

ABC

MAQUINARIA HOSTELERÍA

CATÁLOGO 2026 | 04



HORNOS Y MICROONDAS
LAVADO DE VAJILLA
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
PREPARACIÓN DE BEBIDAS
ASADORES
CAFETERÍA
FRÍO COMERCIAL





Innovación en Hostelería

Soluciones Profesionales para tu negocio

En **ABC Maquinaria Hostelería**, desde nuestra fundación en 2014, hemos orientado nuestra actividad a un objetivo claro y constante: ofrecer al profesional del sector soluciones eficientes, fiables y de alta calidad, siempre bajo un criterio de competitividad real.

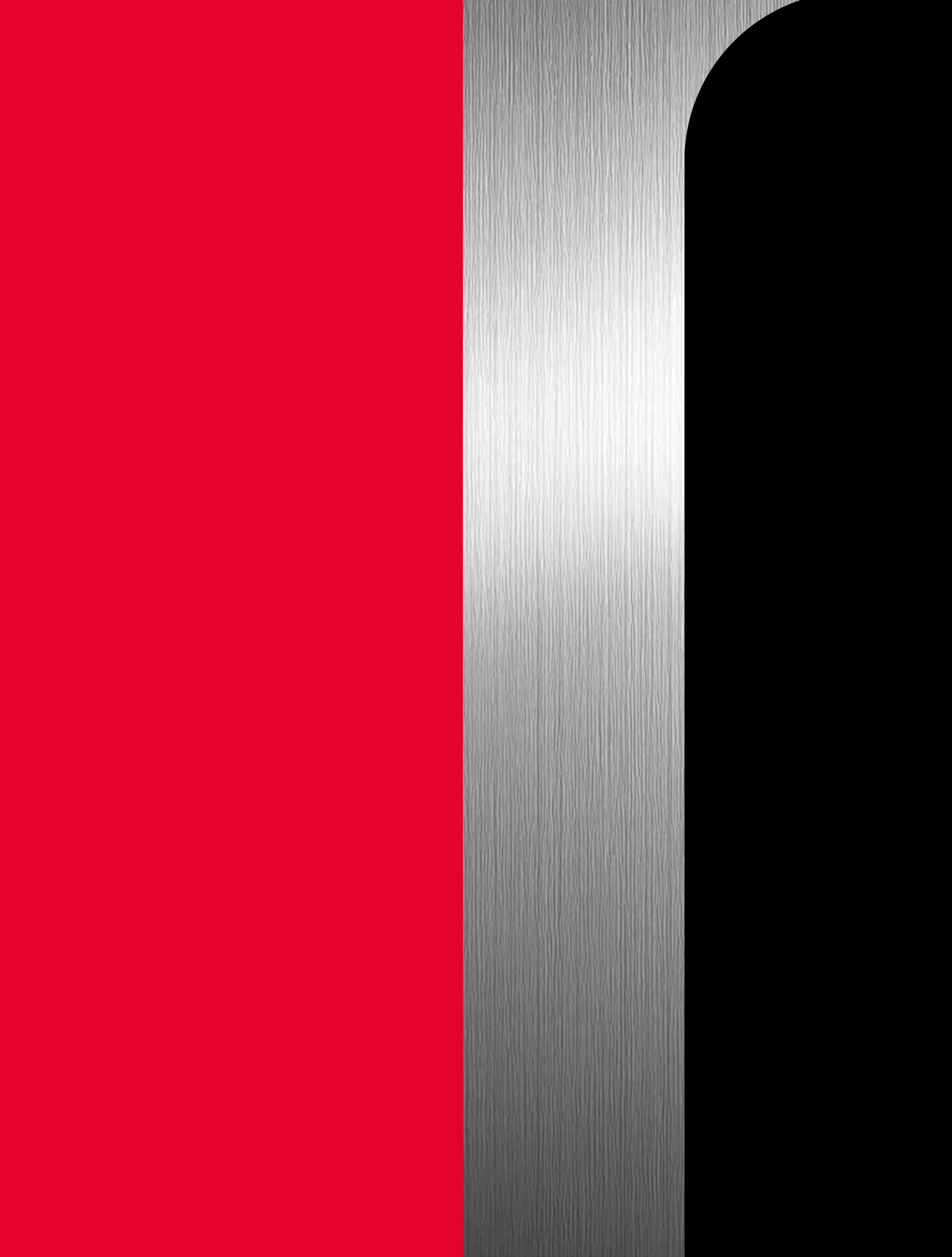
A lo largo de estos años, hemos consolidado una propuesta basada en la selección rigurosa de maquinaria para hostelería y alimentación, apostando por productos que destacan por su rendimiento, durabilidad y adaptación a las exigencias del entorno profesional. Nuestro compromiso es facilitar el trabajo diario de nuestros clientes, optimizando sus procesos y contribuyendo al crecimiento de sus negocios.

Con esta visión, presentamos nuestro **Catálogo 04**, una herramienta concebida para ofrecer una panorámica completa y actualizada de nuestras soluciones. En sus páginas encontrarás una amplia gama de equipos cuidadosamente seleccionados, pensados para cubrir las necesidades de distintos perfiles dentro del sector, desde pequeños establecimientos hasta proyectos de mayor envergadura.

Este catálogo es el resultado del trabajo conjunto con nuestros distribuidores, cuya colaboración ha sido fundamental para seguir ampliando y mejorando nuestra oferta. Gracias a esta red, podemos garantizar un servicio cercano, ágil y adaptado a cada cliente.

En ABC Maquinaria Hostelería entendemos que el sector evoluciona constantemente. Por ello, mantenemos una actitud abierta y proactiva, escuchando las necesidades del mercado y recogiendo todas aquellas sugerencias que nos permitan seguir creciendo, innovando y aportando valor.

Nuestro compromiso es claro: seguir siendo un aliado de confianza para los profesionales de la hostelería, ofreciendo soluciones que combinan calidad, eficiencia y un precio competitivo.



01

• HORNOS Y MICROONDAS

- 8 Hornos de Convección
- 10 Hornos de Convección Mixtos
- 14 Complementos (Soportes y Bandejas)
- 16 Microondas
- 18 Hornos de Brasas y Parrilla Vasca

02

• PIZZERÍA

- 22 Hornos de pizzería
- 28 Amasadoras
- 30 Laminadoras
- 31 Campanas
- 32 Complementos

03

• LAVADO DE VAJILLA

- 36 Lavavasos y Lavavajillas
- 38 Lavavajillas de Capota

04

• PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENVASADO

- 42 Cortadoras de Fiambres
- 54 Trituradoras
- 56 Picadoras de Carne
- 57 Sierra de Huesos
- 58 Envasadoras
- 60 Termoselladoras
- 62 Envolvedoras

05

• PREPARACIÓN DE BEBIDAS

- 66 Exprimidores
- 68 Blender y Batidoras Mezcladoras
- 70 Granizadoras
- 71 Enfriadores de Bebidas
- 72 Termos de Leche y Chocolateras
- 74 Molinillos de Café

06

• ASADORES, CAFETERÍA, SNACK-BAR

- 78 Asadores de Pollos
- 80 Asadores de Kebab
- 81 Grill
- 82 Gofreras y Creperas
- 84 Máquinas de Perritos
- 86 Registradoras

07

• CHURRERÍA

- 90 Fogones de Churros
- 92 Dosificadoras
- 93 Complementos (Escurreidores, Palillos, etc.)

08

• FRÍO COMERCIAL, EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN:

- 96 Mesas frías, Snack y GN
- 98 Mesas frías de fabricación Nacional
- 100 Mesas Pizzeras y Expositores de Ingredientes
- 101 Mesa Cóctel Refrigerada y de Sobremesa
- 104 Vitrinas Expositoras
- 108 Armarios
- 112 Abatidores
- 114 Botelleros
- 116 Arcones Congeladores
- 120 Vinotecas

TODOS
NUESTROS
HORNOS
DE **CONVECCIÓN** Y
CONVECCIÓN **MIXTOS**
ESTÁN FABRICADOS
EN ITALIA
CON UN CUIDADO
DISEÑO
QUE FACILITA
SU USO DIARIO.

HORNOS Y MICROONDAS 01

- 8 Hornos de Convección
- 10 Hornos de Convección Mixtos
- 14 Complementos (Soportes y Bandejas)
- 16 Microondas
- 18 Hornos de Brasas y Parrilla Vasca



01 HORNOS DE CONVECCIÓN

NERONE | HORNOS Y MICROONDAS



NERONE 595-4



NERONE GN1/1

Modelo también disponible con grill.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	NERONE 595-4	NERONE GN1/1	NERONE GN1/1+ Grill	NERONE 600-3	NERONE 600-4
Capacidad	4 und. 435 x 350 mm	4 und. GN1/1	4 und. GN1/1	3 und. 600 x 400 mm	4 und. 600 x 400 mm
Potencia	3,15 Kw	3,15 Kw	3,15 Kw	3,15 Kw	3,15 Kw
Alimentación	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz
Dimensiones interiores	464 x 420 x 360 mm	560 x 420 x 370 mm	560 x 420 x 370 mm	650 x 460 x 350 mm	650 x 460 x 350 mm
Dimensiones exteriores	590 x 660 x 580 mm	686 x 660 x 580 mm	686 x 660 x 580 mm	775 x 720 x 560 mm	775 x 720 x 560 mm
Distancia entre guías	84 mm	84 mm	84 mm	105 mm	80 mm
Peso	33 kg	37 kg	37 kg	40 kg	40 kg
PVP	890 €	890 €	990 €	1.028 €	1.220 €

BANDEJAS

Capacidad	4	4	4	3	4
Dotación	2	-	-	2	2
Dimensiones	435 x 350 mm	530 x 325 mm	530 x 325 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm

HORNOS DE CONVECCIÓN NERONE

La gama de hornos Nerone destaca por su fácil manejo y funcionamiento. Dotados de doble turbina para garantizar una cocción rápida y uniforme. El frontal y la cámara de cocción están fabricados en acero inox, con las esquinas totalmente redondeadas para facilitar su limpieza. Todos los modelos se fabrican con puerta de doble cristal e incluyen iluminación.



NERONE 600-3 y NERONE 600-4



NERONE NERONE 600-4 PLUS H20



HORNOS CONVECCIÓN + HUMEDAD NERONE 600-4 PLUS H20:

Incorporamos a nuestra amplia gama de hornos el nuevo modelo Nerone 600-4 Plus, con más potencia, inversor de giro y humidificador regulado por porcentaje. Modelo muy polivalente gracias a su doble guía que admite bandejas de 600 x 400 mm y GN1/1. También disponible con apertura lateral.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	NERONE 600-4 PLUS H20	NERONE 600-4 PLUS H20 AL (Apertura Lateral)
Capacidad	4 und. 600 x 400 mm ó GN1/1	4 und. 600 x 400 mm ó GN1/1
Potencia	5,4 Kw	5,4 Kw
Alimentación	380V-415V (3+N) ó 220V (1+N) 50/60 HZ	380V-415V (3+N) ó 220V (1+N) 50/60 HZ
Dimensiones interiores	650 x 468 x 350 mm	650 x 468 x 350 mm
Dimensiones exteriores	780 x 795 x 560 mm	780 x 795 x 560 mm
Distancia entre guías	80 mm	80 mm
Peso	44 kg	44 kg
PVP	1.400 €	1.560 €

01 HORNOS DE CONVECCIÓN

MIXTOS | HORNOS Y MICROONDAS



I NEMID-5



I NEMID-7



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	NEMID-5	NEMID-7	NEMID-10
Capacidad	5 und. 600 x 400 mm ó GN1/1	7 und. 600 x 400 mm ó GN1/1	10 und. 600 x 400 mm ó GN1/1
Potencia	6,45 Kw	10,7 Kw	12,7 Kw
Alimentación	220 / 380 V 3+N	220 / 380 V 3+N	220 / 380 V 3+N
Dimensiones interiores	680 x 480 x 440 mm	680 x 480 x 620 mm	680 x 480 x 840 mm
Dimensiones exteriores	840 x 910 x 750 mm	840 x 910 x 930 mm	840 x 910 x 1150 mm
Distancia entre guías	80 mm	80 mm	80 mm
Peso	87 kg	106 kg	127 kg
PVP	3.220 €	3.860 €	4.090 €

BANDEJAS

Capacidad	5	7	10
Dotación	-	-	-
Dimensiones	600 x 400 mm ó GN1/1	600 x 400 mm ó GN1/1	600 x 400 mm ó GN1/1



I NEMID-10 + SOPORTE

HORNOS DE CONVECCIÓN MIXTOS NEMID

La gama de hornos Nerone Mid Digital destaca por su robustez, por su polivalencia ya que admite bandejas GN1/1 y 600x400 mm, por su eficacia gracias a sus 9 programas totalmente personalizables en los que se puede elegir tiempo, temperatura y porcentaje de humedad (hasta el 100%). Los hornos Nerone Mid Digital incluyen de serie la sonda al corazón.

Descripción

- Doble pantalla LED.
- 9 Programas de cocción personalizables.
- Sonda al corazón de serie.
- Regulación de porcentaje de humedad en la cámara de 0-100%.
- Ventiladores con inversión de giro.
- Cocción con sistema Delta T.
- Compatible con bandejas GN1/1 y 600 x 400 mm.

*OPCIONAL:

- Soporte horno para 12 bandejas GN1/1.



01 HORNOS DE CONVECCIÓN

MIXTOS | HORNOS Y MICROONDAS



AL CAPONE 5



AL CAPONE 5 + CAMPANA

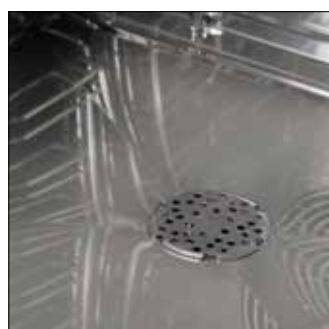
HORNOS DE CONVECCIÓN MIXTOS CON AUTOLAVADO AL CAPONE 5

Descripción

- 4 Funciones de autolavado:
 - Enjuague.
 - Suave.
 - Normal.
 - Completo.
- Doble pantalla LED lateral.
- 99 Programas de cocción personalizables.
- Selector de modo de cocción directo:
 - Convección.
 - Convección mixto.
 - Cocción al vapor.
- Visualización de las alarmas en las pantallas del horno.
- Sonda al corazón de serie.
- Regulación de porcentaje de humedad en la cámara de 0-100%.
- Ventiladores con inversión de giro y regulador de velocidad.
- Cocción con sistema Delta T.
- Preinstalación para campana extractora de condensación con alarmas y mandos integrados.
- Compatible con bandejas GN1/1 y 600 x 400 mm.

*OPCIONALES:

- Campana extractora de condensación con aspiración variable.
- Manguera de ducha.
- Soporte horno para 12 bandejas GN1/1.





I AL CAPONE 10



I AL CAPONE 10 + CAMPANA

HORNOS DE CONVECCIÓN MIXTOS CON AUTOLAVADO AL CAPONE 10

Descripción

- 4 Funciones de autolavado:
 - Enjuague.
 - Suave.
 - Normal.
 - Completo.
- Doble pantalla LED lateral.
- 99 Programas de cocción personalizables.
- Selector de modo de cocción directo:
 - Convección.
 - Convección mixto.
 - Cocción al vapor.
- Visualización de las alarmas en las pantallas del horno.
- Sonda al corazón de serie.
- Regulación de porcentaje de humedad en la cámara de 0-100%.
- Ventiladores con inversión de giro y regulador de velocidad.
- Cocción con sistema Delta T.
- Pre-instalación para campana extractora de condensación con alarmas y mandos integrados.
- Compatible con bandejas GN1/1 y 600 x 400 mm.

