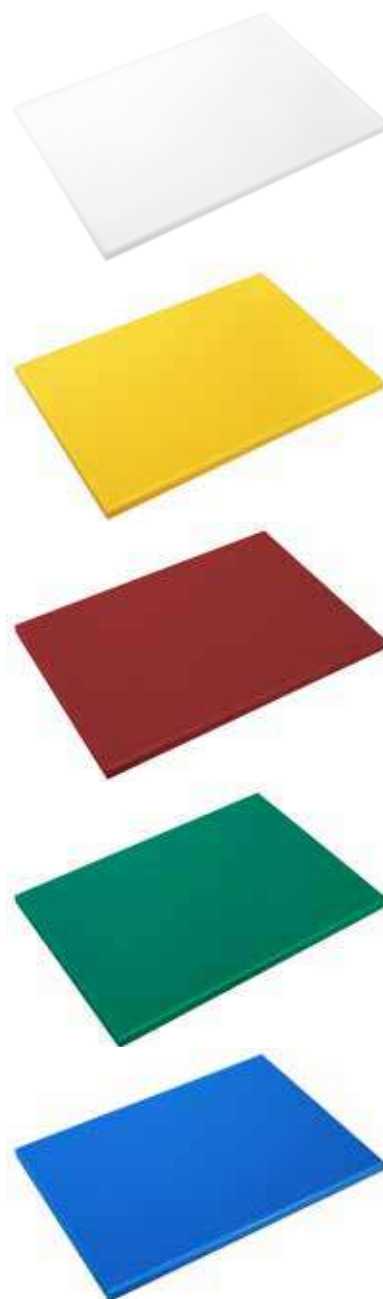
Patas regulable.

Es posible suministrarlos con fibra de diferente color (Consultar).

Posibilidad de suministrar tajos de troceo lastrados para evitar el sonido y las vibraciones de éste al ser golpeado, favoreciendo su estabilidad.

Posibilidad de otras medidas y grosores de fibra.

Accesorio: Portacuchillos para adosar con envolverte.



TAJO DE TROCEO

Dimensiones	(L x P x A)	500 x 500 x 900
Peso	Kg.	20,90
Estantes	Uds.	1
Precios	€	469 €

MESAS PARA LAVAVAJILLAS CAPOTA

MESAS PARA LAVAVAJILLAS CAPOTA A MEDIDA

Mesas de entrada o salida para lavavajillas de capota realizadas en acero inoxidable AISI 304.

Las mesa de entrada se pueden realizar con cuba, con petos al gusto de cliente, vierte aguas perimetrales o selectivos, con agujeros para la colocación de grifos, estantes, soportes para bandejas, agujeros de desbarazo, huecos para lavavajillas bajo mostrador, ...

Cantos redondeados.

Acabado satinado.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Indicar siempre la posición del equipo a la hora de solicitar presupuesto (ver ejemplo inferior). La imagen inferior es siempre la posición de como debemos de situar el equipo para definir si una mesa es de entrada (suele ir siempre con una cuba de pre-lavado) o salida, es de derechas o de izquierdas (en este caso es entrada por la izquierda).

ENTRADAS			ESTANTE	TRAVIESAS
	Dimensiones (LxPxA)	Posición de la cuba	Precio €	Precio €
PREL12 I	1200 x 730 x 850	Izquierda	1.656 €	1.595 €
PREL15 I	1500 x 730 x 850	Izquierda	1.724 €	1.632 €
PREL18 I	1800 x 730 x 850	Izquierda	1.868 €	1.731 €
PREL12 D	1200 x 730 x 850	Derecha	1.656 €	1.595 €
PREL15 D	1500 x 730 x 850	Derecha	1.724 €	1.632 €
PREL18 D	1800 x 730 x 850	Derecha	1.868 €	1.731 €

MESAS PARA LAVAVAJILLAS CAPOTA ESTÁNDAR

Mesas de Entrada:

Las mesa de entrada con 1 cuba, con peto de 100mm., vierte aguas perimetral en cuba y agujero de desbarazo con goma.

Estantes: 1Ud. (bajo cuba).

Faldón en cuba.

Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Nota:

Las mesas estándar no llevan agujero para grifería. Se puede solicitar pero puede retrasar en unos días los plazos de entrega.

Mesas de salida:

Vierte aguas perimetral en toda la mesa, peto de 100mm. y un estante.

ENTRADA/SALIDA	Dimensiones (LxPxA)	Posición de la cuba	ESTANTE Precio €	TRAVIESAS Precio €
E/S10 I	1000 x 730 x 850	Izquierda	886 €	777 €
E/S12 I	1200 x 730 x 850	Izquierda	1.001 €	861 €
E/S15 I	1500 x 730 x 850	Izquierda	1.081 €	912 €
E/S18 I	1800 x 730 x 850	Izquierda	1.195 €	994 €
E/S10 D	1000 x 730 x 850	Derecha	886 €	777 €
E/S12 D	1200 x 730 x 850	Derecha	1.001 €	861 €
E/S15 D	1500 x 730 x 850	Derecha	1.081 €	912 €
E/S18 D	1800 x 730 x 850	Derecha	1.195 €	994 €



FREGADERO BASTIDOR LAVAVAJILLAS

FREGADERO BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS A MEDIDA

Mueble de acero inoxidable en acero AISI 304.

Cantos redondeados.

Acabado satinado.

Patatas de acero inoxidable de altura regulable.

Posibilidad de modificar cada una de las medidas, petos, acabados y composiciones del mismo en función de las necesidades del cliente.

FREGADERO BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS ESTÁNDAR

Mueble de acero inoxidable en acero AISI 304.

Encimera con peto posterior de 100mm.

Cantos redondeados.

Vierte aguas perimetral en toda la mesa, con escurridor en la parte superior del lavavajillas.

Acabado satinado.

Estantes: 1 Bajo Cuba.

Faldón en cuba.

Patatas de acero inoxidable de altura regulable.

Profundidad de 600mm. o 700mm. y altura de 850mm.

Cuba: 1Ud. en los modelos 1200mm. de longitud y 2 Uds. en los modelos de 1600mm.

	Dimensiones (LxPxA)	Posición del Escurridor	Cuba Uds. - Posición	Precio €
FB126 I	1200 x 600 x 850	Izquierda	1 - Derecha	747 €
FB126 D	1200 x 600 x 850	Derecha	1 - Izquierda	747 €
FB127 I	1200 x 700 x 850	Izquierda	1 - Derecha	862 €
FB127 D	1200 x 700 x 850	Derecha	1 - Izquierda	862 €
FB166 - 2C I	1600 x 600 x 850	Izquierda	2 - Derecha	1.246 €
FB166 - 2C D	1600 x 600 x 850	Derecha	2 - Izquierda	1.246 €
FB167 - 2C I	1600 x 700 x 850	Izquierda	2 - Derecha	1.340 €
FB167 - 2C D	1600 x 700 x 850	Derecha	2 - Izquierda	1.340 €



LAVAMANOS

Características generales:

Mueble de acero inoxidable en acero AISI 304.

Totalmente equipado para su instalación.

Pulsador temporizado de fácil funcionamiento.

Regulador de temperatura para agua fría y caliente.

Tubo flexible de 1/2" para aguas de alta presión.

Válvula de desagüe.

Encimera con peto posterior de 50mm.

Acabado satinado.

Posibilidad de lavamanos autónomos y otros modelos.

Modelos:

- **LAV 1:** Provisto de mezclador antirretorno. Con pie.
- **LAV 10 P.A.:** Sistema autónomo que no precisa instalación de tomas de agua, desagüe (2 bidones incluidos).
Este sistema funciona bombeando el agua limpia desde uno de los depósitos situado en su interior, el otro es para el agua sucia. Dispone de sistema anti-olores.
- Con asa de arrastre posterior y ruedas para su fácil transporte.
- Papelera integrada dentro del mueble. Cómodo y discreto acceso a papelera mediante trampilla basculante.
- **LAV. ELEC. 1:** Funcionamiento por electrónico, sin conexión eléctrica. Funcionamiento por pilas (6 meses de autonomía).
- **LV SM:** Mural (sujeción a pared). Provisto de mezclador antirretorno.