*OPCIONALES:

- Campana extractora de condensación con aspiración variable.
- Manguera de ducha.
- Soporte horno para 12 bandejas GN1/1.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	AL CAPONE 5	AL CAPONE 10	CAMPANA CAPONE
Capacidad	5 • 600 x 400 mm 5 • GN1/1	10 • 600 x 400 mm 10 • GN1/1	330/500 m ³
Potencia	6,45 Kw	12,7 Kw	250 w
Alimentación	220/380V 3+N	220/380V 3+N	220/240v 1+N
Dimensión cámara	660 x 455 x 440 mm	660 x 460 x 840 mm	-
Dimensiones exteriores	920 x 840 x 760 mm	920 x 840 x 1160 mm	920 x 1000 x 300 mm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm	-
Peso	100 kg	135 kg	33 kg
PVP	4.690 €	5.720 €	1.790 €

AUTOLAVADO





Campana Capone

Campana de condensación para hornos Al Capone con aspiración.



| SOPORTE NEMID

- Capacidad 6+6 bandejas GN1/1 ó 2/3.
- Dimensión Ext. de 830 x 750 x 700 mm.
- Distancia de 70 mm entre guía.
- Peso 31 kg.

PVP 990 €



| SOPORTE SH-8-640

- Capacidad de 8 bandejas 600 x 400 mm.
- Dimensión ext. 590 x 580 x 850 mm.
- Distancia de 70 mm entre guías.
- Peso 18 kg.

PVP 579 €

SOPORTE PARA HORNOS

| NEMID Y AL CAPONE

Soporte para hornos Nemid y Al Capone está fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10, se entrega montado mediante soldadura de toda su estructura, lo que incide directamente en su estabilidad y resistencia de carga (más de 200 kg) aportando mayor seguridad, rendimiento y durabilidad.

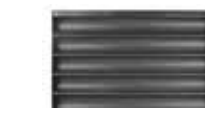
Su estructura cuenta con dos cuerpos de guía 1/1 (gastronorm) con capacidad para 12 bandejas. Incluye ruedas de serie.

| NERONE 600-3, 600-4 Y 600-4 PLUS

Soporte para nuestros hornos Nerone 600-3, 600-4 y 600-4 Plus construido íntegramente en acero inox. Su estructura cuenta con 8 pares de guías para bandejas de 600 x 400 mm.

BANDEJAS PARA HORNOS

Amplio surtido de bandejas construidas con los más altos estándares de calidad y específicas para hornear fabricadas en acero inox y aluminio anodizado.

		MODELO	MEDIDAS	MATERIAL	PESO	PVP
HORNO MOD. NERONE 595-4  		BAN43,5x35 (lisa)	435 x 350 x 4	INOX	400 gr	28 €
		FOGRG595 (rejilla)	435 x 350 x 4	INOX	400 gr	37 €
HORNO MOD. NERONE 600-3 HORNO MOD. NERONE 600-4 HORNO MOD. NERONE 600-4 PLUS HORNO MOD. NEMID HORNO MOD. AL CAPONE   		BAN60x40 (lisa)	600 x 400 x 10	ALUMINIO	500 gr	28 €
		480630 (perforada)	600 x 400 x 30	ALUMINIO	50 gr	24 €
		480634 (acanalada)	600 x 400 x 45	ALUMINIO	1000 gr	47 €
HORNO NERONE GN 1/1 HORNO MOD. NEMID HORNO MOD. AL CAPONE  		487272 (rejilla GN 1/1)	530 x 325 x 4	INOX	890 gr	34 €
		486814 (GN 1/1)	530 x 325 x 20	INOX	1100 gr	20 €
		486816 (GN 1/1)	530 x 325 x 40	INOX	1269 gr	23 €
		486818 (GN 1/1)	530 x 325 x 65	INOX	1365 gr	26 €

MICROONDAS

Nueva gama de microondas cerámicos profesionales que se adaptan a cualquier necesidad, ya sea calentar y cocinar pequeñas porciones de una manera rápida o simplemente descongelar o gratinar los alimentos. Los microondas cerámicos reparten el calor de forma más homogénea, obteniendo unos resultados excelentes. Además, al no incluir plato giratorio, ofrecen una limpieza mucho más cómoda y sencilla sin necesidad de desmontar ninguna pieza.

Principales características:

- Base cerámica.
- Interior en acero inoxidable (excepto modelo AMWC2700).
- Incluyen opción descongelar.
- Control soft-touch en los modelos superiores.



AMWC2700



AMWC2700:

Horno microondas profesional con control manual, con 700 w de potencia, color blanco.



AMWC25900DGN

AMWC25900DGN

Horno microondas profesional de 25l de capacidad, fondo fijo cerámico y grill.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	AMWC2700	AMWC25900DGN	AMWH2510001MD	AMW3421002MD
Consumo	1000 w	1500 w	1500 w	3000 w
Potencia	700 w	900 w	1000 w	2100 w
Potencia con Grill	-	1000 w	-	-
Capacidad interior	20 L	25 L	25 L	34 L
Medidas cámara de cocción	200 x 303 x 321 mm	197 x 340 x 338 mm	327 x 346 x 200 mm	360 x 409 x 225 mm
Medida exterior	283 x 451 x 337 mm	288 x 490 x 410 mm	515 x 431 x 311 mm	574 x 528 x 368 mm
Peso	11 kg	14 kg	16,5 kg	35 kg
PVP	130 €	248 €	378 €	1.090 €



| AMWH2510001MD

Horno de microondas profesional Aspes con controles electrónicos.

- 1000 vatios de potencia de salida.
- 25 litros de capacidad.
- Acero completamente inoxidable.
- Fondo de cristal fijo cerámico GN ½.
- Cocción flexible gracias a las opciones de duplicar y triplicar el tiempo con las teclas programadas X2 y X3.

| AMWH2510001MD



| AMWH3421002MD

Microondas cerámico profesional con doble magnetrón Aspes.

- 2100 w de potencia.
- 10 programas memorizables.
- Interior y exterior en acero inox.
- Filtro desmontable para fácil limpieza.

| AMWH3421002MD



HORNOS DE BRASAS

Nuestros hornos de brasas y parrillas están diseñados para cumplir con altos estándares profesionales, con un fuerte enfoque en la durabilidad, el rendimiento y el diseño moderno. Para la construcción de nuestros productos solo utilizamos acero inox AISI 304 de alta calidad.

Principales características:

- Termómetro integrado en la puerta del horno con control de la temperatura hasta 500°C.
- Chimenea de prevención de incendios de 3 etapas.
- Rejilla de ceniza de hierro fundido.
- Dotado con cajón recoge cenizas y recoge grasas.
- Maneta para control de combustión .
- Incluye en dotación, 2 parrillas GN2/1, 1 pinza para parrilla, 1 bandeja recoge grasa.
- Capacidad para 100 comensales.
- Posibilidad de diferentes acabados.



I SPR73.2 (INOX)



I SPR73.2 (NEGRO)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	SPR 73.2	SPR 75.1	SPR 75.2	SPR 21.1	FORTE
Medidas	700 x 850 x1 700 mm	1100 x 900 x9 00/1550 mm	2000 x 900 x 900/1550 mm	680 x 680 x1060 mm	1580 x 680 x 900 mm
Superficie de cocción	Parrilla GN 2/1	700 x 500 mm	2 – 700x500	580 x 645 mm	-
PVP	8.790 €	7.260 €	11.640 €	3.990 €	5.440 €

PARRILLA VASCA MODULAR, SOBREMESA Y MONOBLOCK:

Parrilla vasca para carbón fabricada íntegramente en acero inox Aisi 304. Dotada de escudo de combustión en ladrillo refractario lo que permite reducir al máximo la transmisión de calor a las paredes externas y mejorar la eficiencia energética.

Principales características:

- Parrilla principal ajustable en altura con volante y manivela y dotada con recoge grasas.
- Tolla con regulación de tiro.
- Sistema de transmisión por cadena.
- Parrilla de atemperación extraíble para su fácil limpieza.
- Incorpora cajón recoge cenizas.
- Fabricada en acero inox AISI 304.
- Posibilidad de diferentes acabados.



I SPR75.1



I SPR75.2



I FORTE



I SPR21.1



TODOS
NUESTROS
HORNOS
DE PIZZA,
AMASADORAS Y
LAMINADORAS
ESTÁN FABRICADOS
ÍNTEGRAMENTE
EN ITALIA.

PIZZERÍA Y COMPLEMENTOS 02

- 22 Hornos de pizzería
- 28 Amasadoras
- 30 Laminadoras
- 31 Campanas
- 32 Complementos





I SMALL



I SMALL G2

HORNOS PARA PIZZAS LÍNEA SMALL



I SMALL y SMALL G2

La línea de hornos SMALL es ideal para la introducción en el mundo de la pizza.

Gracias a su diseño robusto y compacto podrá ubicarlo incluso en la contrabarra.

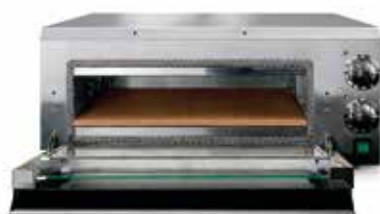
Dispone de cámaras de cocción para pizza de 360 mm Ø.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	SMALL	SMALL G2
Dimensiones int.	410 x 360 x 110 mm	410 x 360 x 110 mm
Dimensiones Ext.	550 x 430 x 220 mm	550 x 430 x 430 mm
Potencia	1,6 Kw	3,2 Kw
Voltaje	230 V	230 V
Temperatura	0/350°	0/350°
Peso	17 kg	30 kg
Nº pizzas Ø 360 mm		
PVP	635 €	950 €



I ETNA



LÍNEA ETNA



Horno de pizza profesional ETNA para pizzas de hasta 420 mm de diámetro.

Este horno está diseñado especialmente para la elaboración de la pizza napolitana gracias a su capacidad para alcanzar los **450°C**.

Equipado con ventilador auxiliar para enfriamiento de los mecanismos.

Fabricado en acero inox con aislamiento de lana de roca.

Estos hornos equipan resistencias blindadas de gran durabilidad.

Incluyen luz interior.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	ETNA
Dimensiones Int.	420 x 420 x 93 mm
Dimensiones Ext.	610 x 620 x 215 mm
Potencia	2,95 Kw
Voltaje	230/400V
Temperatura	50/450°
Peso	28 Kg
Nº pizzas Ø 420 mm	
PVP	840 €



I START 44

HORNOS PARA PIZZAS LÍNEA START

La gama de hornos Start es ideal para la cocción de pizzas de 330 mm. Fabricado en acero inox y chapa prelacada con aislamiento de lana de roca.

Estos hornos equipan resistencias blindadas de gran durabilidad. Incluyen luz interior.



I START 6 BIG/L

I START 6/66 BIG/L

El horno Start 6/66 BIG/L está pensado para un uso muy intensivo.

Gracias a la disposición de las cámaras de forma apaisada se agiliza la carga y descarga de las pizzas.

Tiene capacidad para 12 pizzas de 360 mm de diámetro.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	START 4	START 44	START 6	START 66	START 6BIG/L	START 66 BIG/L
Dimensiones Int.*	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm	660 x 990 x 140 mm	660 x 990 x 140 mm	1090 x 720 x 140 mm	1090 x 720 x 140 mm
Dimensiones Ext.*	940 x 920 x 400 mm	940 x 920 x 710 mm	940 x 1250 x 400 mm	940 x 1250 x 710 mm	1310 x 870 x 400 mm	1310 x 860 x 710 mm
Potencia	4,7 Kw	9,4 Kw	7 Kw	14,4 Kw	9,2 Kw	18,4 Kw
Voltaje	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V
Temperatura	50/400 °C	50/400 °C	50/400 °C	50/400 °C	50/400 °C	50/400 °C
Peso	82 kg	138 kg	103 kg	178 kg	102 KG	162 kg
Nº pizzas	 Ø 330 mm	 Ø 330 mm	 Ø 330 mm	 2 x Ø 330 mm	 Ø 360 mm	 2 x Ø 360 mm
PVP	1.190 €	1.890 €	1.520 €	2.490 €	1.899 €	3.390 €
Soporte mesa* pag. 30	94,5 x 82,5 x 85/90/95 mm 94,5 x 115,5 x 85/90/95 mm 132 x 91 x 85/90/95 mm					

02 HORNOS PARA PIZZAS

PIZZERÍA



I RG6

HORNOS PARA PIZZAS



I RG6

Con el horno RG6 conseguimos darle un toque especial a las pizzas muy similar al auténtico horno de leña.

Además, gracias a sus quemadores de gas, economizamos en el uso diario.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	RG 6
Dimensiones Int.*	620 x 902 x 150 mm
Dimensiones Ext.*	1000 x 1140 x 470 mm
Potencia	27 Kw/GAS
Voltaje	-
Temperatura	50/500 °C
Peso	120 kg
Nº pizzas	 Ø 320 mm
Soporte mesa* pág 30	101 x 116 x 85/90/95 mm
PVP	4.890 €



I FERMENTADORA TS9

FERMENTADORAS TS LINE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	TS-6L	TS9
Capacidad	21 Bandejas 600 x 400 mm	24 Bandejas 600 x 400 mm
Distancia Entre Guías	80 mm	80 mm
Dimensiones	1540 X 1020 X 850 mm	1540 X 1430 X 820 mm
Potencia	1,6 Kw	1,6 Kw
Alimentación	230 • 1n 50-60 Hz	230 • 1n 50-60 Hz
Temperatura	0/70 °c	0/70 °c
Peso	89 kg	158 kg
PVP	3.250 €	3.630 €



HORNOS PARA PIZZAS TS LINE



I TS9

Nueva gama de hornos modulares de pizza TS LINE ideales para pizzerías con un alto volumen de negocio. Gracias a su modulación podemos cubrir las necesidades para 6-9-12 ó 18 pizzas de 360 mm de diámetro.

Principales características:

- Panel de control táctil de 5" a color.
- Encendido programable.
- 2 temporizadores de cocción.
- Función Eco y Power Boost.
- Gestión del calor de suelo y techo por porcentaje, lo que asegura un control exacto y total de la temperatura deseada.
- Válvula de regulación de humedad.
- Aislamiento Ecoblanc que garantiza 0 dispersión del calor durante el trabajo contribuyendo así a un considerable ahorro energético.



I HORNO TS-6L I 2 UND.
+ FERMENTADORA TS6L
+ CAMPANA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	TS-6L	TS9
Dimensiones Int.*	1080 x 720 x 140 mm	1080 x 1080 x 140 mm
Dimensiones Ext.*	1540 x 985 x 410 mm	1540 x 150 x 410 mm
Potencia	9,2 Kw	13,8 Kw
Voltaje	230/400	400
Temperatura	50/500°	50/500°
Peso	108 kg	135 kg
Nº pizzas	 Ø 320 mm	 Ø 320 mm
Soporte mesa* pag. 30	101 x 116 x 85/90/95 mm	
PVP	4.320 €	4.890 €



I HORNO CRATOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Dimensiones

Int. Cámara*	930 x 945 x 180 mm
Dimensiones Ext.*	1600 x 1635 x 1380 mm
Potencia	15,25 Kw / 400V 3N
Peso	2 x 255 kg
Capacidad	9 • Ø 330 mm 5 • Ø 350 mm 4 • Ø 450 mm
	2 Bandejas de 600 x 400 mm

Soporte

Dimensiones	960 x 1218 x 785 mm
Peso	20 kg
PVP	22.900 €

HORNOS PARA PIZZAS CRATOS



El horno Cratos ha sido diseñado para conseguir las principales características de la cocción de la pizza artesana con el mínimo esfuerzo y cuenta con la aprobación de la Asociación Verace Pizza Napoletana.

Equipado con el sistema Eco Power que le permite alcanzar la temperatura máxima de funcionamiento de 515°C en tan solo 85 minutos asegurando al mismo tiempo un consumo mínimo durante la actividad de 6,5Kw.

Las dimensiones y potencia del horno simplifican enormemente el trabajo del pizzero, ofreciendo la posibilidad de cocinar hasta 9 pizzas al mismo tiempo.

Gracias a la altura de la cámara de cocción de 180 mm es posible hornear pan, asados, etc.

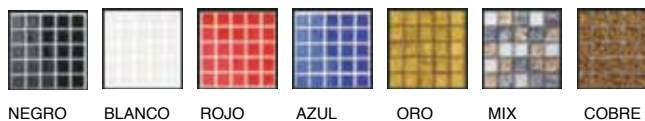
El horno Cratos está disponible en distintos acabados tanto de azulejo mosaico como de resina.

Principales características:

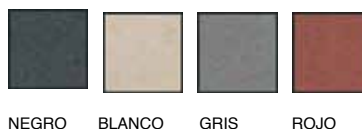
- Pantalla táctil de 5 pulgadas en color.
- Gestión electrónica de la temperatura. Independiente de suelo y techo.
- Función de calentamiento rápido.
- Función My Baking (99 recetas personalizables).
- Función de encendido programable.
- Función Eco-Power de ahorro de energía.



ACABADOS Mosaico Estándar



ACABADOS Resina Estándar





02 AMASADORAS

PIZZERÍA

AMASADORAS PARA PIZZAS

I AMASADORAS SK

Las amasadoras SK permiten elaborar masas para pizzerías, pastelerías o panaderías perfectamente amalgamadas en pocos minutos.

La cuba, espiral y divisor de masa están contruidos en acero inox 304.

Incluyen ruedas y timer.



I SK



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	PINA	SK 20	SK 30	SK 30 TRIF/2V	SK 40	SK40 TRIF/2V	SK50 TRIF/2V
Dimensión Ext.	260 x 540 x 390 mm	400 x 630 x 700 mm	440 x 680 x 780 mm	440 x 680 x 780 mm	500 x 800 x 770 mm	500 x 800 x 770 mm	500 x 800 x 800 mm
Dimensión cuba	240 x 160 mm	360 x 210 mm	400 x 260 mm	400 x 260 mm	450 x 260 mm	450 x 260 mm	450 x 300 mm
Volumen cuba	7 L	21 L	32 L	32 L	41 L	41 L	48 L
Capacidad	6 kg	17 kg	25 kg	25 kg	36 kg	36 kg	43 kg
Potencia	0,25 Kw (220 V)	0,75 Kw (220 V)	1,10 Kw (220 V) (220 V)	1,25 / 1,80 Kw (380 V)	1,10 Kw (220 V)	1,25 / 1,80 Kw (380 V)	1,5/2,2 Kw
Peso	28 kg	59 kg	90 kg	97,5 kg	96 kg	107 kg	110,5 kg
PVP	1.150 €	1.590 €	1.820 €	2.090 €	2.100 €	2.300 €	2.450 €

AMASADORAS PARA PIZZAS CON VARIADOR DE VELOCIDAD

I AMASADORAS SKV

Nueva línea de amasadoras con variador de velocidad SKV ideales para trabajar con masa con un gran porcentaje de humedad.

Características principales:

- Panel de control digital con marcha atrás de serie.
- Temporizador y ruedas de serie.
- Cuba y espiral en acero inox AISI 304.
- Transmisión por cadena y motorreductor bañado en aceite para reducir el ruido.
- Sistema de protección del motor para masas con poca hidratación. Reduce las revoluciones de la espiral adecuadamente para evitar daños.



I SKV



I PINA VV

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	PINA VV	SKV30	SKV40
Dimensión Ext.	260 x 540 x 390 mm	440 x 745 x 840 mm	495 x 800 x 860 mm
Dimensión cuba	240 x 160 mm	400 x 260 mm	450 x 260 mm
Volumen cuba	7 L	32 L	41 L
Capacidad	6 kg	25 kg	36 kg
Potencia	0,50 Hp / 0,37 Kw	2 Hp / 1,5 Kw	3 Hp / 2,2 Kw
Velocidad (RPM)	42/269 8/53	55/239 6/26	55/239 6/26
Peso	28 kg	86 kg	100 kg
PVP	1.240 €	2.740 €	3.120 €

02 LAMINADORAS

PIZZERÍA



SPR 30 | 40



SPR 50 UNO

LAMINADORAS PARA PIZZAS

LAMINADORAS SPR

Las laminadoras SPR están construidas íntegramente en acero inox. Dotadas de motor eléctrico con ventilador de refrigeración para uso intensivo.

Permiten regulación de masa de 0,5 a 4 mm

Se recomienda el uso de pedal para reducir el consumo eléctrico y alargar la vida útil del motor.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	SPR 30	SPR 40	SPR 50 UNO
Dimensiones	440 x 370 x 640 mm	550 x 370 x 750 mm	440 x 350 x 550 mm
Peso de masa	80 / 210 gr	80 / 400 gr	210 / 700 gr
Diámetro pizza	140 / 300 mm	260 / 450 mm	260 / 450 mm
Alimentación	230 V	230 V	230 V
Potencia	0,37 Kw	0,37 Kw	0,37 Kw
Peso	25 kg	27 kg	34 kg
PVP	1.200 €	1.450 €	1.090 €



MESAS SOPORTES PARA HORNOS DE PIZZA

Soportes de hornos de pizza fabricados en acero con acabado en lacado. Se pueden montar con hasta 3 alturas diferentes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	7020100001	7020100002	7020100011	7020100013	7020100018	7020100022
Medidas (mm)	945 x 825 x 850/900/950	945 x 1155 x 850/900/950	1320 x 90 x 850/90/950	1010 x 1160 x 850/900/950	1550 x 990 x 850/900/950	1550 x 1400 x 850/900/950
Peso	30 kg	30 kg	35 kg	32 kg	30 kg	32 kg
Compatible Horno	START4 Y START44	START6 Y START66	START 6 Y 66BIGL	RG6	HORNO TS-6L	HORNO TS9
PVP	370 €	390 €	398 €	530 €	670 €	710 €



I CAMPANA START

CAMPANAS EXTRACTORAS GAMA START

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	7020100001	7020100002	7020100011	7020120015	7020120016
Medidas (Mm)	925 x 965 x 115 mm	925 x 1291 x 115 mm	131 x 102 x 115 mm	155 x 128 x 38 mm	155 x 169 x 28 mm
Peso	10 kg	12 kg	13,50 kg	26 kg	29 kg
Compatible Horno	START4 Y START44	START6 Y START66	START 6 Y 66BIGL	HORNO TS-6L	HORNO TS9
PVP	340 €	490 €	430 €	1.190 €	1.270 €

OPCIÓN Motor eléctrico aspiración.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:



Complemento	PALA LISA	PALA PERFORADA
Modelo	ARN-33-150-N	ARF-33-150-N
Medida pala	330 mm	330 mm
Medida palo	1500 mm	1500 mm
Medida total	1860 mm	1860 mm
Material	Aluminio anodizado	Aluminio anodizado
PVP	99 €	124 €



Complemento	CEPILLO	RECAMBIO DE CEPILLO
Modelo	P-304-SO-150-GM	G06
Medida pala	160 mm	160 mm
Medida palo	1560 mm	-
Medida total	1740 mm	-
Material	Acero Inox.	-
PVP	79 €	18 €



Complemento	PALINO
Modelo	P-304-22-150-GM
Medida pala	220 mm
Medida palo	1460 mm
Medida total	1740 mm
Material	Acero Inox.
PVP	84 €



Complemento	PALA RECOGEBRASAS
Modelo	P-304-C-150-GM
Medida pala	170 x 200 mm
Medida palo	1460 mm
Medida total	1740 mm
Material	Acero Inox. / Galvanizado
PVP	64 €



Complemento	ESPARCIDORA DE BRASAS
Modelo	P-304-U-150-GM
Medida pala	280 mm
Medida palo	1460 mm
Medida total	1740 mm
Material	Acero Inox. / Galvanizado
PVP	79 €



NUESTRA GAMA DE
LAVAVAJILLAS
INDUSTRIALES
COMBINA
INNOVACIÓN,
EFICIENCIA Y
ROBUSTEZ PARA
GARANTIZAR UN
LAVADO IMPECABLE,
SIMPLIFICANDO EL
TRABAJO DIARIO.

LAVADO DE VAJILLAS 03

36 Lavavasos y Lavavajillas

38 Lavavajillas de Capota



N'DUSTRIO

LAVADO INDUSTRIAL

RENDIMIENTO, HIGIENE Y CONFIANZA
PARA USO PROFESIONAL



LAVADO DE VAJILLA

I LÍNEA WZ-RP

Descripción

Los lavavajillas WZ-LINE de N'DUSTRIO mantienen un equilibrio perfecto entre facilidad de uso y eficiencia en lavado, siendo ideales para clientes que requieran la mejor relación calidad-precio.

La gama dispone de modelos de lavavajillas para cestas 400 x 400 mm con y sin bomba de drenaje, aperturas frontales para cestas de 500 x 500 mm con y sin bomba de drenaje, así como capotas para cestas de 500 x 500 mm. Los ciclos de lavado se controlan mediante un temporizador electrónico.

Principales características:

- Tirador ergonómico y bisagra reforzada en la puerta haciendo que la alimentación de las cestas sea más rápida y sencilla.
- Panel frontal extraíble que permite un acceso fácil a los componentes mejorando el mantenimiento del equipo.
- Estructura de la máquina fabricada completamente en acero inoxidable lo que extiende la vida útil de la misma.
- Panel de control electromecánico con 2 ciclos programables.
- Termostatos de seguridad para cuba y calderín, así como válvula antirretorno, que garantizan unas condiciones de trabajo fiables y seguras.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	WZ-43-RP	WZ-43D-RP	WZ-53-RP	WZ-53D-RP
Bomba de desagüe	NO	SI	NO	SI
Dimensiones	475 x 525 x 770 mm	475 x 525 x 770 mm	580 x 625 x 836 mm	580 x 625 x 836 mm
Altura útil puerta	270 mm	270 mm	320 mm	320 mm
Ciclos de lavado	2 de 90 y 180"	2 de 90 y 180"	2 de 90 y 180"	2 de 90 y 180"
Capacidad de lavado	30 cestas/hora	30 cestas/hora	30 cestas/hora	30 cestas/hora
Cuba de lavado	10'5 L	10'5 L	10'5 L	10'5 L
Capacidad del calderín	5 L	5 L	7 L	7 L
Potencia de calentamiento	4,26 Kw	4,26 Kw	4,45 Kw	4,45 Kw
Bomba de lavado	260 w	260 w	450 w	450 w
Temperatura de lavado	55°C	55°C	55°C	55°C
Temperatura de aclarado	85° C	85° C	85° C	85° C
Peso	43 kg	44 kg	69 kg	70 kg
DOTACIÓN	1 cesta 400 x 400 mm 1 soporte para platos	1 cesta 400 x 400 mm 1 soporte para platos	1 cesta 500 x 500 mm 1 cubilete para cubiertos	1 cesta 500 x 500 mm 1 cubilete para cubiertos
PVP	1.499 €	1.620 €	1.630 €	1.740 €

LAVAVASOS

I WZ-43-RP Y WZ-43D-RP

Descripción

Lavavasos electromecánico N'DUSTRIO WZ-43-RP Y WZ-43D-RP con 2 ciclos de lavado de 90 y 180" fabricado en acero inoxidable AISI 18/10. Su diseño con tirador ergonómico y simplicidad en uso y mantenimiento al ser electromecánico hacen de este lavavasos la mejor opción calidad-precio. Ahorra en cada lavado gracias a su bajo consumo de agua de tan solo 3,5 litros por ciclo.

Principales características:

- Dimensiones: 475 x 525 x 770 mm.
- Altura útil puerta: 270 mm.
- Panel de control electromecánico.
- 2 ciclos de lavado de 90 y 180".
- Capacidad de lavado de 30 cestas/hora.
- Cuba de lavado de 10,5 litros.
- Capacidad del calderín de 5 litros.
- Potencia de calentamiento de 4,26 kw.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Bomba de lavado de 260 w.
- Temperatura de lavado de 55°C y de aclarado de 85°C.
- Lavado y aclarado inferior y superior.
- Incluye 1 cesta de 40 x 40 y 1 soporte para platos en dotación.
- Peso: 44 kg.
- Bomba de desagüe incorporada solo en el modelo WZ-43D.

I WZ-43-RP

I WZ-53-RP



LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL

I WZ-53-RP Y WZ-53D-RP

Descripción

Lavavajillas electromecánico N'DUSTRIO WZ-53 con 2 ciclos de lavado de 90 y 180" fabricado en acero inoxidable AISI 18/10. Su diseño con tirador ergonómico y simplicidad en uso y mantenimiento al ser electromecánico hacen de este lavavajillas la mejor opción calidad-precio. Ahorra en cada lavado gracias a su bajo consumo de agua de tan solo 3,5 litros por ciclo.

Principales características:

- Dimensiones: 580 x 625 x 836 mm.
- Altura útil puerta: 320 mm.
- Panel de control electromecánico.
- 2 ciclos de lavado de 90 y 180".
- Capacidad de lavado de 30 cestas/hora.
- Cuba de lavado de 10,5 litros.
- Potencia de calentamiento de 4,45 kw.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Bomba de lavado de 450 w.
- Temperatura de lavado de 55°C y de aclarado de 85°C.
- Lavado y aclarado inferior y superior.
- Incluye 2 cestas de 50 x 50 y 1 cubilete para cubiertos.
- Peso: 69 kg.
- Bomba de desagüe incorporada solo en el modelo WZ-53D.





WZ-103-RP



LAVAVAJILLAS CAPOTA I WZ-103

Descripción

Lavavajillas electromecánico de cúpula N'DUSTRIO WZ-103-RP con 2 ciclos de lavado de 90" y 180" fabricado en acero inoxidable AISI 18/10. Su diseño con tirador ergonómico y simplicidad en uso y mantenimiento al ser electromecánico hacen de este lavavasos la mejor opción calidad-precio. Ahorra en cada lavado gracias a su bajo consumo de agua de tan solo 3,5 litros por ciclo.