	Dimensiones (LxPxA)	Dimensiones Cuba (LxPxA)	Posición	Capacidad L.	Precio €
LAV1	450 x 450 x 850	370 x 340 x 150	Pie	-	374 €
LAV 10 P.A.	450 x 450 x 850	390 x 390 x 150	Pie	10	849 €
LAV ELEC. 1	450 x 450 x 850	370 x 340 x 150	Pie	-	642 €
LAV SM	450 x 450 x 215	390 x 390 x 150	Mural	-	306 €

GRIFOS DUCHA

Características generales:

Grifos ducha para posicionar en mesas fregadero o mesas de preparación para lavavajillas, pensados para un uso sencillo y rápido. Diferentes modelos en función de las necesidades de cada cliente.



GD 6



GD 7



GD 8



GD 9



GD 10



GD 11



GD 12



GD 13



GD 14



GD 5

	Descripción	Altura total mm.	Grifo	Parte superior	Asidero	Precio €
GD6	G. Monobloc 1 orificio	1090 (+/-30)	NO	-	-	345 €
GD7	G. Monomando 1 orificio	1080 (+/-30)	NO	Cartucho Cerámico	-	357 €
GD8	G. Mural	890 (+/-30)	NO	-	-	285 €
GD9	G. Vertical	1115 (+/-30)	NO	Montura cierre Goma	Hexagonal	276 €
GD10	G. Monomando 1 orificio	1100 (+/-30)	SI*	Cartucho Cerámico	Manilla Corta	437 €
GD11	G. Monobloc 1 orificio	1090 (+/-30)	SI*	-	-	423 €
GD12	G. Monomando 1 orificio	1080 (+/-30)	SI*	Cartucho Cerámico	-	398 €
GD13	G. Mural	890 (+/-30)	SI*	-	-	358 €
GD14	G. Vertical	1115 (+/-30)	SI*	Montura cierre Goma	Hexagonal	340 €
GD5	G. Monomando 1 orificio	700	SI*	Cartucho Cerámico	Palanca Larga	414 €

*Caño orientable

GRIFOS DUCHA

Características generales:

Los grifos ducha están diseñados para uso profesional, con materiales de primera calidad y según la normativa vigente.

El latiguillo es de acero inoxidable plastificado, siendo un factor determinante para alargar la vida útil de este recambio.

La piña ergonómica viene dotada de una palanca de servicio progresivo, permitiendo controlar el caudal de agua, en función de la presión que se le aplique. Además, incorpora un sistema de bloqueo, para mantenerlo abierto a máximo caudal.

Disponemos de todos los repuestos necesarios para un correcto mantenimiento.



	Descripción	Altura total mm.	Grifo	Parte superior	Asidero	Precio €
GD15	G. Extra-Bajo Basic	530	No	450	1/2"	256 €
GD16	G. Extra-Bajo Basic con caño intermedio	600	Si	600	1/2"	327 €
GD17	G. Extra-Bajo dos aguas monomando codo	450	Si	600	1/2"	454 €
GD18	G. Mural Extra-Bajo dos aguas monoblock codo	450	Si	600	1/2"	710 €

GRIFOS MONOMANDO

Características generales:

Grifos para posicionar en mesas fregadero, pensados para un uso sencillo y rápido.

Diferentes modelos en función de las necesidades de cada cliente.

Los modelos GM7, 8 y 9 pedales pulsadores para facilitar el suministro de agua sin necesidad de mandos.



GM4



GM5



GM6

	Descripción	Longitud salida mm.	Altura salida mm.	Cartucho	Asidero	Precio €
GM4	G. Monomando 1 orificio	230	125	Cartucho cerámico	Manilla larga	90 €
GM5	G. Monomando 1 orificio	200	125	Cartucho cerámico	Manilla larga	86 €
GM6	G. Monomando 1 orificio	230	125	Cartucho cerámico	Manilla corta	72 €



	Descripción	Longitud salida mm.	Altura salida mm.	Cartucho	Asidero	Precio €
G.G.1	Grifo Giratorio extrabajo un agua	300	175	-	No	84,92 €
G.G.2	Grifo giratorio extra-bajo dos aguas	300	125	-	No	93,54 €



GM7



GM8



GM9

	Descripción	Versión	Sujeción	Precio €
GM7	Pedal	agua fría / caliente	Suelo	125 €
GM8	Pedal	agua fría / caliente	Suelo	119 €
GM9	Pedal	agua fría	Suelo	83 €



RICE COOKER

Características generales:

Presentamos 2 Modelos:

- **RICE COOKER 700**

El exterior de la olla arrocera está hecho de acero inoxidable. Olla interior extraíble de aluminio con revestimiento antiadherente, fácil de limpiar. La tapa de polipropileno con bisagras dispone de una cómoda agarradera, una junta hermética y una válvula de ventilación. La tapa se cierra herméticamente gracias al pasador integrado. Con un colector de condensación integrado para evitar que se moje el lugar de trabajo. 2 modos de funcionamiento - cocción y mantenimiento del calor; después de la cocción, el equipo pasa al modo de mantenimiento del calor. También se puede utilizar para cocinar al vapor verduras con la cesta de vapor incluida. Capacidad: 10 tazas medidoras de arroz seco (15-20 raciones de arroz cocido). Incluye: cesta para vaporera, taza medidora de arroz y cuchara.

- **RICE COOKER 1950**

Capacidad para 30 vasos (180 ml) de arroz en seco. Cocina el arroz y lo mantiene caliente automáticamente. Vaso medidor, cuchara para arroz y alfombrilla de silicona antiadherente incluidos. Cuando se mantiene el calor, las paredes laterales de la olla también se calientan.



RICE COOKER 700

RICE COOKER 1950

Voltaje	V/Hz	230/50	230/50
Potencia	W.	700	1950
Capacidad	L.	1,8	5,4
Raciones	Uds.	15-20	46-60
Peso Neto	Kg.	2,74	9,36

RICE COOKER

RICE COOKER 700



RICE COOKER 1950



RICE COOKER 700

RICE COOKER 1950

Dimension Exterior	mm.	265 x 285 x 285	455 x 455 x 380
P.V.P.	€	105 €	415 €

LÁMPARA POR INFRARROJOS

Características generales:

Presentamos 2 modelos:

- **LÁMPARA CILÍNDRICA DE CALENTAMIENTO CON CABLE EXTENSIBLE**

Gracias a su cable ajustable esta lámpara de calentamiento es muy flexible; la longitud del cable puede ajustarse de 70 a 150 cm. La cantidad de calor proporcionada puede cambiarse ajustando la longitud del cable. Interruptor de encendido/apagado en la parte superior de la lámpara. La bombilla incluida.

- **LÁMPARA CÓNICA DE CALENTAMIENTO CON CABLE EXTENSIBLE**

Gracias a su cable ajustable esta lámpara de calentamiento es muy flexible; la longitud del cable puede ajustarse de 70 a 150 cm. La cantidad de calor proporcionada puede cambiarse ajustando la longitud del cable. Interruptor de encendido/apagado en la parte superior de la lámpara. La bombilla incluida.



		PLATEADO	COBRE	NEGRO
Voltaje	V/Hz.	230	230	230
Potencia (entrada)	W.	250	250	250
Diámetro	mm.	175	175	175
Altura(h)	mm.	250	250	250

LAMP.INF.

LAMP. INF. CON.N.



LAMP. INF. CON.P.



LAMP. INF. CON.C.



LAMP. INF. CIL.N.



LAMP. INF. CIL.P.



LAMP. INF. CIL.C.



		Cilíndrica			Cónica		
		Plateado	Cobre	Negro	Plateado	Cobre	Negro
Modelos		LAMP.INF. CIL.P.	LAMP.INF. CIL.C.	LAMP.INF. CIL.N.	LAMP.INF. CON.P.	LAMP.INF. CON.C.	LAMP.INF. CON.N
Dim. Exterior	mm.	Ø175 x 250	Ø175 x 250	Ø175 x 250	Ø175 x 250	Ø175 x 250	Ø175 x 250
P.V.P.	€	135,00	135,00	135,00	153,00	153,00	153,00

CAMCARRIER (UPC400) - Isotérmicos de carga frontal

Lleve su catering al siguiente nivel con el aislamiento seguro y de larga duración que define la industria de Cambro.

Características Generales:

- Rotomoldeado para una máxima durabilidad.
- Moldeado en rieles para una construcción sin juntas.
- Un solo pestillo de nailon ofrece un acceso rápido y seguro.
- Area de etiquetado en la puerta para adherir información vital.
- El aislamiento sin CFC asegura la seguridad alimentaria durante más de 4 horas
- No se necesita electricidad, va a cualquier parte.
- Ventilado para el control de la humedad y la presión.
- Capacidad de hasta seis bandejas GN 1/1
- Compatible con bandejas GN 1/2 y GN 1/3.
- Fácilmente apilable para maximizar el espacio de catering o cocina.
- Disponible con cerradura de seguridad
- Apto para lavavajillas.
- Listado NSF.
- Posibilidad de otros tamaños.

CAMDOLLIES (CD400) – Carro para el transporte de equipos de catering**Características Generales:**

- Reduce el riesgo ya que evita levantamientos innecesarios.
- Ideal para surtidores de bebidas y contenedores Cambro de carga de alimentos.
- 136 Kg de capacidad de carga para Camdollies sin mango.
- 159 Kg de capacidad de carga para Camdollies con mango.

- Plástico sumamente duradero que no se abolla, agrieta, oxida ni corroe.
- Escoja el modelo con mango premoldeado para un manejo más seguro y estable.
- Elija modelos con ruedas grandes para necesidades de transporte pesadas.
- Las ruedas aptas para cargas pesadas permiten maniobrar sobre todo tipo de terrenos.
- Incorpora dos ruedas fijas y dos giratorias, una de ellas con freno.
- Presenta certificación NSF.

ULTRA CAMCARTS (UPC800- UPC1600) – Carros de transporte de bandejas.**Características Generales:**

- Carritos de doble compartimento, gran capacidad, retienen y transportan alimentos calientes o fríos.
- Armazón de polietileno de gran solidez completamente aislado
- Sus juntas herméticas removibles permiten conservar a la temperatura de los alimentos
- De fácil mantenimiento, no se abollará, agrietará, oxidará, astillará ni romperá.
- Sus duraderos cierres de nylon en la puerta abren fácilmente y cierran con seguridad.
- Las puertas de giro completo se abren hasta el costado del carrito para facilitar su carga y descarga.
- Sus asas premoldeadas le aseguran que lo podrá maniobrar fácilmente.
- Sus parachoques premoldeados minimizan el daño a paredes, mobiliario y a los otros equipos.
- Los modelos UPC800 y UPC1600, tienen ruedas de 15,2 cm, 2 fijas traseras, y 2 giratorias delanteras, una con freno.

		UPC400	UPC800	UPC1600	CD400
Capacidad	Uds. (mm.)	6 GN 1/1de 65	12uds. de 65 mm. / 8Uds. de 100 mm. / 6Uds. De 150 mm. / 4Uds. de 200 mm.	24Uds. de 65 mm. / 16Uds. de 100 mm. / 12Uds. de 150 mm. / 8Uds. de 200 mm. profundidad	UPC400 / UPCH400 / UPCH400 (Max.136Kg.)
Peso de la unidad	Kg.	15,2	35,6	56	7,3
Uds. por caja	Uds.	1	1	1	1
Peso en Kg. (Volumen m3)	Kg.(m3)	15,8 kg (0,20 m3)	39 kg (0,55 m3)	56 kg (1,00 m3)	8,9 kg (0,09 m3)

CAMCARRIER /CAMDOLLY

UPC400



UPC 800



UPC1600



CD400



Modelo		UPC400	UPC800	UPC1600	CD400
Dim. Externas (L x P x A)	mm.	425 x 620 x 570h.	520 x 690 x 1370h.	715 x 820 x 1350h.	530 x 700 x 230h.
Dim. Internas (L x P x A)	mm.	340 x 535 x 360h.	330 x 545 x 485h.	535 x 665 x 535h.	46m x 635h.
P.V.P.	€	732 €	3.020 €	5.550 €	691 €

Dos colores estándar: (110) Negro
(401) Azul pizarra

Consultar disponibilidad de otros colores

EQUIPOS DE DESINFECCIÓN





ATOMIZADOR DE PERÓXIDO DE HIDRÓGENO

¿QUÉ ES EL PERÓXIDO DE HIDRÓGENO?

El **peróxido de hidrógeno (H2O2)**, también conocido como dióxigeno, dióxidano o agua oxigenada, es un compuesto altamente desinfectante. Su carácter oxidante infiere al producto la capacidad necesaria para la limpieza, higiene y desinfección de superficies con alta contaminación orgánica. Esta sustancia permite acabar con las bacterias y virus que pueda haber en el ambiente, superficies, utensilios, elementos o piezas de equipos usados en industrias alimentarias y de ámbito clínico.