Principales características:

- Dimensiones: 1450 x 690 x 780 mm.
- Altura útil puerta: 370 mm.
- Panel de control electromecánico.
- 2 ciclos de lavado de 90 y 180".
- Capacidad de lavado de 30 cestas/hora.
- Capacidad del calderín de 7 litros.
- Potencia de calentamiento de 14,10 Kw.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Bomba de lavado de 650 w.
- Temperatura de lavado de 65°C y de aclarado de 85°C.
- Lavado y aclarado inferior y superior.
- Incluye 2 cestas de 50 x 50 y 1 cubilete para cubiertos.
- Peso: 90 kg.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	WZ-103-RP
Bomba de desagüe	NO
Dimensiones	690 x 780 x 1450 mm
Altura útil puerta	370 mm
Ciclos de lavado	2 de 90 y 180"
Capacidad de lavado	30 cestas/hora
Cuba de lavado	10'5 L
Capacidad del calderín	7 L
Potencia de calentamiento	14,10 Kw
Bomba de lavado	650 w
Temperatura de lavado	65°C
Temperatura de aclarado	85° C
Peso	90 kg
DOTACIÓN	2 cestas 50 x 50 1 cubilete para cubiertos
PVP	2.598 €



TODAS
NUESTRAS
CORTADORAS
DE FIAMBRE ESTÁN
FABRICADAS EN ITALIA
CON LOS MÁXIMOS
ESTÁNDARES DE
CALIDAD.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENVASADO 04

- 42 Cortadoras de Fiambres
- 54 Trituradoras
- 56 Picadoras de Carne
- 57 Sierra de Huesos
- 58 Envasadoras
- 60 Termoselladoras
- 62 Envolvedoras



04 CORTADORAS TRANSMISIÓN POR CORREA

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENVASADO

CORTADORAS DE TRANSMISIÓN POR CORREA

GAMA SA • GSA

Descripción

- Cortadora de fiambres construida íntegramente en aluminio anodizado.
- Dotada de un carro con gran capacidad de corte y máxima potencia en transmisión por correa.



I 250-GSA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	220-SA	250-GSA	275-GSA	300-GSA
Potencia	0,154 Kw	0,154 Kw	0,176 Kw	0,187 Kw
Regulación corte	0 – 14 mm	0 – 14 mm	0 – 14 mm	0 – 14 mm
Longitud carro	210 mm	240 mm	240 mm	240 mm
Medida de la base	385 x 255 mm	450 x 320 mm	450 x 320 mm	450 x 320 mm
Capacidad de corte	210 x 145 ø 150 mm	230 x 190 ø 170 mm	230 x 180 ø 200 mm	235 x 220 ø 220 mm
PVP	702 €	798 €	998 €	1.092 €



I 300-GX

CORTADORAS DE TRANSMISIÓN POR CORREA GAMA GX PROFESIONAL

Descripción

- Gama de cortadoras GX de gran potencia y transmisión por correa.
- Dotada de una gran inclinación para obtener más capacidad de corte.
- Ideal para cualquier tipo de local o supermercado.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	275-GX	300-GX	350-GX
Potencia	0,180 Kw	0,242 Kw	0,242 Kw
Regulación de corte	0 – 12 mm	0 – 14 mm	0 – 14 mm
Longitud de carro	230 mm	250 mm	280 mm
Medida de la base	490 x 330 mm	550 x 380 mm	550 x 380 mm
Capacidad de corte	240 x 185 ø 190 mm	270 x 215 ø 215 mm	270 x 265 ø 240 mm
PVP	1.321 €	1.720 €	1.840 €



04 CORTADORAS TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENVASADO

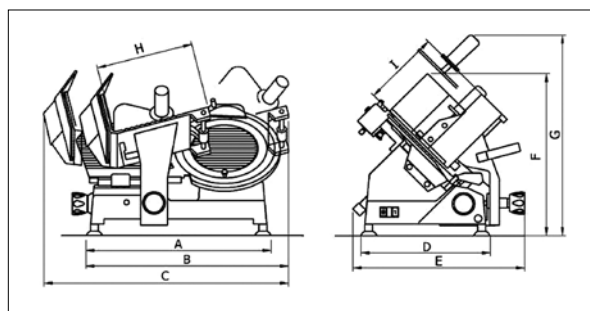
CORTADORAS DE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES GAMA GI CL

Descripción

- Base más grande respecto a las cortadoras de la misma categoría permitiendo más recorrido del carro.
- Especialmente indicada para gran producción.



I 350 GI-CL



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	300-GI CL	350-GI CL
Potencia	0,300 Kw	0,300 Kw
Regulación de corte	0 – 14 mm	0 – 14 mm
Longitud de carro	305 mm	305 mm
Medidas	680 x 560 x 530 mm	700 x 560 x 530 mm
Medida de la base	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Capacidad de corte	300 x 220 ø 220 mm	300 x 240 x 240 mm
Peso	34 kg	41 kg
PVP	2.270 €	2.508 €

CORTADORAS RETAIL

Descripción:

Nueva gama de cortadoras de transmisión por engranajes Retail. Esta nueva gama está diseñada para facilitar el uso y la limpieza diaria e incorpora innovaciones como la elevación de la cortadora mediante accionamiento de una leva, lo que permite la limpieza de la mesa de trabajo sin ningún esfuerzo, o el abatimiento y extracción del carro de corte facilitando así muchísimo la limpieza de la cortadora.

Dotada con un nuevo interruptor inteligente que apaga la cortadora después de 30 segundos sin uso.



I 300 GI-CL RETAIL



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	300GI/CL RETAIL	350GI/CL RETAIL
Medidas	670 x 580 x 1000 mm	670 x 580 x 1000 mm
Potencia	0,242 Kw	0,500 Kw
Regulación de corte	0-14 mm	0-14 mm
Longitud del carro	360 mm	360 mm
Medida de la base	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Capacidad de corte	305 x 220 x 220 mm	305 x 240 x 240
Peso	34 kg	41 kg
PVP	3.427 €	3.745 €

04 CORTADORAS TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENVASADO



CORTADORA DE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES **AUTOMÁTICA** A350I-CL

Descripción

- Ideal para hoteles y grandes superficies.
- Construida en aluminio anodizado y dotada de un carro largo para facilitar el corte de grandes piezas.
- Esta cortadora incorpora 2 motores, uno para la cuchilla y otro para el carro permitiendo su uso en modo manual o automático.

* Incluye de serie un dispositivo cuentalonchas.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	A350I-CL
Potencia	0,450 Kw
Regulación de corte	0 – 12 mm
Longitud de carro	310 mm
Medida de la base	600 x 400 mm
Capacidad de corte	305 x 240 ø 240 mm
PVP	5.660 €



04 CORTADORAS TRANSMISIÓN POR CORREA VERTICALES

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENVASADO

CORTADORA DE TRANSMISIÓN POR CORREA VERTICALES PARA CARNES

Descripción

- Cortadora vertical de transmisión por correa con doble plato particularmente indicada para cortar carne.
- Ideal para carnicerías y restaurantes.
- Disponible con disco de diámetro 300 y 350 mm.



I 350-TCI

I Gama TC • Transmisión por correa
I Gama TCI • Transmisión por engranajes



I 300-TCI

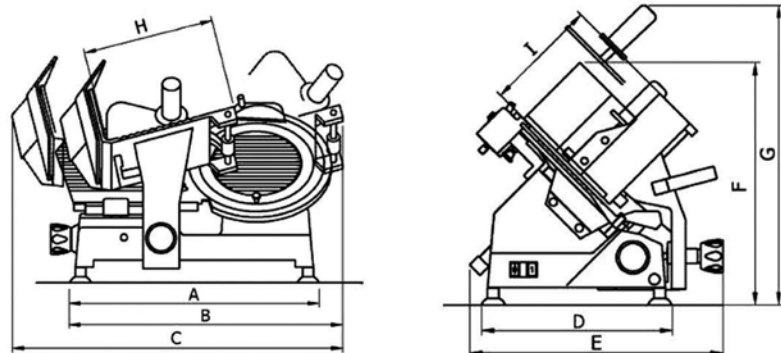


MESA

Medidas: 705 x 505 x 855 mm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	300-TC	350ETC/CE	350-TCI 
Potencia	0,242 Kw	0,370 Kw	0,370 Kw
Regulación corte	0 – 12 mm	0 – 16 mm	0 – 16 mm
Longitud carro	270 mm	330 mm	330 mm
Medida de la base	550 x 380 mm	630 x 430 mm	630 x 430 mm
Capacidad de corte	270 x 220 ø 220 mm	310 x 260 ø 260 mm	310 x 200 ø 260 mm
PVP	2.600 €	3.061 €	3.780 €


Referencias:

A	Distancia patas
B	Distancia de corte
C	Distancia inicio/fin recorrido carro
D	Distancia patas
E	Distancia de fondo
F	Altura
G	Distancia máxima altura
H	Longitud carro
I	Fondo de carro

MEDIDAS CORTADORAS (en mm):
REF.

Gama GSA • SA	A	B	C	D	E	F	G	H	I
220-SA	385	430	525	255	400	330	410	210	215
250-GSA	450	500	640	320	530	390	510	245	210
275-GSA	450	500	640	320	530	400	510	245	260
300-GSA	450	500	640	320	530	410	510	245	260

Gama GX

275-GX	485	560	630	325	475	455	490	230	230
300-GX	550	585	680	380	560	520	550	250	290
350-GX	550	610	700	380	560	520	600	280	325

Gama GI CL- RETAIL

300-GI CL- RETAIL	600	620	700	400	580	550	630	280	325
350-GI CL-RETAIL	600	620	700	400	580	550	630	280	325

Gama GI CL

300-GI CL	600	620	700	400	580	550	630	280	325
350-GI CL	600	620	700	400	580	550	630	280	325

A350I-CL

A350I-CL	600	900	1020	400	705	680	840	305	355
----------	-----	-----	------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Gama TC/TCI

300-TC	470	565	710	310	640	440	490	230	260
350-TC	630	750	890	430	730	560	650	330	400
350-TCI	630	750	890	430	730	560	650	330	400

04 CORTADORAS DE VOLANTES

| PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENVASADO

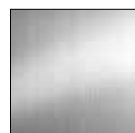


I 300K • 330K

CORTADORAS DE VOLANTE MANUAL DE ESTILO VINTAGE

Descripción

- Está especialmente indicada para el corte preciso de todo tipo de fiambres, especialmente de jamón.
- Su lenta cadencia de corte impide que el jamón desprenda su aroma y sabor durante el proceso de corte.
- Construida íntegramente en aluminio y acero, y diseñada para facilitar su limpieza.



Incremento pintura
mate/cromo



I 300K + PEANA



I 300L



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	300K	330K	300L	Mesa Vintage
Dimensión*	570 x 790 x 520 mm	580 x 810 x 540 mm	570 x 790 x 520 mm	660 x 550 x 860 mm
Ø Lama	300 mm	330 mm	300 mm	
Recorrido carro	255 mm	280 mm	255 mm	
Regulador corte	0 – 1,5 mm	0 – 1,5 mm	0 – 1,5 mm	
Capacidad corte	210 x 240 mm	220 x 240 mm	210 x 240 mm	
Peso	44,5 kg	47 kg	44,5 kg	40 kg
PVP	5.772 €	6.934 €	5.985 €	2.100 €

04 CORTADORAS DE VOLANTES

| PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENVASADO



| 250/21H





I 300/10H



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	250/21	300/10H
Dimensiones	420 x 250 x 510 mm	550 x 780 x 560 mm
Ø Lama	250 mm	300 mm
Recorrido carro	230 mm	255 mm
Regulador corte	0 – 15 mm	0 – 15 mm
Capacidad corte	18 x 21 mm	21 x 24 mm
Peso	29 kg	44,5 kg
PVP	4.370 €	5.460 €

I PEANA

Ø 600 x 790 mm

04 TRITURADORAS

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENVASADO

TRITURADORA Gama MX

Descripción

- Trituradoras MX-20, MX-25, MX-40 con brazo triturador de 300, 400 o 500 mm y mezclador contruidos en acero inox AISI 304.
- Ideales para sopas, cremas, salsas, masas, mayonesas, etc.
- El modelo MX-40 incorpora de serie variador de velocidad y junto con el accesorio batidor se consigue una textura perfecta en natas, natillas, soufflés, etc.



MX-40C





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	MX-20	MX-25	MX-40/30	MX-40/40	MX-40/50	MX-40C
Potencia	0,20 Kw	0,25 Kw	0,40 Kw	0,40 Kw	0,40 Kw	0,40 Kw
Litros	15 L	30 L	60 L	60 L	60 L	60 L
Inmersión máx .	-	190 mm	190 mm	290 mm	390 mm	290 mm 200 mm
RPM	1400	1300	2500/11000	2500/11000	2500/11000	2500/11000 250/1500
Variador veloc.	NO	NO	SI	SI	SI	SI
Peso	2,0 kg	2,2 kg	4,3 kg	4,5 kg	4,7 kg	4,5 kg 4,1 kg
Medidas	110 x 70 x 500 mm	140 x 100 x 600 mm	160 x 120 x 610 mm	160 x 120 x 710 mm	160 x 120 x 810 mm	160 x 102 x 710 mm 160 x 120 x 790 mm
PVP	236 €	298 €	440 €	460 €	480 €	594 €

04 PICADORA DE CARNE PRENSA DE HAMBURGUESAS

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENVASADO



TC-CGT-22

PICADORAS DE CARNE GAMA TC • CGT

Descripción

- Las picadoras de carne TC-CGT están diseñadas y fabricadas en Italia.
- Fabricadas íntegramente en acero inox (Grupo, Boca, Carcasa y Contenedor).
- Están dotadas de un motor reductor con engranajes de acero bañado en aceite y una matriz y cuchilla autoafilantes.
- Disponen de inversor de giro.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	TC-CGT-12	TC-CGT-22	TC-CGT-32	TC-CGT-32TRIF
Potencia	1 HP / 0,75 Kw	1,5 HP / 1,2 Kw	2,5 HP / 1,8 Kw	3 HP / 2,2 Kw
Producción	120 kg/h	250 kg/h	450 kg/h	500 kg/h
Dimensión total	240 x 480 x 400 mm	240 x 450 x 480 mm	260 x 530 x 520 mm	260 x 530 x 520 mm
Peso	23 kg	30 kg	41 kg	41 kg
Alimentación	220 V	220 V	220 V	220 V / 3+N / 380 V / 3+N
PVP	1.240 €	1.740 €	2.490 €	2.380 €

PRENSA DE HAMBURGUESAS

HF-130

Descripción

- Nuestra prensa de hamburguesas HF-130 está construida en aluminio anodizado a excepción de las partes que están en contacto con la carne que están fabricadas en Acero Inox.



HF-130

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	HF-130
Dimensiones	280 x 220 x 300 mm
Medidas de trabajo	Ø 103 mm
Peso	6,7 kg
PVP	250 €



I SH-CGT-183-INOX

SIERRA DE HUESOS

I SH-CGT-183-INOX

I SH-CGT-246-INOX

Descripción

- Construidas íntegramente en acero inox.
- Encimera con desplazador (solo en el modelo 246).
- Preparadas para uso intensivo e industrial.
- Medidas de corte de 270 x 210 mm en el modelo 183 y 320 x 285 mm en el modelo 246.
- Aptas para corte de producto fresco o congelado.
- Encimera en acero inox.
- Hoja de acero templado especial.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	SH-CGT-183-INOX	SH-CGT-246-INOX
Potencia	1,5 HP / 1,2 Kw	2 HP / 1,5 Kw
Dimensión total	610 x 500 x 950 mm	810 x 760 x 1700 mm
Medidas base	490 x 360 mm	710 x 650 mm
Peso	60 kg	120 kg
Alimentación	220 V	220 V
PVP	2.990 €	7.430 €



MESA SH-CGT

Dimensiones: 510 x 510 x 660 mm / 15 kg

PVP 320 €

ENVASADORAS DE VACÍO AUTOMATIC LINE

Descripción

Gama de envasadoras de vacío Automatic Line de Lavezzini, fabricadas íntegramente en Italia.