OBJETIVO

Para dar seguimiento a la creciente demanda y ofrecer un servicio específico, Moduline, junto con sus colaboradores estratégicos que operan en el sector médico, ha creado una máquina dedicada a este tipo de tratamientos "H2O2", para la desinfección de lugares comerciales y privados.

Con la composición adecuada de Peróxido de Hidrógeno y desarrollada para este modelo, se atomiza a través de partículas del tamaño de 4/7 micrón que, extendiéndose en el aire, activa su acción biocida, atacando los patógenos del ambiente y de las superficies.

El decreto del Presidente del Consejo de Ministros de Italia del 10 de abril de 2020 recomienda que empresas y tiendas realicen este tipo de operación de desinfección contra el Coronavirus. Es importante recordar que una simple desinfección de las superficies no es suficiente para desinfectar completamente un ambiente del Covid-19, porque los patógenos permanecerían en el aire y en poco tiempo volverían a depositarse sobre las mismas superficies. Por lo tanto, es necesario realizar una operación de **desinfección ambiental total en el lugar de trabajo**, tanto el aire como de las superficies.

EFICACIA COMPROBADA

Las soluciones de Peróxido de Hidrógeno, con función desinfectante, han sido expresamente indicadas y certificadas por el **Ministerio de Salud Italiano** para la desinfección de entornos contra el Covid-19.



Fácil y cómodo manejo del display

VELOCIDAD

El **peróxido de hidrógeno es rápido y muy eficaz**, ya que el aire se satura rápidamente y luego, esa solución, cayendo de nuevo sobre las superficies, completa el ciclo de desinfección.

SEGURIDAD

El **atomizador H2O2 de Moduline** está diseñado para garantizar la máxima seguridad de los operadores. Aunque la solución utilizada está en forma diluida, la atomización del producto no permite la presencia de personal dentro del ambiente tratado (durante la atomización).

La electrónica de la máquina permite seleccionar el programa deseado, que incluye un tiempo de retraso en el inicio del ciclo, para que el operador pueda salir de la habitación. Después de unos segundos, comenzará la fase de atomización.

Es un tipo de tratamiento rápido y muy simple; para una superficie máximo de 500m³, el tiempo de atomización es de 25 minutos. El regreso al lugar tratado será en todo momento después de 20 min desde el final del ciclo para garantizar la acción efectiva del producto, ya que los componentes principales de la mezcla son agua y oxígeno.

Eso no implica que el usuario pueda acceder antes de transcurridos esos 20 min ya que la concentración es muy baja para resultar peligrosa.

La máquina está equipada con una señal acústica que informa al operador del final real del ciclo de desinfección. Una vez apagada la señal, se puede entrar en el ambiente tratado.

Es importante no dejar ningún tipo de alimento en la sala a desinfectar.

Debido a su composición no existe ningún riesgo de daño material a los elementos existentes en la superficie a atomizar.

¿CÓMO REALIZAR EL TRATAMIENTO?

1. Instalar el equipo en el centro de la superficie a atomizar.
2. Conectar el equipo a la red y comprobar que el depósito esté lleno.
3. Seleccionar el tiempo de tratamiento. (3seg. X m³ de superficie).
4. Pulsar interruptor de inicio y abandonar la sala.



Sistema de llenado del depósito

SPI 001E



SPI 001E

Dimensiones Externas	mm.	302 x 360 x 28
Voltaje/Frecuencia	V / Hz	220 / 50
Amperaje	A	4
Potencia absorbida	W	850
Peso	Kg	8
Control		Digital
Capacidad del tanque	L.	1,5
Tiempo estimado de desinfección	seg x m ³	3 x 1
Consumo	cl x m ²	30 x 100
Concentración de H2O2	%	7,5
Tiempo de espera para la atomización de la habitación	seg.	10
Tiempo post-atomización	min.	20
Nivel de ruido	db	90
Distancia de posicionamiento	mm.	800/1200
Capacidad máxima de atomización	m ³	500
P.V.P	€	2.398 €