Principales Características:

- Start automático bajando la tapa.
- 5 programas configurables.
- Programa de marinaje y programa de autolimpieza de la bomba incluidos de serie.
- Gastrovac Sistem.
- Cuba de acero inoxidable totalmente embutida para facilitar su limpieza.

I LAX 250
I LAX 300



I LAX 350
I LAX 400
I LAX 450



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	LAX 250	LAX 300	LAX 350	LAX 400	LAX 450
Barra soldante	250 mm	300 mm	350 mm	400 mm	450 mm
Medidas exteriores	360 x 420 x 370 mm	410 x 460 x 370 mm	460 x 520 x 420 mm	510 x 560 x 450 mm	560 x 610 x 450 mm
Medida cámara	260 x 300 x 120 mm	310 x 350 x 120 mm	360 x 400 x 190 mm	410 x 450 x 220 mm	460 x 500 x 220 mm
Bomba de vacío	8 mc/h	8 mc/h	10 mc/h	16 mc/h	16 mc/h
Potencia	750 w	750 w	1000 w	1150 w	1150 w
Peso	30 kg	32 kg	38 kg	50 kg	60 kg
PVP	1.630 €	1.880 €	2.199 €	2.360 €	2.750 €



I LPX-450D

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	LPX 450 D
Barra soldante	2 x 450 mm
Medida cámara	500 x 460 x 220 mm
Bomba vacío	18 mc/h
Medida exterior	600 x 580 x 450 mm
Peso	70 kg
Consumo	1,3 Kw
PVP	4.390 €

ENVASADORA AL VACÍO PREMIUM LINE

Descripción

Envasadora profesional para uso intensivo LPX 450 D con 2 barras de soldadura de 450 mm y bomba Bush de serie.

Principales Características:

- Bomba BUSH de serie.
- Vacío por sensor con detección de líquidos.
- 2 barras de soldadura de 450 mm accionadas por pistones y totalmente extraíbles para facilitar la limpieza de la cuba.
- Start automático bajando la tapa.
- 40 programas configurables.
- Programa de marinaje y programa de autolimpieza de la bomba ya incluidos.
- Preparada para trabajar con gas inerte.
- Gastrovac Sistem.



I MINI-MINI 35



I MINI-BIG 45

ENVASADORAS DE ASPIRACIÓN EXTERNA

Descripción

- Envasadora de aspiración externa para usar con bolsa gofrada.
- De manejo muy simple y diseñada para ocupar el mínimo espacio.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	MINI-MINI 35	MINI-BIG 45
Barra soldante	350 mm	450 mm
Bomba vacío	20/24LTmin	20/24LTmin
Medida exterior	37 x 26 x 13 H	47 x 26 x 13 H
Peso	8 kg	10 kg
Consumo	250 w	270 w
PVP	398 €	549 €

TERMOSELLADORAS

Descripción

- Termoselladoras SV300 y SV400 para envasar barquetas de manera semiautomática.
- Gracias a estas termoselladoras podemos sellar de un modo totalmente higiénico productos en bandejas para mejorar notablemente su conservación y facilitar su transporte.



SV-300



SV 133 x 96 mm SV 193 x 138 mm SV 180 x 180 mm SV 195 x 260 mm



SV-400



STAMPO GN 1/2 265 x 320 mm STAMPO GN 1/4 265 x 160 mm STAMPO GN 1/8 160 x 130 mm STAMPO x 2 180 x 180 mm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	SV-300	SV-400
Dimensiones	280 x 500 x 600 mm	400 x 500 x 600 mm
Medidas de trabajo	180 x 180 mm (SERIE)	1/2GN (SERIE)
	OPCIONAL *138 x 96 mm *193 x 138 mm *195 x 260 mm	OPCIONAL *2 x 1/4GN *2 x 180 x 180 *2 x 1/8/GN
Potencia	600 w	1200 w
Peso	20 kg	29 kg
PVP	1.590 €	2.390 €



VG600



VG800

TERMOSELLADORAS DE VACÍO

VG

Termoselladoras al vacío Lavezzini VG600 y VG800 aptas bandejas de diferentes tamaños. Gracias a su envasado al vacío con gas inerte, conseguimos alargar la vida útil de los alimentos hasta más allá de los 15 días. Ideal para envasado de platos ya preparados como por ejemplo pasta fresca, carnes guisadas, ensaladillas, etc...

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	VG600	VG800
Dimensiones	610 x 600 x 560 mm	610 x 600 x 1100 mm
Moldes	MOLDE GN 1/2 MOLDE GN 1/4 MOLDE GN 1/8	MOLDE GN 1/2 MOLDE GN 1/4 MOLDE GN 1/8
Potencia	1800 w	1800 w
Tensión	230V/50hz	230V/50hz
Bomba de vacío	20 mc/h	20 mc/h
Peso	110 kg	150 kg
PVP	8.374 €	9.070 €



ENVOLVEDORA DE FILM

- Envolvedora de film 450 mm. Modelo HW-450.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	HW-450
Dimensiones	560 x 600 x 140 mm
Medidas de trabajo	450 mm
Potencia	230 w
Peso	7 kg
PVP	250 €



I HW-450

TERMOSELLADORA DE BOLSAS

I TB-40

- Termoselladora para bolsas de hasta un máximo de 400 mm.
- Su robustez la hace ideal para su uso intensivo en supermercados o grandes superficies.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	TB-40
Dimensiones	560 x 95 x 170 mm
Potencia	470 w
Peso	3 kg
PVP	148 €



I TB-40



TODOS
NUESTROS
EQUIPOS PARA LA
**PREPARACIÓN DE
BEBIDAS**
COMBINAN
TECNOLOGÍA,
ROBUSTEZ Y
UN DISEÑO
FUNCIONAL PARA
RESPONDER
A LAS NECESIDADES
DEL SECTOR
DE LA **HOSTELERÍA
PROFESIONAL.**

PREPARACIÓN DE BEBIDAS 05

- 66 Exprimidores
- 68 Blender y Batidoras Mezcladoras
- 70 Granizadoras
- 71 Enfriadores de Bebidas
- 72 Termos de Leche y Chocolateras
- 74 Molinillos de Café



05

EXPRIMIDORES

PREPARACIÓN DE BEBIDAS

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS PROFESIONAL

ACID 1

Descripción

- Sistema de exprimido mediante presión por palanca.
- Piña de exprimido en acero inox.
- Carcasa fabricada en ABS alimentario fácil de limpiar.
- Incorpora jarra de recogida de zumo.
- Motor provisto con protector térmico.
- Arranque automático por presión.
- Disponible en acabado CROMO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Potencia	570 w (0,50HP)
Medidas	180 x 280 x 350 mm
Peso	10 kg



ACID1



ACID 1 / naranja
PVP 410 €



ACID 1 / cromo
PVP 490 €



ACID1 CROMO



ACID2 NARANJA

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS PROFESIONAL

ACID 2 EVO

Descripción

- Primer exprimidor de cítricos de doble piña del mundo.
- Su diseño, fácil manejo y limpieza, hacen de él un gran aliado para la gastronomía profesional.
- Exprime el doble en la mitad de tiempo.
- Motor provisto con protector térmico.
- Arranque automático por presión.
- Diseñado bajo directiva 89/392CE.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Potencia	570 w (0,50HP)
Medidas	330 x 350 x 430 mm
Peso	15,5 kg



ACID 2 EVO / naranja
PVP 620 €



ACID 2 EVO / blanco
PVP 620 €



ACID2 BLANCO



BLENDER

KB2500A:

Descripción

Batidora de vaso KB2500A con capacidad para 1,5 litros. Ideal para triturar hielo o elaborar cócteles, smoothies, batidos, salsas, etc... Cuenta con 5 programas + 5 velocidades y pulso.

Disponible en 4 colores, crema, rojo, negro y gris.

Características Principales:

- Construida en ABS de 4mm de espesor.
- Motor ultrapotente auto refrigerado de 1200 w (1,61cv) con protector térmico.
- Transmisión por engranajes metálicos de alta resistencia.
- Jarra de policarbonato de 3,5 mm de espesor.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Potencia	1200 W (1,61cv)
Capacidad	1,5 L
Dimensiones	225 X 225 X 480 mm
Peso	7 kg



KB2500A-CREMA
PVP 540 €



KB2500A-GRIS
PVP 540 €



KB2500A-ROJO
PVP 540 €



KB2500A-NEGRO
PVP 540 €

BATIDORAS MEZCLADORAS

I KDM450A:

Descripción

Batidora mezcladora de bebidas líquidas y semilíquidas automática especialmente indicada para la elaboración de batidos, sorbetes, cócteles y similares.

Características principales:

- Construida en acero inoxidable AISI304 y disponible en 5 colores, crema, rojo, negro, gris y rosa.
- Dotada de un potente motor de 350 w con eje de acero inoxidable.
- Interruptor impermeable con 2 velocidades.
- Vaso de acero inoxidable de 900ml.
- Hélice de policarbonato.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Potencia	350 w
Dimensiones	190 x 470 x 155 mm
Peso	5 kg



I KDM450A-NEGRO
PVP 260 €



I KDM450A-ROSA
PVP 260 €



I KDM450A-GRIS
PVP 260 €



I KDM450A-ROJO
PVP 260 €



I KDM450A-CREMA
PVP 260 €



05 GRANIZADORAS Y ENFRIADORES DE BEBIDAS

PREPARACIÓN DE BEBIDAS

GRANIZADORAS SLUSH

Descripción

Granizadoras SLUSH12, SLUSH24 y SLUSH36 de SAMIXIR, ideales para todo tipo de granizados como batido granizado, café helado, capuchino helado y bebidas congeladas similares con un contenido de entre el 12-17% de azúcar. Dotadas con modo nocturno que garantiza un bajo consumo de energía mientras se conserva el producto durante la noche. Su recipiente de policarbonato resistente a los impactos y apto para alimentos proporciona un uso seguro y duradero. Con un panel trasero adecuado para la marca y un diseño compacto, ofrece una solución eficiente para pequeñas y medianas empresas. También es adecuado para su uso como dispensador de bebidas frías.

Disponible en color negro o amarillo.



SLUSH24.B



SLUSH12.B



SLUSH24.Y



SLUSH36.B

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	SLUSH12	SLUSH24	SLUSH36
Capacidad	12 L	24 L	36 L
Potencia	340 w	495 w	990 w
Tipo Gas	R290	R290	R290
Rango Temperatura	3°/10°c	3°/10°c	3°/10°c
Medidas	195 x 532 x 775 mm	390 x 530 x 770 mm	590 x 530 x 770 mm
Peso	25 kg	42 kg	62 kg
PVP	1.604 €	2.180 €	2.499 €





I M10.AY

ENFRIADOR DE BEBIDAS M10

Descripción

Enfriador de bebidas-horchatera M10 con capacidad para 10 litros ideal para enfriar y dispensar cualquier tipo de bebida como zumos, horchatas, etc...

Cúpula fabricada en policarbonato especial lo que la hace prácticamente irrompible. Diseñada con una gran superficie de enfriamiento para conseguir un resultado mucho más rápido y eficiente. Palas y cúpula completamente desmontables para una fácil limpieza. Disponible en color negro o amarillo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Capacidad	10 L
Potencia	160 w
Tipo Gas	R290
Rango Temperatura	3°/10°c
Medidas	250 x 390 x 700 mm
Peso	16,4 kg
PVP	722 €



I M10.AB





TERMOS DE LECHE ELÉCTRICOS

Descripción

- Termo de leche eléctrico SC10 INOX fabricado en acero inoxidable AISI 310.
- Regulación automática de temperatura (termostato de 30°C a 90°C).
- Dotado con visor de nivel de agua y luz de aviso de funcionamiento en seco.
- Calentamiento homogéneo gracias a su sistema al baño maría.
- Gracias a su diseño redondo y depósito desmontable te permite una fácil limpieza y mantenimiento.
- Uso recomendado principalmente para leche, té, agua, etc.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	SC.10 INOX
Medidas	275 x 360 x 700 mm
Potencia	1200 w
Capacidad	10 L
Peso:	7,2 kg
PVP	1.080 €

CHOCOLATERAS GAMA SC

Descripción

Chocolateras SC.5 y SC.10 de Samixir perfectas para negocios con gran demanda de chocolate (cafeterías, pastelerías, churrerías, etc..). Gracias a su sistema de calentamiento indirecto al baño maría, evita el contacto entre la fuente de calor y el alimento con lo que conseguimos calentar el chocolate lentamente y sin que se queme, ofreciendo un acabado suave como la seda y asegurando una textura, sabor y aroma de primera calidad.

Diseño novedoso con cuerpo metálico y cúpula de policarbonato prácticamente irrompible.



SC.5

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	SC.5	SC.10
Medidas	275 x 360 x 450 mm	275 x 360 x 700 mm
Potencia	1000 w	1000 w
Capacidad	5 L	10 L
Rango De Temperatura	30°-90°	30°-90°
Peso (Kg)	6,5 kg	7 kg
PVP	760 €	810 €



SC.10

MOLINILLOS DE CAFÉ CUNILL

Descripción

- Molinillos profesionales de café Cunill.
- Dotados de una tolva fabricada en poliéster irrompible que permite la limpieza en lavavajillas.
- La carrocería está fabricada de una sola pieza disminuyendo las vibraciones y el ruido de la molienda.
- Regulación del molido de café micrométrica.
- Pantalla táctil para un uso y programación sencillos (sólo en modelos Tron-automáticos).
- Motor provisto de protector térmico.



I TRANQUILO



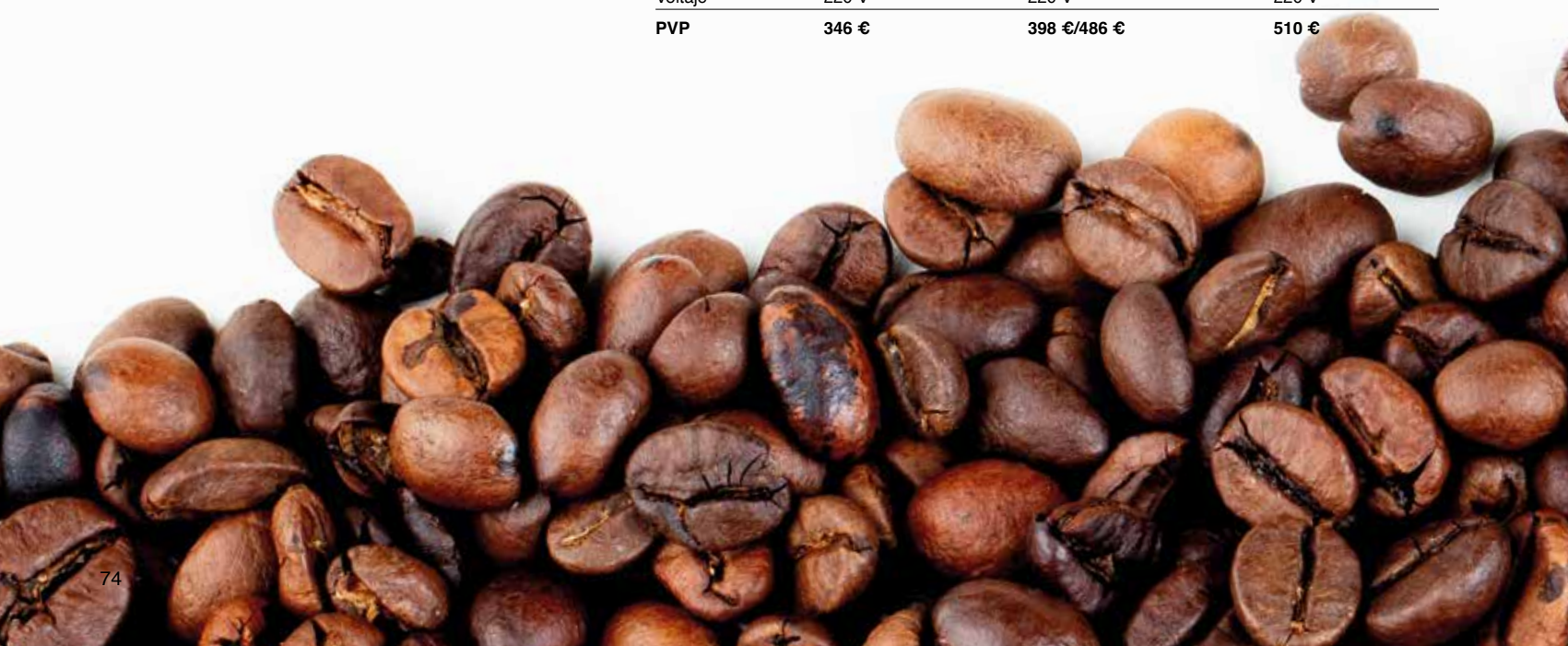
Acabado negro



Acabado Gris
Solo para modelos AUT

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	TRANQUILO	BRASIL MAN / AUT.	MARFIL AUT.
Potencia	275 w	275 w	356 w
Capacidad tolva	0,5 kg	1 kg	2 kg
Medidas	170 x 340 x 410 mm	210 x 380 x 470 mm	210 x 380 x 600 mm
Voltaje	220 V	220 V	220 V
PVP	346 €	398 €/486 €	510 €





| TRANQUILO



| BRASIL MAN/AUT



| MARFIL AUT



NUESTRA
SELECCIÓN DE
EQUIPOS
HA SIDO DISEÑADA
PARA OFRECER
EL **MÁXIMO**
RENDIMIENTO,
FIABILIDAD Y
FACILIDAD DE USO,
ADAPTÁNDOSE A
LAS EXIGENCIAS
DE LA **HOSTELERÍA**
PROFESIONAL.

ASADORES CAFETERÍA, SNACK-BAR 06

- 78 Asadores de Pollos
- 80 Asadores de Kebab
- 81 Grill
- 82 Gofreras y Creperas
- 84 Máquinas de Perritos
- 86 Registradoras



ASADORES DE POLLOS

Descripción

- Asadores de pollos Meltem fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- Preparados para funcionar tanto con gas butano como con gas natural. Incorporan quemadores patentados Meltem® con regulación de potencia, ofreciendo un calentamiento eficiente y homogéneo.
- Todas las tuberías y conexiones están protegidas mediante malla de acero inoxidable AISI 304, proporcionando una estructura robusta y de gran durabilidad.
- Gracias a su sistema de bandejas y trasera desmontables, se reduce considerablemente el tiempo de limpieza y mantenimiento.
- Modelos disponibles en versiones de 4, 6 y 8 espadas incluidas.

Principales Características:

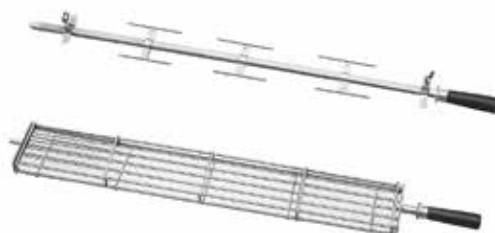
- Chasis fabricado en Acero inox fácil de limpiar.
- Asa recubierta de plástico termoaislante.
- Aislamiento de lana de roca por todo el chasis.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Dotado con pies de goma antideslizamiento.



MR-8

MR-A
PVP 212 €

MR-K
PVP 253 €



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

MODELO	MR-4	MR-6	MR-8
Dimensiones	1160 x 510 x 1290 mm	1160 x 510 x 1650 mm	1160 x 510 x 2010 mm
Capacidad	24 pcs	36 pcs	48 pcs
Quemadores	4	6	8
Consumo	1760 w	2640 w	3520 w
Peso	100 kg	140 kg	180 kg
PVP	2.420 €	3.360 €	3.860 €



MR-4



MR-6



06 CREPERAS ASADORES DE KEBAB - GRILLS

| ASADORES, CAFETERÍA, SNACK-BAR



I MD-4

ASADORES DE KEBAB

Descripción

- Asador de kebab Meltem fabricado íntegramente en acero inox AISI 304.
- Preparado para trabajar tanto a gas butano como a gas natural. Incorpora 4 quemadores patentados Meltem®. Todas las tuberías y cables están fabricadas en malla de acero AISI 304 lo que los hace prácticamente indestructibles.
- Dotado con motor superior con inversor de giro.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	MD-4
Dimensiones	520 x 550 x 1120 mm
Capacidad	70 kg
Quemadores	4
Consumo	1290 w
Peso	34 kg
PVP	1.090 €





GRILLS ELÉCTRICOS

Descripción

- Nueva gama de Grills eléctricos fabricados en acero inox con placas acanaladas de fundición. Gracias a su gran potencia y espesor de la placa de cocción conseguimos unos resultados rápidos y uniformes en todos los productos.



I 2129



I 2131



I 2130



I 2132

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

GRILLS INDUSTRIAL

Modelo	2129	2130	2131	2132
Dimensiones	250 x 360 x 210 mm	400 x 360 x 210 mm	500 x 360 x 210 mm	540 x 360 x 210 mm
Superficie Cocción	280 x 250 mm AAAAA AAAAA	395 x 280 mm AAAAA	500 x 300 mm AAAAA	540 x 280 mm AAAAA AAAAA
Potencia	1300w	1800w	2500w	2500w
Peso	12,50 kg	19 kg	26,50 kg	28 kg
PVP	220 €	290 €	340 €	430 €



WM-1



WM-15

GOFRERAS

WM-1 / WM-15



Descripción

- Gofreras y creperas ideales para preparar gofres y crepes dulces o salados. Construidas en acero inoxidable y dotadas con placas de cocción antiadherentes.
- Gofrera WM-1 y WM-15 construida en acero inox.
- Perfecta para preparar gofres o waffles con el mínimo esfuerzo.
- Incorpora placas de cocción con tratamiento de teflón antiadherente.
- Dotada con termostato regulador de 50°C/300° y temporizador de 0 a 5 min.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	WM-1	WM-15
Potencia	1 Kw	1,5 Kw
Medida cocción	185 mm	275 x 245 mm
Dimensiones	260 x 440 x 260/570 mm	340 x 370 x 240/580 mm
Peso	6 kg	11,5 kg
PVP	246 €	380 €





CRP4



CRP42



CRP400 G1



CRP400 G2

CREPERAS ELÉCTRICAS

CRP4 / CRP42



Descripción

- Creperas simples o dobles ideal para preparar crepes dulces o salados.
- Construida en acero inox y dotada con 1 ó 2 placas de cocción con superficie multirayada antideslizante.

CREPERAS A GAS

CR400 G1 / CR400 G2



Descripción

- Creperas simple o doble gas CR400 G1 y CR400 G2. ideales para preparar crepes dulces o salados.
- Construida en acero inox y dotada con 1 ó 2 placas de cocción con superficie multirayada antideslizante.
- 8 niveles de potencia seleccionables.
- Encendido con piezoeléctrico.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	CRP4	CRP42	CR400G1	CR400G2
Potencia	2,75 Kw	2 x 2,75 Kw	3,6 Kw (GAS)	2 x 3,6 Kw (GAS)
Medida cocción	400 mm	2 x 400 mm	400 mm	2 x 400 mm
Dimensiones	400 x 470 x 120 mm	810 x 470 x 120 mm	480 x 480 x 270 mm	900 x 480 x 207 mm
Peso	18 kg	35 kg	26 kg	46 kg
PVP	898 €	1.498 €	1.296 €	2.190 €



I WD3

MÁQUINA DE PERRITOS

I WD3

Descripción

- Máquina de perritos WD3 para calentar pan y salchichas.
- Estructura de acero inox.
- Dotada de 3 punzones para calentar el pan así como de campana de vidrio con cesta interna de acero inox para calentar salchichas al baño maría.
- Incorpora un termostato regulable de 30-90 °C.



I RW8

I RW8

Descripción

- La máquina de perritos RW8 te permite cocinar las salchichas de una manera rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de dar la vuelta manualmente.
- Dotada con 3 niveles de potencia.
- Capacidad de hasta 14 salchichas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	WD3	RW8
Potencia	1,1 Kw	1,8 Kw
Dimensiones	480 x 300 x 350 mm	460 x 350 x 200 mm
Peso	10 kg	12 kg
PVP	670 €	1.640 €







ZETA-A50 C/C
PVP 710 €



REGISTRADORA

VERIFACTU ZETA-A50 C/C

Descripción

- Solución fácil y económica con la nueva normativa verifactu. Gestiona hasta 15 familias y 500 artículos.
- Licencia anual del software de gestión y módulo fiscal con actualizaciones gratuitas incluidas el primer año. El equipo avisa antes.
- Misma forma de trabajar que siempre. Teclado numérico, preprogramada con 24 teclas de acceso directo, intuitiva y fácil de usar.
- Más fácil de programar. Programación a través de la nube con PC o tablet para que sea más cómodo y sencillo.
- Diseño compacto y ergonómico. Ideal para cualquier tipo de negocio o restaurante.

Principales características:

- Pantalla táctil 5" (1280 x 720) para operador.
- Display cliente LED 8 dígitos.
- Impresora 57 columnas.
- Teclado acceso directo configurable 24 artículos.
- CPU RK3566 Quad-core Cortex A55.
- Android 11.
- Interfaces: 2 x COM, 2 x USB, 1 x RJ45, 1 x Puerto.
- Cajón, WIFI.
- Dimensiones: 320 x 260 x 113 mm.
- Peso: 1,6 kg.
- SW único POS básico y módulo verifactu para 1 año.



CAJÓN GRANDE PORTAMONEDAS

I HS-405F

Principales características:

- Cajón eléctrico grande de 410 x 410 mm.
- Conexión RJ11 24V.
- Color negro.
- 8 Monederos y 4 Billeteros.
- Tamaño: 410 x 415 x 110 mm.



I HS-405F
PVP 78 €



FOGONES
DE CHURROS,
DOSIFICADORAS
Y UNA COMPLETA
SELECCIÓN DE
COMPLEMENTOS
PROFESIONALES
CONCEBIDOS
PARA FACILITAR EL
TRABAJO DIARIO
Y ASEGURAR UN
RENDIMIENTO
CONSTANTE.

CHURRERÍA 07

90 Fogones de Churros

92 Dosificadoras

93 Complementos (Escurridores, Palillos, Etc.)





FG80

FOGÓN DE CHURROS



FG 70 / FG 80

Descripción

- Fogón de churros profesional de muy fácil manejo construido en acero inox AISI 304.
- Está especialmente indicado para uso en exterior e incluye ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Disponible para uso con butano/propano.



FGAUT70

FOGÓN DE CHURROS



AUTOMÁTICO

FGAUT 70 / FGAUT 80

Descripción

- Fogón de churros automático construido en acero inox Aisi 304.
- Gracias a su quemador automático se puede usar tanto en exterior como en interior.
- Incluye ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Válido para uso a gas natural o butano/propano.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	FG 70	FG 80	FGAUT 70	FGAUT 80
Potencia	49 Kw	49 Kw	37 Kw	37 Kw
Medidas exteriores	700 x 700 x 800 mm	800 x 800 x 800 mm	700 x 700 x 800 mm	800 x 800 x 800 mm
Capacidad	14 L	22 L	14 L	22 L
Ø superior cuba	600 mm	700 mm	600 mm	700 mm
Ø inferior cuba	400 mm	500 mm	400 mm	500 mm
Altura	170 mm	170 mm	170 mm	170 mm
PVP	3.028 €	3.266 €	4.656 €	4.903 €



FELECT80

FOGÓN DE CHURROS



FELECT70 / FELECT80

Descripción

- Fogón de churros eléctrico de gran producción.
- Válido para uso en interior y exterior.
- Construido totalmente en acero inox AISI 304 con cuba embutida.

Principales características:

- Resistencia de gran tamaño para evitar el aceite improductivo y alargar la vida del mismo.
- Termostato analógico regulable de 0-210 °C.
- Termostato de seguridad.
- Cabezal totalmente extraíble para facilitar su limpieza.
- Gran aislamiento térmico de alta densidad.
- Grifo de vaciado de gran caudal.
- 15 Kw de potencia que aseguran un calentamiento óptimo en cada momento.



FE60

FOGÓN DE CHURROS



FE60 / FE60TRIF

Descripción

- Fogón eléctrico de sobremesa para churros, buñuelos, etc.
- Disponible en 10 Kw monofásico y 15 Kw trifásico.
- Ideal para cocinas reducidas.

Principales características:

- Resistencia de gran tamaño para evitar el aceite improductivo y alargar la vida del mismo.
- Termostato analógico regulable de 0-210 °C.
- Termostato de seguridad.
- Cabezal totalmente extraíble para facilitar su limpieza.
- Diámetro de trabajo de 600 mm.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	FELECT70	FELECT80	FE60	FE60TRIF
Capacidad	14 L	22 L	18 L	18 L
Diámetro superior	600 mm	700 mm	600 mm	600 mm
Diámetro inferior	400 mm	500 mm	400 mm	400 mm
Altura sartén	170 mm	170 mm	160 mm	160 mm
Largo	700 mm	800 mm	620 mm	620 mm
Ancho	700 mm	800 mm	850 mm	850 mm
Alto	800 mm	800 mm	400 mm	400 mm
Potencia	15 Kw	15 Kw	10 Kw	15 Kw
Tensión	380V /3+N	380V /3+N	220V /1+N	380V /3+N
PVP	3.601 €	3.864 €	2.452 €	2.926 €

07 DOSIFICADORAS

| CHURRERÍA



I DAUTV15

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA

I DAUTV15

Descripción

- Dosificadora automática construida en acero AISI 304 con tolva para 15 kg de capacidad.
- Incluye ruedas para facilitar su desplazamiento y variador de velocidad.

DOSIFICADORA MANUAL

I DIMA



I DIMA



I DCAF2

DOSIFICADORA

I DCAF2



SOPORTE DE PARED | OPCIONAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	DAUTV15	DIMA	DCAF2	SOPORTE PARED DECAF2
Capacidad	15 kg	2 kg	2 kg	-
Medidas	560 x 380 x 1510 mm	480 x 150 x 330 mm	600 x 180 x 530 mm	-
Potencia	1 CV (220 V)	-	-	-
PVP	3.750 €	441 €	1.332 €	93 €



COMPLEMENTOS

• Fabricados en acero inox.

Caldero PVP 126 €
• 500 mm Ø y 22 L de capacidad.

Trípode PVP 371 €
• 450 x 450 x 800 mm.