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

1. COREQUIP CATERING EQUIPMENT, comercializa los artículos que salen en su Catálogo de Producto.
2. Las fotografías de este catálogo no tienen valor contractual.
3. COREQUIP CATERING EQUIPMENT, se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto sin previo aviso.
4. **La mercancía es propiedad y dominio de COREQUIP CATERING EQUIPMENT hasta el total pago de la misma por parte del cliente, en consecuencia, los repuestos en garantía también son de propiedad de COREQUIP CATERING EQUIPMENT.**
5. Cualquier modificación en las condiciones de venta de nuestros productos referentes a precios, portes y formas de pago, deberán estar previamente acordadas con el responsable comercial.
6. **COREQUIP CATERING EQUIPMENT, se reserva el derecho de modificar los precios y especificaciones del material sin previo aviso.**
7. **Los equipos comercializados/fabricados por COREQUIP CATERING EQUIPMENT, están garantizados contra todo defecto de fabricación durante el 1º año (a contar según fecha factura). Esta garantía cubre EXCLUSIVAMENTE las piezas defectuosas. ¿Cómo funcionan las garantías? La solicitud de envío de una pieza en garantía debe ir acompañada del número de serie y la factura de la máquina. Se efectuará el envío de esta pieza en garantía a portes debidos (a cargo del cliente) y se emitirá la factura correspondiente. Esta factura se abonará una vez nos hagan llegar la pieza defectuosa, por sus medios (los del cliente), y se haya comprobado su defecto a nuestras instalaciones.**
8. Los pedidos se facilitarán por escrito (por correo electrónico comercial@corequip.es o por Fax +34 963 707 317), indicando modelo, referencia, unidades y lugar de entrega.
9. Todo pedido realizado y confirmado, será preparado en el día de su recepción y saldrá al día siguiente, salvo por fuerza mayor.
10. La mercancía se enviará a portes pagados en toda la Península Ibérica cuando el importe neto de la misma sea de 400,00 euros (IVA no incluido) como mínimo. Para envíos a Baleares, Canarias, Andorra, Ceuta y Melilla los portes serán a consultar. Los repuestos se enviarán a portes pagados en toda la Península Ibérica cuando el importe neto del mismo sea de 150,00 euros (IVA no incluido) como mínimo. Para envíos a Baleares, Canarias, Andorra, Ceuta y Melilla los portes serán a consultar. Los equipos de gran volumen (ejemplo: islas) pueden llevar un coste adicional.
11. La mercancía tiene que ser revisada a su recepción. Rogamos indiquen siempre en el albarán del transportista "mercancía pendiente de revisión" pues es requisito obligatorio para cualquier reclamación. las posibles incidencias que se encuentren en la misma, tienen que ser informadas por el cliente por escrito y con fotos tanto a la agencia de transportes como a COREQUIP CATERING EQUIPMENT antes de transcurridas 24 horas desde la recepción de la misma.
12. **No se aceptan devoluciones sin la autorización expresa de COREQUIP CATERING EQUIPMENT** Toda devolución debe de ir precedida con anterioridad a la misma de una reclamación escrita. En ella deberá figurar el motivo de su reclamación, pudiendo optar COREQUIP CATERING EQUIPMENT por la reparación o por la sustitución de los equipos. Pasadas las 24 horas de la recepción de la mercancía, si no ha habido reclamación escrita a la agencia y a COREQUIP CATERING EQUIPMENT, no habrá lugar a la reclamación.
13. Toda devolución de equipo previamente aceptado por COREQUIP CATERING EQUIPMENT, debe ir en su embalaje original, debidamente documentadas, indicando la causa y la persona de COREQUIP CATERING EQUIPMENT que autorizó esa devolución. No se admitirán devoluciones que no cumplan estos requisitos. Toda reclamación deberá ser realizada en un plazo máximo de 15 días desde la entrega del equipo.
 - Cuando la causa de la devolución sea ajena a COREQUIP CATERING EQUIPMENT, todos los gastos generados por esta devolución serán imputados al cliente.
 - Cuando la causa de la devolución sea imputable a COREQUIP CATERING EQUIPMENT, la devolución será por transportes autorizados por COREQUIP CATERING EQUIPMENT
14. Los precios indicados en las tarifas no incluyen los impuestos (I.V.A. o I.G.I.C.). El montaje no está incluido en los precios señalados.
15. Formas de pago: La primera compra será mediante pago anticipado, pudiéndose fijar para las siguientes compras las condiciones pactadas entre Dirección Comercial y el Cliente, dentro de la estrategia de Distribución de la empresa (salvo informe financiero negativo que obligue a fijar como pago anticipado, como única opción).
16. A efecto de lo dispuesto en la ley Orgánica 15/1999 de 13 de Diciembre de Protección de los Datos de Carácter Personal, los datos personales de los clientes son incorporados a un fichero de clientes de COREQUIP CATERING EQUIPMENT que lo tratará con las medidas establecidas en el reglamento de Medidas de Seguridad para el uso en el desarrollo de las relaciones Comerciales, informándole de nuevos productos y enviándole información promocional y publicitaria. El cliente puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición por escrito a COREQUIP CATERING EQUIPMENT, Pol. Ind. Els Mollons - C/ Traginers, 7 y 9, 46970 Alaquas (Valencia).