Escurreidor

Disponible en dos tamaños:

- ESC 60 (600 x 500 mm). PVP 320 €
- ESC 80 (800 x 500 mm). PVP 390 €



Palillos madera
PVP 48 €



Palillos inox
PVP 86 €



Espumadera ESP 28
PVP 70 €



Pala amasado
PVP 92 €



Soporte de pared
PVP 93 €

BOQUILLAS



BCAF6G
PVP 41 €



BCAFR
PVP 184 €



BCAF8M
PVP 41 €



BCAF2D
PVP 149 €



BCAFP
PVP 149 €

EQUIPOS DE
FRÍO
COMERCIAL

CONCEBIDOS
PARA GARANTIZAR
LA PERFECTA
CONSERVACIÓN
Y EXPOSICIÓN
DE ALIMENTOS
Y BEBIDAS,
OFRECIENDO UN
RENDIMIENTO
CONSTANTE
Y UN DISEÑO
FUNCIONAL PARA EL
USO PROFESIONAL.

FRÍO COMERCIAL EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN 08

- 96 Mesas Frías, Snack y GN
- 98 Mesas Frías de Fabricación Nacional
- 100 Mesas Pizzeras y Expositores de Ingredientes
- 101 Mesa Cóctel Refrigerada y de Sobremesa
- 104 Vitrinas Expositoras
- 108 Armarios
- 112 Abatidores
- 114 Botelleros
- 116 Arcones Congeladores
- 120 Vinotecas





TPS-63

MESAS FRÍAS SNACK Y GN TROPICALIZADAS

Principales características:

- Exterior e interior en acero inox.
- Interior en acero inox con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes interiores de alambre plastificado, regulables en altura.
- Evaporador de cobre con tratamiento epoxi recubierto con panel de aluminio.
- Control digital de temperatura con desescarches optimizados.
- Refrigerante R.290 respetuoso con el medio ambiente.

MESA FRÍA SNACK TPS

Mesa de refrigeración snack de 2 y 3 puertas TPS-62 y TPS-63 tropicalizada para un funcionamiento óptimo incluso en condiciones de más de 40°C.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	TPS-62	TPS-63
Rango °C	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
Medidas Ext.	1500 x 600 x 850	2020 x 600 x 850
Estantes (Incluidos)	2	3
Capacidad	285 L	440 L
Peso	90 kg	120 kg
Consumo Nominal	250 w	250 w
PVP	1.590 €	1.780 €



TPS-63





I TPG-73L

MESA FRÍA BAJA GN TROPICALIZADA

Principales características:

Mesa de refrigeración GN bajo cocina de 2 y 3 puertas TPG-72L y TPG-73L tropicalizada para un funcionamiento óptimo incluso en condiciones de más de 40°C.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	TPG-72L	TPG-73L
Rango °C	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
Medidas Ext.	1500 x 700 x 600 mm	2000 x 700 x 600 mm
Estantes (Incluidos)	2	3
Capacidad	310 L	580 L
Peso	100 kg	120 kg
Consumo Nominal	275 w	300 w
PVP	2.060 €	2.300 €



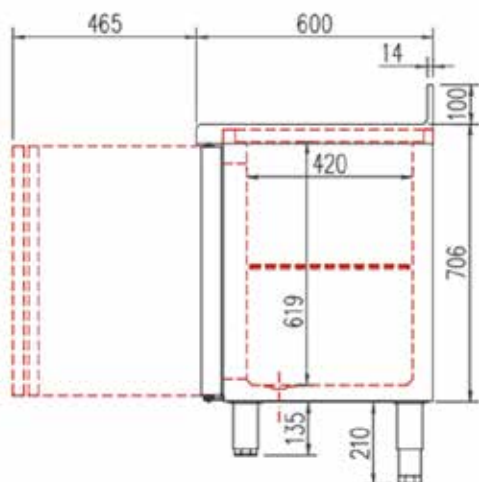
MESAS FRÍAS DE FABRICACIÓN NACIONAL

Descripción

Nuestras mesas de refrigeración y congelación snack están diseñadas para facilitar su uso en el día a día. Incorporan puertas con sistema de cierre automático, fondo interior embutido para facilitar su limpieza así como la unidad condensadora extraíble para hacer mucho más fácil su mantenimiento.

Características principales

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo y fondo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes interiores de alambre plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero regulables en altura 135-210 mm.
- Control digital de temperatura con desescarches optimizados y alarma por alta temperatura de condensación.
- Refrigerante R-290 respetuoso con el medio ambiente.




ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	TSR-150-A	TSR-200-A	TSR-250-A	TSC-150-A	TSC-200-A
Rango °C	-2 °C / +8 °C	-2 °C / +8 °C	-2 °C / +8 °C	-20 °C / -15 °C	-20 °C / -15 °C
Medidas Ext.	1495 x 600 x 850 mm	2020 x 600 x 850 mm	2545 x 600 x 850 mm	1495 x 600 x 850 mm	2020 x 600 x 850 mm
Estantes (Incluidos)	2	3	4	2	3
Capacidad	245 L	380 L	516 L	245 L	380 L
Potencia Frigorífica	502 w	502 w	845 w	606 w	606 w
Consumo nominal	235 w	238 w	379 w	556 w	610 w
PVP	1.974 €	2.295 €	2.725 €	2.397 €	2.797 €



TPP-83-MT3STTR



TPP-83-MT3STTR



TPP-83-MT3STTR

MESA PIZZERA TPP TROPICALIZADA

Descripción

Mesa refrigerada para preparación de pizzas de 2 y 3 puertas TPP-82 y TPP-83 con encimera y petos de mármol. Incorpora expositor de ingredientes para cubetas de GN1/4 -. Ambas mesas se fabrican tropicalizadas para un funcionamiento óptimo incluso en condiciones de más de 40°C.

Características principales

- Exterior e interior en acero inox.
- Interior en acero inox con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera de mármol con petos laterales y trasero.
- Estantes interiores de alambre plastificado, regulables en altura.
- Evaporador de cobre con tratamiento epoxi recubierto con panel de aluminio.
- Control digital de temperatura con desescarches optimizados.
- Refrigerante R-290 respetuoso con el medio ambiente.
- Incorpora vitrina de ingredientes para cubetas de 1/3 con tapa.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	TPP-82-MT3STTR	TPP-83-MT3STTR
Rango °C	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
Medidas EXT	1500 x 800 x 850/1350 mm	2020 x 800 x 850/1350 mm
Estantes (Incluidos)	2	3
Capacidad	380 L	580 L
Peso	220 kg	260 kg
Consumo Nominal	250 w	350 w
PVP	3.230 €	3.540 €





I TTR-200 1/3 SC

EXPOSITORES DE INGREDIENTES TTR

Descripción

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas TTR-150 y TTR-200 con tapa para 7 y 10 cubetas de 1/3 GN tropicalizados para un funcionamiento óptimo incluso en condiciones de más de 40°C. Estos expositores son ideales para mantener en condiciones óptimas los ingredientes frescos de ensaladas, pizzas o preparaciones.

Características principales

- Capacidad para 7 ó 10 cubetas de 1/3 GN de 150 mm de profundidad.
- Fabricado íntegramente en acero inox.
- Evaporador con tubería de cobre y tratamiento epoxi anticorrosivo.
- Control digital de temperatura.
- Aislamiento de poliuretano eco-friendly de alta densidad de 40 Kg/m3.



I TTR-200 1/3 SC

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	TTR-150 1/3 SC	TTR-200 1/3 SC
Rango °C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C
Medidas Ext.	1496 x 370 x 450 mm	2025 x 370 x 450 mm
Capacidad	7 x 1/3 GN	10 x 1/3 GN
Peso	40 kg	55 kg
PVP	1.040 €	1.250 €



08 MESAS CÓCTEL REFRIGERADA Y SOBREMESA

FRÍO COMERCIAL



TPG-73L + CT-207



CT-207

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	TPG-72L	TPG-73L	CT-157	CT-207
Rango °C	-2 °C / +8 °C	-2 °C / +8 °C	-2 °C / +8 °C	-2 °C / +8 °C
Medidas Ext.	1500 x 700 x 600 mm	2000 x 700 x 600 mm	1500 x 850 x 400 mm	2000 x 850 x 400 mm
Estantes (incluidos)	2	3		
Capacidad	310 L	580 L		
Peso	100 kg	120 kg	20 kg	30 kg
Consumo nominal	275 w	300 w		
PVP	2.060 €	2.300 €	2.090 €	2.380 €



MESAS PREPARACIÓN DE CÓCTEL

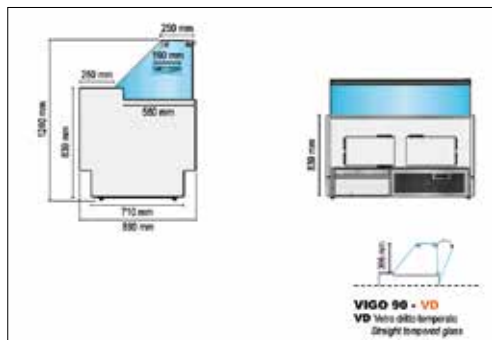
Descripción

Mesa refrigerada para la preparación de cócteles compuesta por nuestra mesa fría baja GN tropicalizada TPG-72L y TPG-73L + módulo de sobremesa de coctelería CT-157 y CT-207 fabricado en AISI 304 18/10 y compuesto por los siguientes elementos en dotación:

Características principales

- Fregadero con grifo.
- Cuba para hielo.
- Tabla de cortar de polietileno.
- Estante para botellas.
- Estante para Blender.
- 5 cubetas GN1/9.

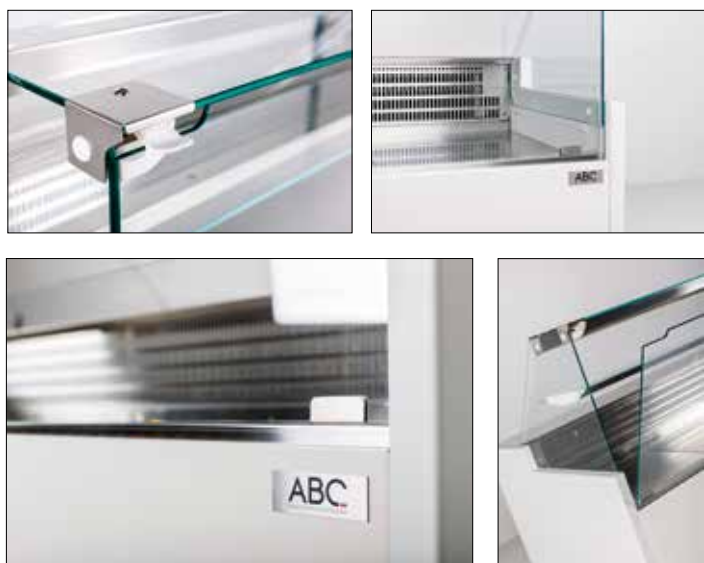


**VIGO90B200VVDB**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

VITRINAS EXPOSITORAS VIGO90

Modelo	VIGO90100	VIGO90150	VIGO90200	VIGO90250	VIGO90300
Dimensiones	1040 x 890 x 1240 mm	1520 x 890 x 1240 mm	2000 x 890 x 1240 mm	2480 x 890 x 1240 mm	2960 x 890 x 1240 mm
Dimensiones plano exposición	960 x 550 mm	1440 x 550 mm	1920 x 550 mm	2400 x 550 mm	2880 x 550 mm
Superficie exposición	1,83 m2	2,46 m2	3,13 m2	3,74m2	4,39 m2
Puertas de la reserva	1	2	2	3	4
Consumo iluminación	12 w	14 w	16 w	23 w	28 w (2x14w)
Consumo nominal	255 w	393 w	535 w	685 w	885 w
PVP	2.480 €	2.960 €	3.490 €	4.160 €	4.660 €



VITRINAS EXPOSITORAS DE FABRICACIÓN ITALIANA

I VITRINAS EXPOSITORAS DE ALIMENTOS VIGO90 CRISTAL RECTO

Nuestra gama de vitrinas expositoras para alimentación están concebidas para la presentación de alimentos refrigerados entre 2°C y 5°C. Gracias a su gran plano de exposición se consigue mostrar los alimentos de una manera limpia y clara resultando más atractivos para su venta. Nuestras vitrinas son perfectas para cualquier punto de venta como pueden ser supermercados, cafeterías, pastelerías o áreas de servicio.



I VIGO90N200VVDN

Principales características:

- Amplia gama de colores de serie incluyendo decoración total en blanco o negro.
- Cristal frontal templado y abatible.
- Interior en chapa de acero prepintada.
- Plano de exposición y protección del evaporador en acero inoxidable.
- Costados de 40mm en ABS inyectado.
- Encimera en acero inox.
- Perfilaría de aluminio.
- Iluminación estándar LED en la encimera superior.
- Reserva refrigerada con puertas (hueco de 440 x 240 mm).
- Evaporación semiventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Desescarche automático.
- Refrigerante R-290 respetuoso con el medio ambiente.
- Clase climática 3 (25°C 60%hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.

FINITURA FRONT PANEL

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010

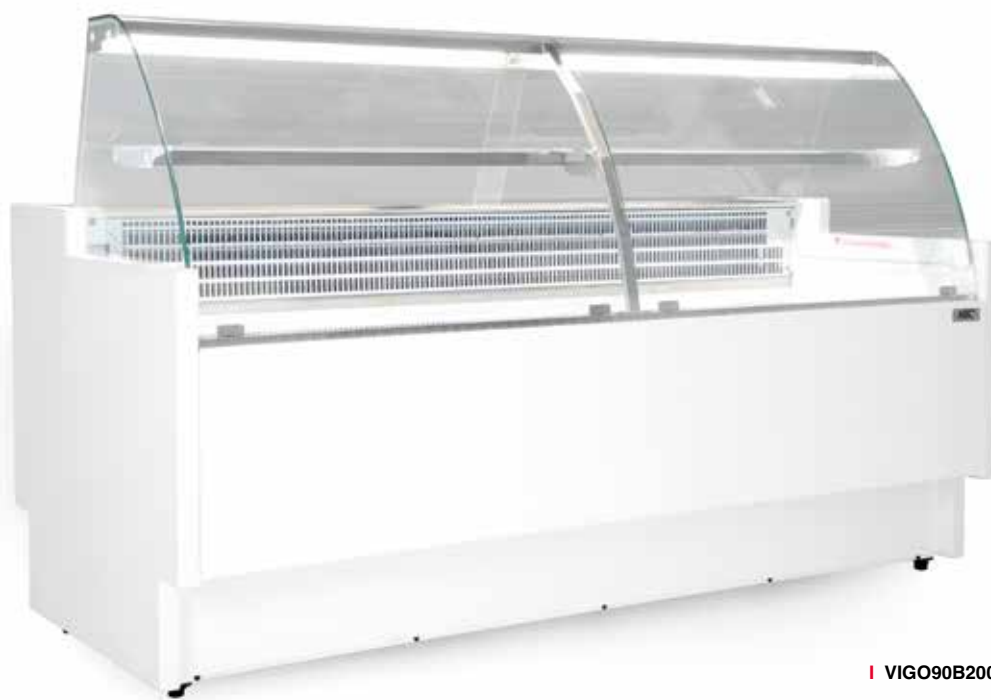
SPALLE LATERALI STANDARD STANDARD SIDE WALLS

BIANCO / WHITE	GRIGIO / GREY	NERO / BLACK
----------------	---------------	--------------

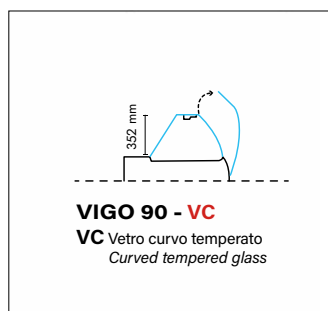
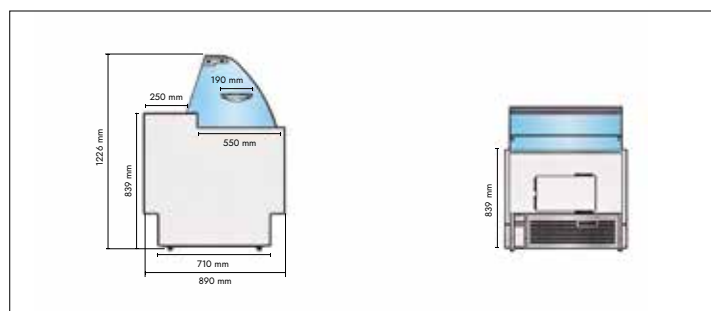


08 VITRINAS EXPOSITORAS

FRÍO COMERCIAL



VIGO90B200VVCB



VITRINAS EXPOSITORAS DE FABRICACIÓN ITALIANA

I VITRINAS EXPOSITORAS DE ALIMENTOS VIGO90

CRISTAL CURVO



I VIGO90N200VVCN



08 ARMARIOS

FRÍO COMERCIAL



PNX-CPS-101



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	PNX-CPS-101	PNX-CPS-202
Rango °C	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
Medidas	600 x 743 x 2170 mm	1200 x 743 x 2170 mm
Peso	116 kg	185 kg
Capacidad	700 L	1400 L
Potencia Frigorífica	280W	400w
Gas Refrigerante	R-290	R-290
PVP	1.700 €	2.170 €



ARMARIOS SNACK INOX TROPICALIZADOS



I PNX-CPS-202

Descripción

- Armarios de 1 y 2 puertas snack tropicalizados para un funcionamiento óptimo incluso en condiciones de más de 40°C.
- Exterior en acero inox , excepto respaldo y fondo.
- Interior en acero inox con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible (modelo 101), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes interiores en alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Unidad condensadora ventilada extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Evaporador con tiro forzado y recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Control digital de temperatura con desescarches optimizados y alarma por alta temperatura de condensación. Refrigerante R-290.