Las presentes Condiciones Generales de Venta se regirán por la Ley Española. Las partes con expresa renuncia al fuero que pudiera corresponderles, se someten a los Juzgados y Tribunales de la ciudad de Valencia, para dirimir cualquier diferencia que pudiera derivar de estas Condiciones de Ventas.

NOTAS

NOTAS

RED COMERCIAL COREQUIP - 2023**ZONA 100 / CENTRO****Juan Meco**

Tel. 630 456 260

email: madrid@corequip.es

ZONA 101 / LEVANTE-CUENCA**Leonardo Gómez**

Pol. Ind. Els Mollons C/ Traginers, 7 y 9

46970 Alaquás - Valencia

Tel. 672 496 040 Fax: 963 707 317

email: levante@corequip.es

ZONA 102 / NORTE**Patricia Martínez**

Tel. 659 332 812

email: norte@corequip.es

ZONA 103 / ARAGÓN**Fran Bueno**

Paseo de Teruel, 38 - 8 - A 50004 Zaragoza

Tel. 976 215 208 Fax: 976 215 208

email: zaragoza@corequip.es

ZONA 104 / CANARIAS**Lydia Monagas / Enrique Vázquez**

Pol. Ind. de Arinaga C/ Encina, S/N Fase II,

Manz.7, Parc, 4 35118 Agüimes - Las Palmas de

G. Canarias

Tel. 928 793 433 Fax: 928 793 446

email: canarias@corequip.es

ZONA 105 / CATALUÑA**Sara Martínez**

Avda. Egara, 73 - Local 3

08192 Sant Quirze del Vallès - Barcelona

Tel. 610 472 924

email: catalunya@corequip.es

ZONA 106 / CASTILLA LEÓN-ASTURIAS**Paulino Canga**

Tel.: 609 665 254

email: noroeste@corequip.es

ZONA 107 / ANDALUCIA**Marcel Montes**

Tel. 628 517 078

email: andalucia@corequip.es

ZONA 108 / BALEARES**Ignacio de Palacio**

Tel. 657 496 159

email: baleares@corequip.es

ZONA 109 / EXTREMADURA**David Gallego**

C/ Puerto Rico, 2

06800 Mérida - Badajoz Tel. 660 215 436

email: extremadura@corequip.es

ZONA 111 / PORTUGAL**Ricardo Magalhaes**

Rua Do Progresso, 140 -AV Z. Ind. Vilarinho Das

Cambas

Famalicao VN 4760-841 Portugal

Móvil: +351 252 148 389

Tel. +351 252 148 130 / Fax: +35 252 148 389

email: portugal@corequip.es

ZONA 112 / GALICIA**Juan José Espejo / Brais Espejo**

Tel. 609 850 155

email: galicia@corequip.es

DISTRIBUIDORES OFICIALES**MADRID ASESORAMIENTO VENTA
Y ASISTENCIA, S.A.**

AL Pol. Ind. La Resina C/San Erasmo 31 - A - 8

28021 - Madrid

Tel. 913 667 604 Fax: 913 668 772

email: avasa@avasa.es

COREQUIP**CATERING EQUIPMENT, S.A.**

P. I. Els Mollons

Traginers, 7 - 9

46970 Alaquás - Valencia

T +34 963 707 280

F +34 963 707 317

comercial@corequip.es

admin@corequip.es

asistencia@corequip.es

info@corequip.es

ITV | Group

Contáctenos si desea información sobre sus pedidos, producto, precios, stock o condiciones de ventas.

Contáctenos si precisa información sobre facturas, pagos o contabilidad de proveedores.

Contáctenos para resolver incidencias técnicas o adquirir repuestos de nuestros equipos.

Contáctenos si desea dar sugerencias o comentarios para mejorar los equipos.

www.corequip.es