ARMARIOS REFRIGERADOS CON INTERIOR EN ABS

Nuestros armarios de refrigeración y congelación en ABS destacan por su practicidad y durabilidad a la vez que se ajustan a cualquier presupuesto dado su bajo coste.

Características principales

- Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario excepto en los modelos blancos APS-451-A Y APS-651-A.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar su limpieza.
- Guías integradas en las paredes con sistema antivuelco.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital y control de temperatura manual.
- Evaporación ventilada en los modelos APS.

Opciones:

- **Parrilla adicional para APS-451, APS-651**
- **Cesta superior para ANS**
ANS451 (capacidad máx 6 unds)
ANS651 (capacidad máx 12 unds)
- **Cesta inferior para ANS**
ANS451 (capacidad 1 und)
ANS651 (capacidad 1 und)



APS-451-I-A INOX



APS-651-A



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	APS-451-A BLANCO APS-451-I-A INOX	APS-651-A BLANCO APS-651-I-A INOX	ANS-451-I-A INOX	ANS-651-I-A INOX
Rango °C	-1 °C / +6 °C	-1 °C / +6 °C	-22 °C / -15 °C	-22 °C / -15 °C
Medidas Ext.	626 x 740 x 1865 mm	780 x 740 x 1865 mm	626 x 740 x 1865 mm	780 x 740 x 1865 mm
Estantes (Incluidos)	4	4	7	7
Capacidad	460 L	600 L	460 L	600 L
Potencia Frigorífica	190 w	190 w	140 w	150 w
Gas refrigerante	R-600a	R-600a	R-290	R-290
PVP	BLANCO: 1.132 € INOX: 1.273 €	BLANCO: 1.403 € INOX: 1.576 €	1.440 €	1.879 €



I TF438RVD

ARMARIOS DE EXPOSICIÓN

Descripción

Nuestra gama de armarios de exposición es ideal para la presentación de alimentos, bebidas y en general productos que requieran de una conservación a temperatura positiva.

- Disponibles en color blanco o negro.
- Iluminación interior doble situada en la parte superior y lateral.
- Controlador electrónico con display de temperatura visible.
- Cuatro parrillas interiores regulables.
- Puerta de cristal doble con excelente nivel de aislamiento.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	TF438RVD	APE-902-C HC-A
Rango °C	+0°C / +10°C	+2°C / +8°C
Medidas Ext	600 x 600 x 1972 mm	1200 x 710 x 2050 mm
Estantes (Incluidos)	4	8
Capacidad	325 L	1030 L
Potencia Frigorífica	250 w	250 w
Gas Refrigerante	R-600A	R-290
PVP	820 €	2.583 €



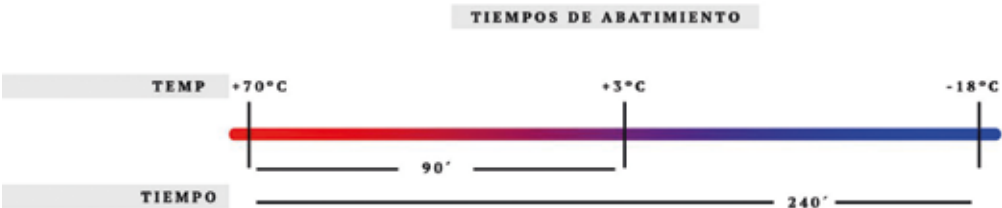
I APE-902-C-A HC

ABATIDORES

Descripción

Los abatidores Attila son la herramienta perfecta para realizar un enfriamiento rápido y uniforme.

Mediante su utilización se consigue preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, evitando la proliferación de bacterias y prolongando así la vida útil de almacenamiento, tanto en refrigeración como en congelación. Se consigue mediante este proceso reducir al máximo los riesgos de deshidratación y formación de escarcha en el producto, cumpliendo así con la norma alimentaria HACCP.



ATTILA-2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	ATTILA-2	ATTILA-3	ALADINO-5
Capacidad	3 und.GN2/3	3 und.GN1/1 ó 60 x 40	5 und.GN1/1 ó 60 x 40
Potencia	520 w	1150 w	1424 w
Alimentación	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Medidas Int.	340 x 363 x 270 mm	610 x 410 x 280 mm	610 x 410 x 410 mm
Medidas Ext.	358 x 630 x 420 mm	750 x 740 x 750 mm	750 x 740 x 870 mm
Volumen	34 L	70 L	100 L
Distancia entre guías	80 mm	70 mm	70 mm
Carga máx. ciclo +3°	9 kg	15 kg	23 kg
Carga máx. ciclo -18°	7 kg	9 kg	12 kg
Peso	56 kg	82 kg	92 kg
PVP	2.580 €	3.040 €	3.250 €



ATTILA-10



ALADINO-5



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	ATTILA-10	ATTILA-15	ATTILA-20
Capacidad	10 und. GN1/1 ó 60 x 40	15 und. GN1/1 ó 60 x 40	20 und. GN1/1 ó 60 x 40
Potencia	1490 w	2400 w	2550 w
Alimentación	230 V / 50 Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Medidas Int.	610 x 410 x 760 mm	610 x 430 x 1110 mm	610 x 430 x 1340 mm
Medidas Ext.	750 x 740 x 1300 mm	750 x 750 x 1900 mm	750 x 750 x 2130 mm
Volumen	190 L	280 L	340 L
Distancia entre guías	70 mm	70 mm	65 mm
Carga máx. ciclo +3°	25 kg	45 kg	60 kg
Carga máx. ciclo -18°	15 kg	25 kg	35 kg
Peso	112 kg	178 kg	190 kg
PVP	5.620 €	9.200 €	11.990 €

BOTELLEROS ENFRIADORES DE BOTELLAS EBEG

Descripción

Enfriadores de botellas serie EBEG y EBEG-SZ con fondo plano para hacer más cómodo su uso en el día a día. Construidos con acero plastificado en el exterior y acero galvanizado en su interior.

Principales características:

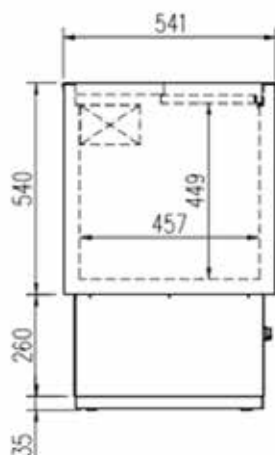
- Exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado.
- Separador interior vertical en alambre plastificado (1 por puerta).
- Unidad condensadora ventilada y extraíble para facilitar su limpieza.
- Control de temperatura.
- Refrigerante R600a (R290 en el modelo Sub-zero).



EBEG-100-EAA



EBEG-150-EAA




EBEG-200-EAA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	EBEG-70-EAA	EBEG-100-EAA	EBEG-150-EAA	EBEG-200-EAA
Rango °C	0 °C / +7 °C	0 °C / +7 °C	0 °C / +7 °C	0°C / +7 °C
Medidas Ext.	705 x 545 x 840 mm	1020 x 545 x 840 mm	1510 x 545 x 840 mm	2010 x 545 x 840 mm
Puertas	1	2	3	4
Capacidad	129 L	184 L	290 L	389 L
Potencia frigorífica	144 w	167 w	236 w	360 w
Gas refrigerante	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
PVP	640 €	740 €	993 €	1.152 €



I TCA128HE.1



I TCA259HE.1

ARCONES CONGELADORES HORIZONTALES

Descripción

Amplia gama de congeladores horizontales desde 99 L hasta 600 L con puerta abatible ciega. Todos nuestros arcones de puerta abatible están equipados con el sistema DUAL-COOLING que los permite trabajar tanto en temperaturas negativas (congelación) como positivas (refrigeración).

Características principales:

- Sistema Dual Cooling (Refrigeración y congelación).
- Silencioso, menos de 40db.
- Desde 99 l hasta 600 l.
- Gas refrigerante R600a.





I TCA458E



I TCA626L

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	TCA128HE.1	TCA259HE.1	TCA322E.1	TCA426E	TCA458E	TCA626L
Rango refrigeración	8°C a 0°C	8°C a 0°C	8°C a 0°C	-1°C / +10°C	-1°C / +10°C	-1°C / +10°C
Rango congelación	-14°C a -24°C	-14°C a -24°C	-12°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C
Medidas	545 x 480 x 855 mm	910 x 550 x 850 mm	985 x 850 x 600 mm	1316 x 743 x 840 mm	1416 x 750 x 825 mm	1899 x 765 x 840 mm
Peso	20 kg	27 kg	32 kg	51 kg	53 kg	72 kg
Capacidad	99 L	198 L	249 L	395 L	418 L	600 L
Gas refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
PVP	260 €	340 €	420 €	800 €	800 €	1.160 €



I SVCH101FS

ARCONES CONGELADORES HORIZONTALES PUERTA CRISTAL CORREDERA

Descripción

Nuestra gama de congeladores horizontales con puerta de cristal destaca por su eficiencia energética. Disponibles con 85 y 174 litros de capacidad.

Principales características:

- Control electrónico.
- Puertas deslizantes de cristal.
- Incluye cerradura.



I ACHH1700DDCG

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	SVCH101FS	ACHH1700DDCG
Rango °C	-18°C/-15°C	-18°C/-15°C
Medidas Ext.	545 x 555 x 810 mm	895 x 555 x 810 mm
Capacidad	85 L	174 L
Potencia	129 w	216 w
Cestas	2	3
PVP	520 €	610 €



CONGELADOR VERTICAL ESCARCHACOPAS

INOXIDABLE - CON CAPACIDAD DE 85L



SCV855500EX



Descripción

Congelador de tecnología cíclica, con motor universal y gas R600a. Eficiencia energética E y nivel sonoro máximo de 40 dB.

Estética INOX con 1 puerta reversible de apertura con tirador y sistema Zero Clearance 90°. Sistema de control manual, descongelación manual y funciones con las que sacar el mayor rendimiento al congelador.

Congelador 4 estrellas de 85 Litros de capacidad con múltiples compartimentos para un óptimo almacenaje.

Dimensiones: 845 x 560 x 627 mm.

Principales características:

- Sistema control: Manual.
- Tipo motor: Universal.
- Nivel sonoro: 40dB.
- Tipo apertura puerta: Tirador.
- Eficiencia energética: E.
- Tipo puerta: Abatible.
- Tipo gas: R600a.
- Soporte: niveladoras, normales, Patas.
- Color general: Inox.
- Abertura Zero Clearance (90°): Sí.
- Antihuellas: No.
- Cantidad gas: 42g.
- Capacidad congelación : 4kg/24h.
- Capacidad neta congelador: 85L.
- Clase climática: N, SN, ST, T.
- Estrellas congelador: 4.
- Gas aislante: Ciclopentano.
- Número de puertas: 1.
- Puerta(s) reversible(s): Sí.
- Temperatura funcionamiento congelador (máx.): -18°C.
- Tecnología funcionamiento: Cíclica.
- Tipo ajuste temperatura: Aproximado.
- Tipo descongelación: Manual.
- Tipo electrodoméstico: Congelador, vertical.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	SCV855500EX
Medidas	845 x 560 x 627 mm
Peso	20 kg
Capacidad	85 L
Gas refrigerante	R600a
Consumo	168 kw
PVP	362 €



SVN3600D2

VINOTECAS

Descripción

Vinotecas con capacidad para 33 y 52 botellas especialmente diseñadas para la exposición y conservación de vinos, con puerta de cristal con filtro UV que protege las botellas de la iluminación exterior.

Dotadas de doble zona de temperatura por lo que son ideales tanto para el vino tinto como para el vino blanco.

Principales características:

- Doble zona de temperatura (12°/18°C y 5°/14°C).
- Display LED táctil.
- Iluminación interior LED.
- Estantes de madera.
- Nivel sonoro 40db.



SVN5200D

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Modelo	SVN3600D2	SVN5200D
Rango °C	12°C / 18°C 5°C / 14°C	12°C / 18°C 5°C / 14°C
Medidas Ext.	495 x 430 x 847 mm	495 x 597 x 840 mm
Capacidad	33 botellas	52 botellas
Potencia	85 w	65 w
Estantes	4 extraíbles madera	6 extraíbles madera
PVP	829 €	745 €



CONDICIONES DE VENTA

PEDIDOS

Los pedidos deberán realizarse siempre por escrito vía email o a través de nuestra web www.abchosteleria.com

PORTES

La mercancía viajará a portes pagados por el medio que ABC HOSTELERÍA estime oportuno siempre que el pedido supere los 500 € netos, cargando en factura 15 € si no se superase dicha cantidad.

DEVOLUCIÓN DE PRODUCTO

No se aceptará ninguna devolución de producto sin el consentimiento expreso de la empresa.

En caso de aceptación de devolución, todos los gastos generados, incluidos portes, correrán a cargo del cliente.

IMPORTANTE

Debido a los constantes incrementos de la materia prima, la empresa ABC MAQUINARIA HOSTELERÍA se reserva el derecho a la modificación de los precios sin previo aviso. Recomendamos consultar los precios en nuestra página www.abchosteleria.com

Pl. Pilar de la Dehesa, Avd. de La Rioja, 32
14900 LUCENA / CÓRDOBA
Tl: 669 741 191
675 067 065

administracion@abchosteleria.com
info@abchosteleria.com

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA