EUTRON

Catálogo 2025

Equipos de Hostelería

FRÍO INDUSTRIAL
VITRINAS EXPOSITORAS
COCINAS INDUSTRIALES
EQUIPOS DE COCINA
PREPARACIÓN Y PROCESADO
ELEMENTOS DE UN BUFFET

LAVADO INDUSTRIAL
INOXIDABLE Y ACCESORIOS
ENVASADO
PESAJE Y ETIQUETA
HIGIENE · CHURROS
TRANSPORTE Y ELEVACIÓN

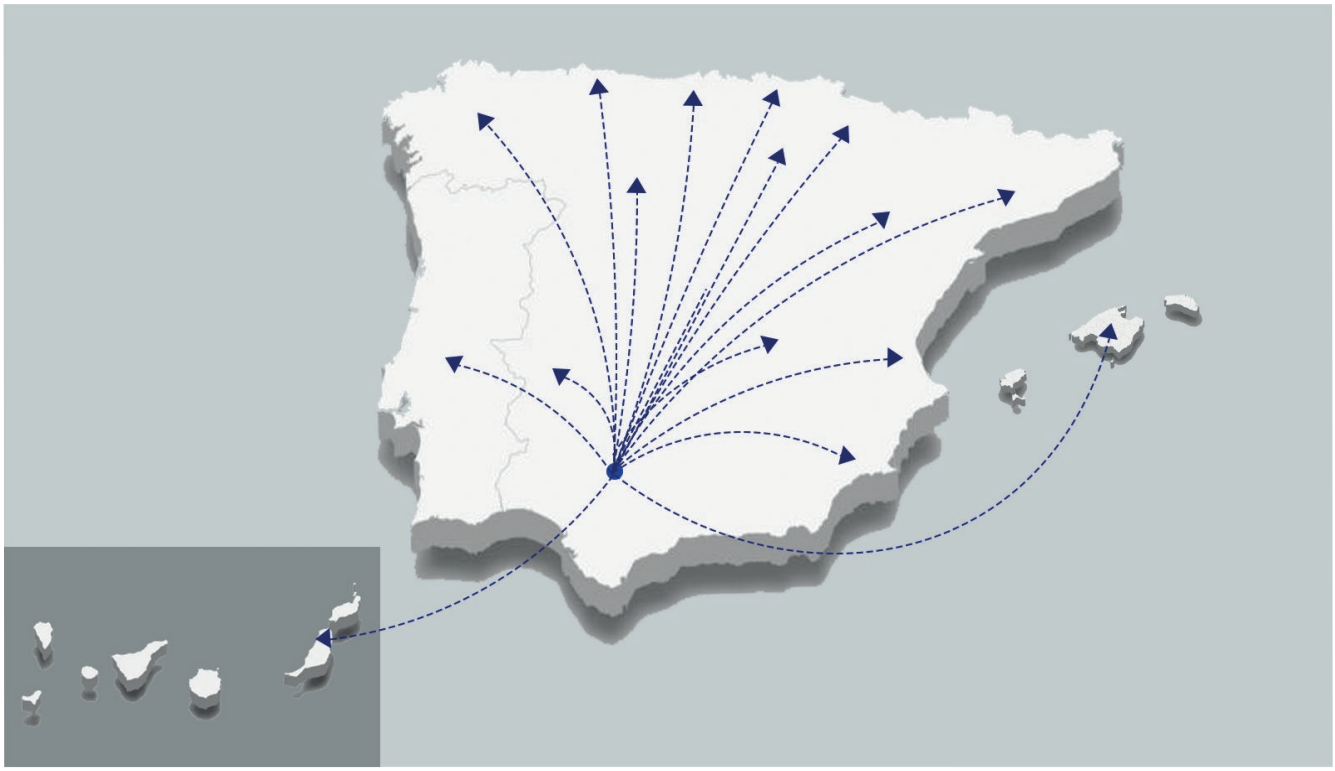
Sobre nosotros

Cofinanciado por la Unión Europea

Eutron es una empresa dedicada a la distribución de productos y repuestos para el comercio, la industria alimentaria y la hostelería. Ubicados en el Parque Industrial El Pino de Sevilla, contamos con más de 30 años de experiencia en el sector y nos presentamos como una empresa consolidada, dinámica y en constante expansión.

Con una superficie de más de 8.000 m2, contamos con amplias instalaciones que incluyen exposición, almacén, oficina y servicio técnico, para poder ofrecer a nuestros clientes el mejor servicio posible. Además, contamos con una fábrica de muebles a medida de acero inoxidable y maquinaria de corte láser de última generación lo que nos permite ofrecer a nuestros clientes soluciones integrales para sus negocios, satisfaciendo sus necesidades específicas de la manera más eficiente posible.

Es importante destacar que nuestro Servicio Técnico postventa es uno de nuestros mayores atractivos, con personal especializado dedicado exclusivamente a nuestros clientes y más de 40.000 referencias en stock de repuestos de nuestros productos y otros comunes en el sector.



DEPARTAMENTO REPUESTOS

Teléfono: +954519888 Ext: 2
Email: repuestos@eutron.es

DEPARTAMENTO VENTAS

Teléfono: +954519888 Ext: 1
Email: ventas@eutron.es

DEPARTAMENTO CONTABILIDAD

Email: contabilidad@eutron.es
facturacion@eutron.es

DEPARTAMENTO ADMINISTRACIÓN

Teléfono: +954519888 Ext: 1
Email: admin@eutron.es

DEPARTAMENTO SERVICIO TÉCNICO

Teléfono: +954519888 Ext: 4
Email: sat@eutron.es

DEPARTAMENTO LOGÍSTICA

Teléfono: +954519888 Ext: 3
Email: logistica@eutron.es

ÍNDICE

FRÍO INDUSTRIAL

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN Pág. 5 - 13
MESAS REFRIGERADAS Pág. 14 - 23
FRENTE MOSTRADOR Pág. 24 - 28
MESAS DE PREPARACIÓN Pág. 29 - 32
EXPOSITORES DE INGREDIENTES Pág. 33
BOTELLEROS Pág. 34 - 35
CONGELADORES Pág. 36 - 41
ABATIDORES Pág. 42
CÁMARAS PANELABLES Pág. 43

VITRINAS EXPOSITORAS

REFRIGERADAS PARA TAPAS Pág. 45-46
CALIENTES Y NEUTRAS Pág. 47-49
REFRIGERADAS PASTELERAS Pág. 50-54
MOSTRADOR DE HELADO Pág. 55
ESCARCHACOPAS Pág. 56
ARMARIOS EXPOSITORES Pág. 57-70
CHARCUTERAS Y PASTELERAS Pág. 71-74
VITRINAS CERRADAS Pág. 75-76
MARISQUERAS Y MURALES Pág. 77-79
MADURADORES DE CARNE Pág. 80-81
VINOTECAS Pág. 82-83

COCINAS INDUSTRIALES

SERIE 600 Pág. 85-90
SERIE 630 Pág. 93-97
SERIE 700 Pág. 99-113
SERIE 900 Pág. 115-126
FOGONES DE SUELO Pág. 128
ASADOR DE POLLOS Y DONNER KEBAB Pág. 130-131
CARROS CALIENTES Pág. 133
HORNO DE BRASAS Pág. 135

EQUIPOS DE COCINA

COCINAS Pág. 137-140
PLANCHAS Pág. 141-144
BARBACOAS A LA PIEDRA Pág. 145-146
MANTENEDOR DE FRITO Pág. 147
FREIDORAS Pág. 148-152
CREPERAS Y PERRITOS CALIENTES Pág. 153
GRILL-GOFRERAS-FUENTE Pág. 154
SALAMANDRAS Pág. 156
BAÑOS MARÍA Pág. 157
COCINA BAJA TEMPERATURA Pág. 158
ARROCERA AUTOMÁTICA Pág. 158
MÁQUINA DE PALOMITAS Pág. 159
MICROONDAS Pág. 161
HORNOS Pág. 162-164
HORNO PARA PIZZA Pág. 165-167

PREPARACIÓN Y PROCESADO

CORTADORA DE VEGETALES Pág. 169
CORTADORAS DE FIAMBRE Pág. 170-172
CORTADORA DE CARNE Pág. 173
SIERRA DE CINTA Pág. 174
PICADORA DE CARNE Pág. 175-178
BATIDORA Pág. 179
EMBUTIDORAS Y CLIPADORA Pág. 180
AMASADORA Y MARINADORA Pág. 182-186
LAMINADORAS DE PIZZAS Pág. 187
CORTADORAS DE PAN Pág. 188
PELADORAS DE PATATAS Pág. 189

BUFFET Y DESAYUNO

TOSTADORES DE PAN Pág. 193
TOSTADOR DE HAMBURGUESA Pág. 195
EXPRIMIDOR Pág. 196-198
CHAFING Pág. 199
CHOCOLATERA Pág. 200
DISPENSADOR Pág. 201
BATIDORA MEZCLADORA Pág. 203

LAVADO INDUSTRIAL

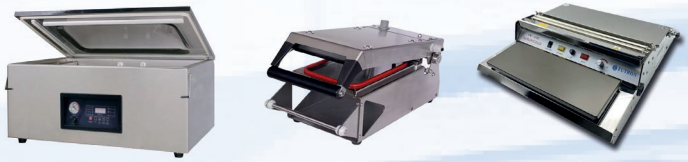
LAVAVAJILLAS Y LAVAVASOS Pág. 205-212
MESAS ENTRADA/SALIDA DE LAVAVAJILLAS Pág. 213
LAVA UTENSILIOS Pág. 214
LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE Pág. 215
GRIFERÍA INDUSTRIAL Pág. 216-219
FREGADEROS Pág. 220

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MUEBLES CAFETEROS Pág. 223
MESAS SERIE 600 Pág. 225
MESAS INOX SERIE ECO Pág. 227
FREGADEROS DESMONTABLES Pág. 228
MESAS AUXILIARES Pág. 229
INOXIDABLE Y ACCESORIOS Pág. 230
LAVAMANOS Pág. 232
CUBETAS GASTRONORM Pág. 233
ESTANTES PASAPLATOS Pág. 234
ESTANTERÍAS Pág. 235
CAMPANAS EXTRACTORAS Pág. 236-239
EXTRACCIÓN Pág. 240-241

ENVASADO

ENVASADORAS Pág. 243-253
TERMOSELLADORA Pág. 256
SOLDADORA DE BOLSAS Pág. 257
ENVOLVEDORAS Y EMPAQUETADORAS Pág. 259
CONSUMIBLES Pág. 259



PESAJE Y CONTROL

BALANZAS Y BÁSCULAS Pág. 261
TPV Pág. 271
ETIQUETADO Pág. 274
ACCESORIOS Y CONSUMIBLES Pág. 275

HIGIENE Y ACCESORIOS

SECAMANO Pág. 277
DISPENSADORES Pág. 280
GENERADOR DE OZONO Pág. 283
ACCESORIOS Y CONSUMIBLES Pág. 285

MAQUINARIA CHURRERÍAS

DOSIFICADORA Pág. 289
FOGONES Pág. 290
AMASADORA Pág. 292
ACCESORIOS Pág. 293

TRANSPORTE Y ELEVACIÓN

CARRETILLA ELEVADORA Pág. 295
APILADORA ELÉCTRICA Pág. 296
APILADORA AUTOPORTANTE Pág. 297
TRANSPALETA ELÉCTRICA - EPT-15D Pág. 298

FABRICACIÓN PROPIA

CAMPANAS
MESAS REFRIGERADAS
VITRINAS EXPOSITORAS
BOTELLEROS
MOBILIARIO NEUTRO

FRÍO INDUSTRIAL
INDUSTRIAL COLD
froid industriel

FRÍO Y MANTENIMIENTO DE REFRIGERACIÓN

EVAPORACIÓN POR TIRO FORZADO. "VENTILADO"

ARMARIOS SERIE DR y FR de 400 a 600 Litros

Modelo DR-400/600
Rango de temperatura
0 ~ 10° C.
Acero Inoxidable.
Puerta Ciega.

Modelo FR-400/600
Rango de temperatura
+2° ~ +8° C.
Acero Inoxidable.
Puerta Ciega.

Modelo FR-400G/600G
Rango de temperatura
+2° ~ +8° C.
Acero Inoxidable.
Puerta Cristal.

Evaporador tiro forzado

Refrigerante R-134a

Compresor Zanussi

Aislamiento de 60 mm de espesor

Acero inoxidable AISI 201.

Opcional: REP0006007
Caja (600x400x150mm)
P.V.P. 25 €

REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD	TERMOSTATO	DIMENSIONES	POTENCIA	P.V.P.
DR400	5075	3+1	360	Digital Carel	600x615x1870	186	**1.050**
DR600	5083	3+1	580	Digital Carel	775x735x1870	186	**1.250**
FR-400	5071V	3+1	306	Digital Carel	595x650x1850	186	**1.225**
FR-400G	5092V	3+1	306	Digital Carel	595x650x1850	186	**1.290**
FR-600	5076V	3+1	525	Digital Carel	775x750x1850	186	**1.360**
FR-600G	5093V	3+1	600	Digital Carel	775x750x1850	186	**1.490**

FRÍO Y MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

ARMARIOS SERIE DFyFF de 400 a 600 Litros

INTERIOR DE TERMOFORMADO

Modelo DF-400/600
Rango de temperatura
-10° ~ -22° C.
Acero Inoxidable.
Puerta Ciega.
Evaporador ESTÁTICO.

Modelo FF-400/600
Rango de temperatura
-10° ~ -22° C.
Acero Inoxidable.
Puerta Ciega.
Evaporador TIRO FORZADO.

Modelo FF-400G/600G
Rango de temperatura
-10° ~ -22° C.
Acero Inoxidable.
Puerta Cristal.
Evaporador TIRO FORZADO.

Termostato digital

Refrigerante R-134a

Compresor Zanussi

Aislamiento de 70 mm de espesor

Acero inoxidable AISI 201.

Opcional: REP0000722
para modelos de 600 litros
Caja (483x310x190mm)
P.V.P. 20 €

MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD	TERMOSTATO	DIMENSIONES	POTENCIA	P.V.P.
DF-400	5074V	6	360	Digital Carel	600x615x187	234	**1.190**
DF-600	5075V	6	525	Digital Carel	775x750x1850	234	**1.420**
FF-400	5072V	3+1	306	Digital Carel	595x650x1850	234	**1.475**
FF-400G	5073V	3+1	306	Digital Carel	595x650x1850	234	**1.575**
FF-600	5077V	3+1	525	Digital Carel	775x750x1850	234	**1.645**
FF-600G	5078V	3+1	525	Digital Carel	775x750x1850	234	**1.895**

ARMARIOS SERIE GASTRONORM

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

REFRIGERACIÓN POR TIRO FORZADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanecen abiertas al superar los 90º de apertura).
- Estantes: 3 de alambre en acero plastifi cado, regulables en altura, en dotación.
- Ruedas para facilitar la limpieza
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m3, bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32º C ambiente.
- Régimen temperatura refrigeración: 2º / +8º C.
- Régimen temperatura congelación: -18º /-22º C.
- Refrigerante R-290

REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	NÚMERO PUERTAS	DIMENSIONES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA	TEMPERATURA	P.V.P.
GN650TN	3090	1	740X830X2010	685	480	+2 ~ +8	**1.670**
GN1410TN	3091	2	1480X830X2010	1476	490	+2 ~ +8	**2.840**

MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

MODELO	CÓDIGO	NÚMERO PUERTAS	DIMENSIONES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA	TEMPERATURA	P.V.P.
GN650BT	3096	1	740X830X2010	685	650	-18° a -22°	**1.920**
GN1410BT	3097	2	1480X830X2010	1476	650	-18° a -22°	**3.337**

FRÍO Y MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

ARMARIOS SERIE SNACK

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

REFRIGERACIÓN POR TIRO FORZADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Exterior en acero inoxidable excepto el panel trasero.
- Interior en acero inoxidable con esquinas de la base redondeadas.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura).
- Estantes: 3 de alambre en acero plastifi cado, regulables en altura, en dotación.
- Ruedas para facilitar la limpieza
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad de 40 kg/m², bajo GWP y cero efecto DDP.
- Control digital de temperatura y desescarches, efi ciente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32º C ambiente.
- Régimen temperatura refrigeración: 2º / +8º C.
- Régimen temperatura congelación: -18º /-22º C.
- Refrigerante R-290

REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	NÚMERO PUERTAS	DIMENSIONES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA	TEMPERATURA	P.V.P.
SNACK400TNV	3100	1	680X700X2010	500	380	+2 ~ +8	**1.550**
SNACK800TNV	3101	2	1340X700X2010	967	490	+2 ~ +8	**2.280**

MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

MODELO	CÓDIGO	NÚMERO PUERTAS	DIMENSIONES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA	TEMPERATURA	P.V.P.
SNACK400BTV	3102	1	680X700X2010	500	650	-18° a -22°	**1.998**
SNACK800BTV	3103	2	1340X700X2010	967	950	-18° a -22°	**3.190**

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN DE 1 Y 2 PUERTAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cuerpo exterior e interior de acero inoxidable con fondos curvados para facilitar la limpieza
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90o de apertura)
- Aislamiento de poliuretano de 60mm de grosor y con una densidad de 40 kg/m3
- Estantes interiores ajustables recubiertos de plástico
- Libre de CFC, gas refrigerante R-134 A
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Unidad de enfriamiento de alta eficiencia ubicada en la parte inferior,
- Panel de evaporador de acero inoxidable
- Temperatura de funcionamiento entre -2°C y +8°C (43°C tropical)

MODELO	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA	DIMENSIONES	P.V.P.
CPS-101	4112	1	600 L.	208 W	710x710x2100	**1.825**
CPS-202	4113	2	1200 L.	341 W	1380x830x2100	**2.660**

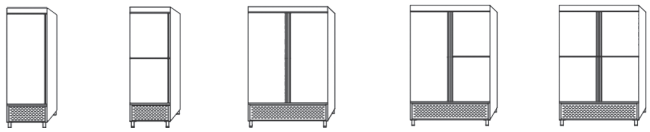
FRÍO Y CONGELACIÓN

ARMARIO SERIE SNACK

ARMARIOS ARS/ACS

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad excepto el respaldo galvanizado.
- 50mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40kg/m3 de densidad.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del descarche.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Estantes en varilla de acero plastificado de dimensiones Snack.
- Dotación de 3 parrillas por modulo.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Los armarios de 2 medias puertas cuentan con un estante intermedio entre puertas.
- Gas refrigerante R-600A para los modelos de refrigeración.
- Gas refrigerante R-290 para los modelos de congelación.

FABRICADO EN ANDALUCIA



ARS-601 / ACS-601 — ARS-602 — ARS-1202 / ACS-1202 — ARS-1203 — ARS-1204

REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	TEMPERATURA (°C)	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA	DIMENSIONES	P.V.P.
ARS-601 HC	1007	2º a +8º C	1	600	484	693 x 728 x 2067	**2.120**
ARS-602 HC	1008	2º a +8º C	2 x 1/2	600	484	693 x 728 x 2067	**2.320**
ARS-1202 HC	1009	2º a +8º C	2	1.200	704	1388 x 728 x 2067	**2.990**
ARS-1203 HC	1010	2º a +8º C	2 x 1/2 + 1	1.200	704	1388 x 728 x 2067	**3.150**
ARS-1204 HC	1011	2º a +8º C	4 x 1/2	1.200	704	1388 x 728 x 2067	**3.340**

MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

MODELO	CÓDIGO	TEMPERATURA (°C)	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA	DIMENSIONES	P.V.P.
ACS-601	1014	-18º a -20º C	1	600	880	693 x 728 x 2067	**2.400**
ACS-1202	1015	-18º a -20º C	2	1.200	1320	1388 x 728 x 2067	**3.730**

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO PUERTA CRISTAL SNACK ARS

FABRICADO EN ANDALUCIA

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura y contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Evaporador de tiro forzado con evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo plastificados, desmontables para su limpieza.
- Temperatura de trabajo con 38º C de temperatura ambiente.
- Los armarios de 2 puertas cuentan con un estante intermedio entre puertas.

MODELO	CÓDIGO	TEMPERATURA (°C)	REFRIG.	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA	DIMENSIONES	P.V.P.
ARS-601-PC	1012	2º a +8ºC	R-600a	1 Cristal	600	484	693 x 728 x 2067	**2.250**
ARS-1202-PC	1013	2º a +8ºC	R-600a	2 Cristal	1.200	704	1388 x 728 x 2067	**3.150**

FRÍO Y MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

ARMARIO SERIE GASTRONORM 2/1

FABRICADO EN ANDALUCIA

- Estructura y cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico libre de CFC.
- **Evaporador de tiro forzado** con recubrimiento anticorrosión.
- **Evaporación automática del agua del desescarche.**
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- **Control electrónico de la temperatura** y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo con 38º C de temperatura ambiente.

AUTO-CIERRE

Las puertas incorporan un tirador ergonómico para un uso cómodo y un burlete sustituible.
Sistema de cierre automático con ángulo de apertura superior a 90º que permite un ahorro en consumo significativo.
Las puertas de nuestros armarios son reversibles.

REGULABLES EN ALTURA

Guía de acero inoxidable para la sujeción de estantes.
Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo plastificados, desmontables para su limpieza.

REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	NÚMERO PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	RANGO TEMP.	REFRIG. ECOLÓGICO	POT. (W)	COMPRES. (CV)	DIMENSIONES	P.V.P.
ARG-701	1001	1	700	2 a + 8	R-600a	484	300	693 x 846 x 2007	**2.150**
ARG-1402	1002	2	1.400	2 a + 8	R-600a	704	500	1388 x 846 x 2007	**3.090**
ARG-1403	1003	1 + 2 x 1/2	1.400	2 a + 8	R-600a	704	500	1388 x 846 x 2007	**3.300**
ARG-1404	1004	4 x 1/2	1.400	2 a + 8	R-600a	704	500	1388 x 846 x 2007	**3.450**

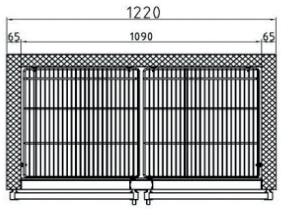
MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

MODELO	CÓDIGO	NÚMERO PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	RANGO TEMP.	REFRIG. ECOLÓGICO	POT. (W)	COMPRES. (CV)	DIMENSIONES	P.V.P.
ACG-701	1005	1	700	-18 a -20	R-209a	880	1/2	693 x 846 x 2007	**2.500**
ACG-1402	1006	2	1.400	-18 a -20	R-209a	1320	1 1/4	1388 x 846 x 2007	**3.850**

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO GRAN CAPACIDAD SG-1400

ARMARIOS REFRIGERADOS PUERTAS DE CRISTAL SERIE G/N

- Estructura y cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas acristaladas.con tirador
- Dotación estantes: 8 parrillas de varillas fácilmente desmontables.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de 0º a +10º C con 38º C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.



Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.

Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital. Dixell

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	RANGO TEMP.	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES	P.V.P.
SG-1400	3153	2	0ºC +10ºC	1400	468	1410x830x2050	**3.190**

FRÍO INDUSTRIAL Y COMERCIAL, MESAS REFRIGERADAS

BAJO MOSTRADOR REFRIGERADO 2, 3, 4, y 5 PUERTAS
DE FABRICACIÓN PROPIA

OPCIONES:
PUERTAS IMANTADAS
MOTOR IZQUIERDA

- Construcción: Exterior e interior en acero inoxidable, trasera de chapa galvanizada.
- Patas regulables: Ajustables en altura para mayor comodidad.
- Aislamiento: Poliuretano expandido para una temperatura eficiente.
- Control digital: Termostato para regulación de temperatura y desescarche automático.
- Sistema de refrigeración: Compresor hermético con condensación ventilada.
- Bandeja evaporativa: Fabricada en acero inoxidable.
- Opciones de puertas (con sobrecoste):
  Puerta tradicional con bisagra y cierre automático.
  Puerta imantada sin cierre mecánico.
  Puerta de cristal para una mejor visibilidad.
  Cajones para almacenamiento segmentado.

FABRICADO EN ANDALUCIA

OPCIONES	PRECIO X PUERTA
PUERTA IMANTADA	+ 60 €
PUERTA DE CRISTAL	+ 140 €

BAJO MOSTRADOR REFRIGERADO

MODELO	PUERTAS	LARGO	ANCHO	ALTO	P.V.P.
BM-1500	2	1500	600	850	**2.295**
BM-2000	3	2000	600	850	**2.495**
BM-2500	4	2500	600	850	**2.950**
BM-3000	5	3000	600	850	**3.365**

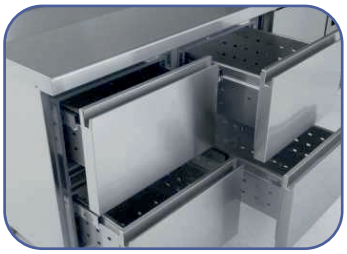
PARA MUEBLES A MEDIDA, CONSULTAR PRECIO

MESAS BAJAS REFRIGERADAS

MESAS BAJAS REFRIGERADAS 2, 3, 4, y 5 PUERTAS
DE FABRICACIÓN PROPIA

FABRICADO EN ANDALUCIA

- Exterior e interior en acero Inox., trasera en chapa galvanizada.
- Patas regulables en altura.
- Aislamiento de poliuretano expandido.
- Control de temperatura y descarche mediante termostato digital.
- Interruptor general con indicador de funcionamiento.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Compresor hermético de condensación ventilada.
- Puertas con tirador tradicional y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Dotado con 3 estantes en acero inoxidable, regulables en altura.



• OPCIÓN KIT 2X 1/2 CAJONES DE FONDO PERFORADO PARA MESA BAJA

MESA BAJA REFRIGERADA

CÓDIGO	PUERTAS	LARGO	ANCHO	ALTO	P.V.P.
MB-1500	2	1500	750	600	**2.784**
MB-2000	3	2000	750	600	**2.899**
MB-2500	4	2500	750	600	**3.363**
MB-3000	5	3000	750	600	**3.827**

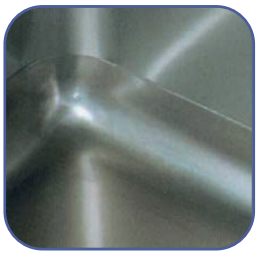
PARA MUEBLES A MEDIDA, CONSULTAR PRECIO

MESAS DE LA SERIE 600 TPS INOX

MESAS DE REFRIGERACIÓN DE 2,3 Y 4 PUERTAS

- Cuerpo exterior e interior de acero inoxidable.
- Alto rendimiento en condiciones tropicales de 43°C.
- Diseño en V patentado.
- Gran volumen interno.
- Calefacción antigoteo permanente en el marco de la puerta
- Puertas con cierre automático a 90° con bisagras de puertas de zamak.
- Aislamiento de poliuretano respetuoso con el ozono (50 mm de espesor).
- Cuerpo con alto nivel de aislamiento, densidad de 40 kg/m³.
- Libre de CFC, gas refrigerante R-134 A.
- Compresor ventilado desmontable.
- Contenedor de condensación de gas.
- Refrigeración por ventilador.
- Termostato electrónico y descongelación automática.
- Cuerpo interior o curvado por dentro.
- Cubierta del evaporador de acero inoxidable.

Contrapuerta embutida



Garantía de limpieza Interior con uniones curvas

Pies en acero inoxidable

TPS-62

TPS-62

TPS-63

TPS-64

REFRIGERACIÓN

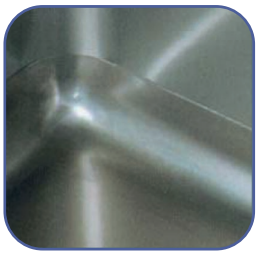
MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	RANGO DE TEMP.	REFRIG. ECO.	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
TPS-62	4100	2	285	-2 a +8	R-134a	250	1490x600x850	**1.856**
TPS-63	4101	3	440	-2 a +8	R-134a	285	2020x600x850	**2.075**
TPS-64	4102	4	595	-2 a +8	R-134a	350	2550x600x850	**2.575**

MESAS DE LA SERIE 700 TPG INOX

MESAS DE REFRIGERACIÓN DE 2 Y 3 PUERTAS

- Cuerpo exterior e interior de acero inoxidable.
- Alto rendimiento en condiciones tropicales de 43°C.
- Diseño en V patentado.
- Gran volumen interno.
- Calefacción antigoteo permanente en el marco de la puerta
- Puertas con cierre automático a 90° con bisagras de puertas de zamak.
- Aislamiento de poliuretano respetuoso con el ozono (50 mm de espesor).
- Ahorro energético Cuerpo altamente aislado con una densidad de 40 kg/m³.
- Libre de CFC, gas refrigerante R-134 A.
- Compresor ventilado desmontable.
- Contenedor de condensación de gas.
- Refrigeración por ventilador.
- Termostato electrónico y descongelación automática.
- Cuerpo interior curvado.
- Cubierta del evaporador de acero inoxidable

Contrapuerta embutida



Garantía de limpieza Interior con uniones curvas

Pies en acero inoxidable

TPG-72

TPG-72

TPG-73

REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	RANGO DE TEMP.	REFRIG. ECO.	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
TPG-62	4103	2	345	-2 a +8	R-134a	275	1490x700x850	**1.975**
TPG-63	4104	3	532	-2 a +8	R-134a	310	2020x700x850	**2.145**

MESAS DE LA SERIE 700 GN 1/1

EVAPORADOR DE TIRO FORZADO

- **Material:** S/S201 (Acero inoxidable, un material resistente y duradero utilizado en la fabricación de la carcasa externa).
- **Sistema de Refrigeración:** Ventilado (indica que el sistema de refrigeración utiliza un ventilador para distribuir el aire frío de manera más eficiente).
- **Desescarche:** Automático (el sistema elimina el hielo o escarcha sin intervención manual).
- **Refrigerante:** R290/108g (indica el tipo de refrigerante utilizado, en este caso R290, y la cantidad que se usa en el sistema).
- **Controles:** Dixell/Carel (marca de los controles electrónicos utilizados para regular la temperatura y otras funciones).
- **Ajuste de Temperatura**: -2ºC ~ 8ºC (rango de temperatura que la unidad puede mantener, desde -2°C hasta 8°C).
- **Rango de Voltaje:** 210~230V/50Hz (indica el rango de voltaje y frecuencia que el producto puede aceptar para su funcionamiento).
- **Clase Climática:** 4 (tipo de clima en el que el producto puede operar con eficiencia, siendo 4 adecuado para climas moderados a cálidos).
- **Modelo de Compresor y Marca:** ZANUSSI
- **Junta de Puerta:** PVC (el material de la junta que sella la puerta, evitando fugas de aire frío).
- **Aprobaciones:** CE/UKCA (certificaciones de cumplimiento con normativas europeas y británicas para la seguridad y calidad del producto).
- **Clase de eficiencia energética:** C.

PRECIO SET
Cajón GN
2X 1/2 **384 €**

PRECIO SET
Cajón GN
3X 1/3 **544 €**

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	DIMENCIONES (mm)	TEMPERATURA ºC	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	TENSIÓN	P.V.P.
GN2200TN	3104	2	1360X700X850	-2º a +8º	260	314	220V.-50HZ	**1.495**
GN3200TN	3105	3	1795X700X850	-2º a +8º	465	300	220V.-50HZ	**2.040**
GN4200TN	3106	4	2230X700X850	-2º a +8º	616	350	220V.-50HZ	**2.360**

EVAPORADOR DE TIRO FORZADO

- **Material:** S/S201 (Acero inoxidable, un material resistente y duradero utilizado en la fabricación de la carcasa externa).
- **Sistema de Refrigeración:** Ventilado (indica que el sistema de refrigeración utiliza un ventilador para distribuir el aire frío de manera más eficiente).
- **Desescarche:** Automático (el sistema elimina el hielo o escarcha sin intervención manual).
- **Refrigerante:** R290/108g (indica el tipo de refrigerante utilizado, en este caso R290, y la cantidad que se usa en el sistema).
- **Controles:** Dixell/Carel (marca de los controles electrónicos utilizados para regular la temperatura y otras funciones).
- **Ajuste de Temperatura**: -2ºC ~ 8ºC (rango de temperatura que la unidad puede mantener, desde -2°C hasta 8°C).
- **Rango de Voltaje:** 210~230V/50Hz (indica el rango de voltaje y frecuencia que el producto puede aceptar para su funcionamiento).
- **Clase Climática:** 4 (tipo de clima en el que el producto puede operar con eficiencia, siendo 4 adecuado para climas moderados a cálidos).
- **Modelo de Compresor y Marca:** ZANUSSI
- **Junta de Puerta:** PVC (el material de la junta que sella la puerta, evitando fugas de aire frío).
- **Aprobaciones:** CE/UKCA (certificaciones de cumplimiento con normativas europeas y británicas para la seguridad y calidad del producto).
- **Clase de eficiencia energética:** C.

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	DIMENCIONES (mm)	TEMPERATURA ºC	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	TENSIÓN	P.V.P.
SNACK2200TN	3107	2	1360X600X850	-2º a +8º	260	250	220V.-50HZ	**1.460**
SNACK3200TN	3108	3	1795X600X850	-2º a +8º	386	300	220V.-50HZ	**1.725**
SNACK4200TN	3109	4	2230X600X850	-2º a +8º	511	350	220V.-50HZ	**1.940**

MESAS DE LA SERIE 700

EVAPORADOR DE TIRO FORZADO

- **Material:** S/S201 (Acero inoxidable, un material resistente y duradero utilizado en la fabricación de la carcasa externa).
- **Sistema de Refrigeración:** Ventilado (indica que el sistema de refrigeración utiliza un ventilador para distribuir el aire frío de manera más eficiente).
- **Desescarche:** Automático (el sistema elimina el hielo o escarcha sin intervención manual).
- **Refrigerante:** R290/108g (indica el tipo de refrigerante utilizado, en este caso R290, y la cantidad que se usa en el sistema).
- **Controles:** Dixell/Carel (marca de los controles electrónicos utilizados para regular la temperatura y otras funciones).
- **Ajuste de Temperatura**: -2ºC ~ 8ºC (rango de temperatura que la unidad puede mantener, desde -2°C hasta 8°C).
- **Rango de Voltaje:** 210~230V/50Hz (indica el rango de voltaje y frecuencia que el producto puede aceptar para su funcionamiento).
- **Clase Climática:** 4 (tipo de clima en el que el producto puede operar con eficiencia, siendo 4 adecuado para climas moderados a cálidos).
- **Modelo de Compresor y Marca:** ZANUSSI
- **Junta de Puerta:** PVC (el material de la junta que sella la puerta, evitando fugas de aire frío).
- **Aprobaciones:** CE/UKCA (certificaciones de cumplimiento con normativas europeas y británicas para la seguridad y calidad del producto).
- **Clase de eficiencia energética:** C.

MODELO	CÓDIGO	CAJONES	CAPACIDAD (Litros)	TEMPERATURA ºC	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
U-GN2140TN	3197V	4	214	-2ºC a +8ºC	208	1360X700X650	**2.190**
U-GN3160TN	3198V	6	317	-2ºC a +8ºC	208	1795X700X650	**2.790**
U-GN4180TN	3199V	8	420	-2ºC a +8ºC	230	2230X700X650	**3.390**

EXPOSITOR BOTELLERO REFRIGERADO 2 Y 3 PUERTAS

FABRICADO EN ANDALUCIA

- Cuatro estantes planos de serie.
- Termostato digital y descongelación automática.
- Evaporación automática el agua de desescarche.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Triple iluminación interna por LEDs.
- Aislamiento ecológico de poliuretano inyectado libre de CFC, densidad 40kg/m³.
- Consumo energético ultra bajo.
- Bajo nivel de ruido de 53dB(A).
- Sistema de autocierre de la puerta para una perfecta estanqueidad en todo momento.
- Cuatro patas ajustables en altura.
- La puerta permanece abierta a 90° para facilitar la carga.
- Termostato Eco con modo de aprendizaje.
- Interior en color gris y exterior negro en chapa de acero que proporciona una gran robustez.
- Puertas de cristal.
- Color negro.
- Rango de temperatura -1ºC a +6ºC.

EF5-22DMU

EF5-22DMU

EF5-22GDMU

EF5-22GDMU

REFRIGERACIÓN (-1º a +6ºC)

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	TEMPERATURA ºC	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
EF5-22DMU	1077	2 Opacas	264	-1º a +6ºC	293	1435x528x850	**2.275**
EF5-22GDMU	1078	2 Cristal	264	-1º a +6ºC	293	1435x528x850	**2.350**
EF5-222MU	1079	3 Opacas	413	-1º a +6ºC	293	1989x512x850	**2.695**
EF5-222GMU	1080	3 Cristal	413	-1º a +6ºC	293	1989x512x850	**2.885**

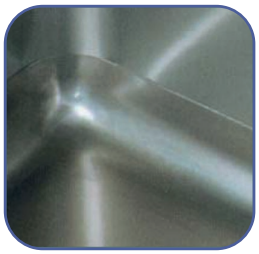
MESAS DE LA SERIE 600 TRS/TCS

REFRIGERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable con interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo con 38º C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 1 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.

FABRICADO EN ANDALUCIA

Contrapuerta embutida



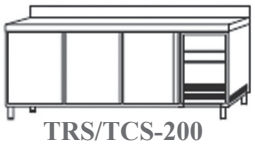
Garantía de limpieza Interior con uniones curvas

Encimera con canto delantero curvo.

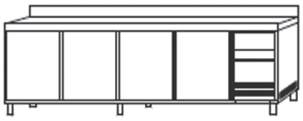
Pies en acero inoxidable

TRS/TCS-200

TRS/TCS-150



TRS/TCS-200



TRS/TCS-250

REFRIGERACIÓN

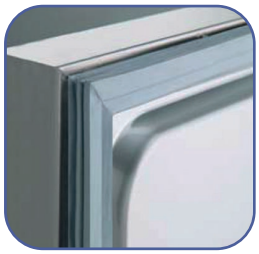
MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	TEMPERATURA ºC	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
TRS-150	1062	2	250	-2 a +8	350	1/5	1492x600x850	**1.905**
TRS-200	1063	3	390	-2 a +8	396	1/4	2017x600x850	**2.195**
TRS-250	1064	4	530	-2 a +8	615	3/8	2542x600x850	**2.610**

MANTENIMIENTO DE CONGELADOS (-18º a -20ºC)

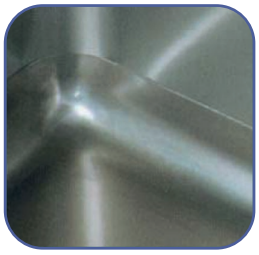
MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	TEMPERATURA ºC	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
TCS-150	1052	2	250	-18º a - 20ºC	350	1/5	1492x600x850	**2.605**
TCS-200	1053	3	390	-18º a - 20ºC	396	1/4	2017x600x850	**2.855**

REFRIGERACIÓN SERIE 600 TRS CON FREGADERO

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para la regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo con 38º C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 1 parrillas por cuerpo.
- La encimera lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340x370x150 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.



Contrapuerta embutida



Garantía de limpieza Interior con uniones curvas

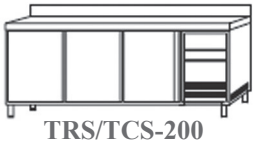
Encimera con canto delantero curvo.

FABRICADO EN ANDALUCIA

Pies en acero inoxidable

TRS/TCS-200F

TRS/TCS-150



TRS/TCS-200

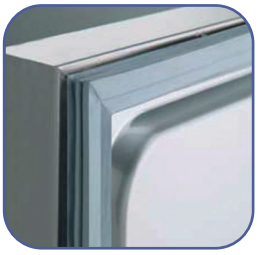
MESA REFRIGERADA CON FREGADERO FONDO 600

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	TEMPERATURA ºC	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
TRS-150F	1075	2	250	-2° a +8°C	350	1/5	1492x600x850	**2.784**
TRS-200F	1076	3	390	-2° a +8°C	396	1/4	2017x600x850	**3.026**

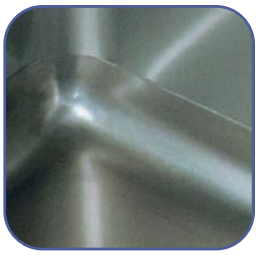
FRENTE MOSTRADOR SERIE 600

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO 3 Y 4 PUERTAS

- Cuerpo exterior e interior de acero inoxidable.
- Alto rendimiento en condiciones tropicales de 43°C.
- Diseño en V patentado.
- Gran volumen interno.
- Calefacción antigoteo permanente en el marco de la puerta
- Puertas con cierre automático a 90° con bisagras de puertas de zamak.
- Aislamiento de poliuretano respetuoso con el ozono (50 mm de espesor).
- Ahorro energético Cuerpo altamente aislado con una densidad de 40 kg/m³.
- Libre de CFC, gas refrigerante R-134 A.
- Compresor ventilado desmontable.
- Contenedor de condensación de gas.
- Refrigeración por ventilador.
- Termostato de temperatura y descongelación con control electrónico.
- Cuerpo interior o curvado por dentro.
- Cubierta del evaporador de acero inoxidable.
- Dotacion, 1 rejilla por puerta de alambre plastificado.



Contrapuerta embutida



Garantía de limpieza Interior con uniones curvas

TPS-63-H

Pies en acero inoxidable

TPS-63-H

TPS-64-H

REFRIGERACIÓN

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	PESO (KG)	TEMPERATURA ºC	REFRIG. ECO.	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
TPS-63-H	4105	3	140	-2 a +8	R-314a	310	2020X600X1030	**2.380**
TPS-64-H	4106	4	170	-2 a +8	R-314a	375	2550X600X1030	**2.950**

FRENTE MOSTRADOR SERIE 600

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO 2, 3, 4, y 5 PUERTAS
DE FABRICACIÓN PROPIA

OPCIONES:
PUERTAS IMANTADAS
MOTOR IZQUIERDA

FABRICADO EN ANDALUCIA

- Exterior e interior en acero Inox.
- Trasera en chapa galvanizada.
- Patas regulables en altura.
- Aislamiento de poliuretano expandido.
- Control de temperatura y descarche mediante termostato digital.
- Interruptor general con indicador de funcionamiento.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Compresor hermético de condensación ventilada.
- Puertas con tirador tradicional y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Dotado con 1 estantes interiores plastificados por puerta, regulables en altura.
- Evaporador estático.

OPCIONES	PRECIO X PUERTA
PUERTA IMANTADA	+ 60 €
PUERTA DE CRISTAL	+ 140 €

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO

MODELO	PUERTAS	LARGO	ANCHO	ALTO	P.V.P.
FM-1500	2	1500	600	1050	**2.557**
FM-2000	3	2000	600	1050	**2.960**
FM-2500	4	2500	600	1050	**3.402**
FM-3000	5	3000	600	1050	**3.897**

PARA MUEBLES A MEDIDA, CONSULTAR PRECIO

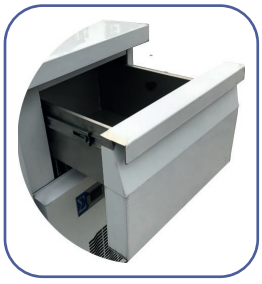
FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO 3 y 4 PUERTAS EVAPORADOR DE TIRO FORZADO

- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital DIXELL.
- Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de 2º a 10º C con 38º C de temperatura ambiente.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura: 20 mm (regulables)
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 201.
- Refrigerantes utilizados (libres de CFC): R-134a en refrigeración.
- Compresores EMBRACO. con condensador ventilado.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Todos los modelos incorporan un cajón neutro auxiliar situado sobre el control electrónico de la temperatura de la mesa.
- Dotación de estantes: 1 parrillas por puerta.
- Tensión de trabajo: 220 V / 50 Hz.

Termostato digital DIXELL.

Pies en acero inoxidable

AR-21H



Cajón Neutro con tirador incorporado.

Evaporador compacto de tiro forzado.

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA ºC	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	TENSIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
AR-21H	3169	3 + Cajón	+2º a +10º	470	600	220V.-50HZ	2025x600x1045	**2.350**
AR-25H	3168	4 + Cajón	+2º a +10º	700	600	220V.-50HZ	2525x600x1045	**2.790**

FRENTE MOSTRADOR DE LA SERIE 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI304 en interior y exterior del mueble. Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Contrapuertas fabricadas en aluminio anticorrosivo.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y compresores DANFOSS SECOP.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC. Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- 40 Kg/m3 de aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Interruptor luminoso de marcha-paro. Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Desescarche automático con evaporación automática del agua.
- De -2º a +8º C con 38º C de temperatura ambiente.
- Todos los modelos FAP incorporan un cajón neutro auxiliar situado sobre el control electrónico de la temperatura.
- Los modelos con TOLVA sustituyen el cajón neutro por un cajón tolva.
- Dotación de estantes: 2 parrillas por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

FABRICADO EN ANDALUCIA

Pies en acero inoxidable

Evaporador compacto de tiro forzado.

Contrapuerta embutida.

Cajón incorporado disponible para los modelos sin cajón Tolva.

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO CON CAJÓN

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA ºC	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	COMPRESOR	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
FBR-150	1026	2 + Cajón	- 2º a + 8º	335	350	1/5 CV	1492x600x1050	**2.180**
FBR-200	1029	3 + Cajón	- 2º a + 8º	520	396	1/4 CV	2017x600x1050	**2.570**
FBR-250	1032	4 + Cajón	- 2º a + 8º	701	615	3/8 CV	2542x600x1050	**3.012**

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO CON TOLVA

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA ºC	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	COMPRESOR	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
FBR-150 TOLVA	1027	2 + Tolva	- 2º a + 8º	335	350	1/5 CV	1492x600x1050	**2.285**
FBR-200 TOLVA	1030	3 + Tolva	- 2º a + 8º	520	396	1/4 CV	2017x600x1050	**2.795**
FBR-250 TOLVA	1034	4 + Tolva	- 2º a + 8º	701	615	3/8 CV	2542x600x1050	**3.315**

FRENTE MOSTRADOR SERIE 600

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO CON PUERTAS DE CRISTAL

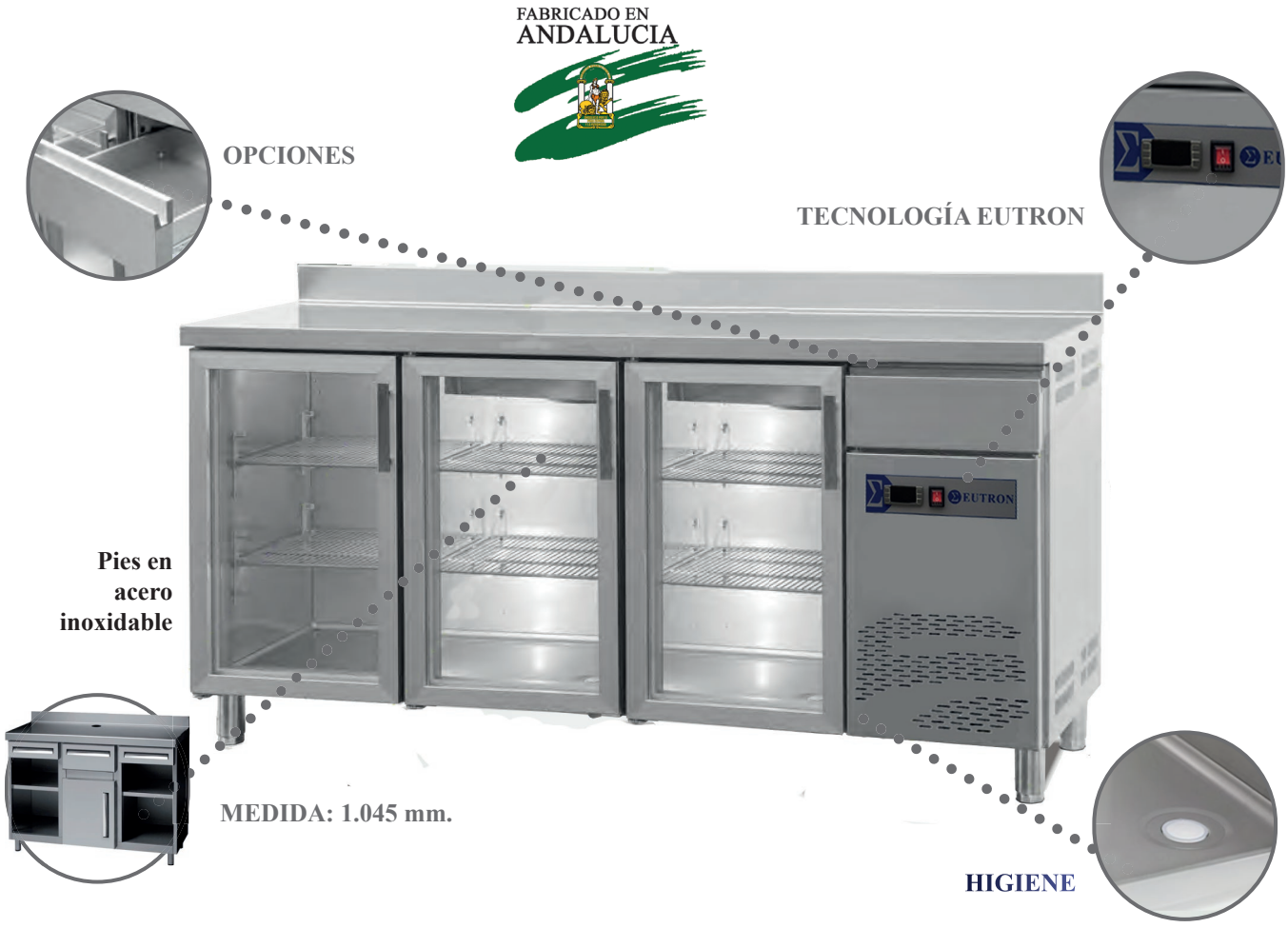
- Mesas de trabajo y de preparación especialmente adaptadas para la restauración rápida o como elemento de conservación integrado en el bar. Esta gama cubre múltiples áreas de actividad.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimizaciónde los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.

MEJOR INTEGRACIÓN

- La altura de 1045mm hace que el frente mostrador sea el elemento idóneo para combinar con nuestras mesas cafeteras y mesas estanterías.

FÁCIL LIMPIEZA

- Ponemos a su disposición todos los elementos para facilitar la limpieza de nuestros aparatos: burlete sustituible, soportes desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.



REFRIGERADO CON CAJÓN Y PUERTAS DE CRISTAL

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA ºC	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	COMPRESOR	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
FBR-150-V	1028	2 Cristal	- 2º a + 8º	404	488	1/4 CV	1492x600x1050	**2.585**
FBR-200-V	1031	3 Cristal	- 2º a + 8º	517	494	1/4 CV	2017x600x1050	**3.090**
FBR-250-V	1033	4 Cristal	- 2º a + 8º	701	744	1/4 CV	2542x600x1050	**3.595**

MESAS DE PREPARACIÓN SERIE 700

MESAS DE PREPARACIÓN PARA ENSALADAS,PIZZAS, SANDWICH, ETC. REFRIGERACIÓN ESTÁTICA, COMPRESOR EMBRACO

CONTROL ELECTRÓNICO Y DIGITAL DE TEMPERATURA Y DESCARCHE AUTOMÁTICO.

- Termostato digital DIXELL.
- Temperatura: +2 ~ + 10 °C.
- Enfriamiento Estático asistido por **ventilador interior**.
- 2 puetas con refrigerante: R600a.
- 3 puetas con refrigerante: R290.
- Voltaje: 220V / 50Hz.
- Puertas con tirador integrado, reversibles y cierre automático.
- Estante con guía: 2 sets.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.

S901

S903

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
S901	3179V	2	+2°C+10°C	280	900x700x850	**1.090**
S903TOP S/S	3183	3	+2°C+10°C	368	1365x700x850	**1.545**
S903	3180	3	+2°C+10°C	368	1365x700x850	**1.690**

Superficie del granito
480x1360

PS903

Superficie del granito
480x900

PS900

MODELO PS CON ENCIMERA DE GRANITO

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
PS900	3181V	2	+2°C +10°C	280	900x700x1010	**1.190**
PS903	3182V	3	+2°C +10°C	368	1360x700x1010	**1.780**

-Apto para cubetas GN 1/6 de hasta 150(no incluidas)

MESAS DE PREPARACIÓN SERIE 700

MESAS DE PREPARACIÓN PARA ENSALADAS,PIZZAS, SANDWICH, ETC. REFRIGERACIÓN ESTÁTICA, COMPRESOR EMBRACO

- Control electrónico y digital de temperatura.
- Descarche automático.
- Temperatura: +2 ~ + 10 °C.
- Enfriamiento Estático asistido por **ventilador interior**.
- Con refrigerante: R290.
- Voltaje: 220V / 50Hz.
- Puertas con tirador integrado, reversibles y cierre automático.

Apto para cubetas GN 1/6 de hasta 150 (no incluidas)

PS200

PS300

S903CG

Cubetas GN de hasta 150 (no incluidas)

MODELO PS

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (Cubetas)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
PS200	3113	2	2°C+8°C	5 UDS. GN1/6-150	900x700x1010	1.150
PS300	3114	3	2°C+8°C	8 UDS. GN1/6-150	1365x700x1010	1.630
S903CG	3130	3	2°C+8°C	4 UDS. GN1/1-150	1365x700x1030	1.794

MESAS DE PREPARACIÓN SERIE 800

MESAS DE PREPARACIÓN PARA ENSALADAS,PIZZAS, SANDWICH, ETC. REFRIGERACIÓN POR TIRO FORZADO, COMPRESOR EMBRACO

- Termostato digital DIXELL con control electrónico y digital de temperatura y descarche automático.
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 201.
- Capacidad 10 Cubetas 1/3(No incluidas).
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 40kg/m3.
- Encimera de granito para los modelos PZ.
- Puertas con tirador integrado, reversibles y cierre automático apto para parrillas 600x400.
- Dotación de 1 parrilla por puerta.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.

SH3000/800

Capacidad 10 Cubetas 1/3(No incluidas)

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
SH3000/800	3063	3	2°C+8°C	567	2020x800x1085	**2.425**

MESAS DE PREPARACIÓN PARA PIZZAS

SERIE 800 GASTRONORM

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 201.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Compresor.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 40kg/m3.
- Encimera de granito para los modelos PZ .
- Dotación de 1 parrilla por puerta.
- Ruedas para facilitar la limpieza
- Termostato digital
- Puertas con tirador integrado, reversibles y cierre automático apto para parrillas 600 x 400 mm.

CAJONES NEUTROS

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
PZ-2600TN	3066	2	2°C+8°C	428	1510x800x1000	**1.990**
PZ-3600TN	3067	3	2°C+8°C	635	2025x800x1000	**2.390**
PZ-2610TN	3068	2+7cajones	2°C+8°C	635	2025x800x1000	**2.690**

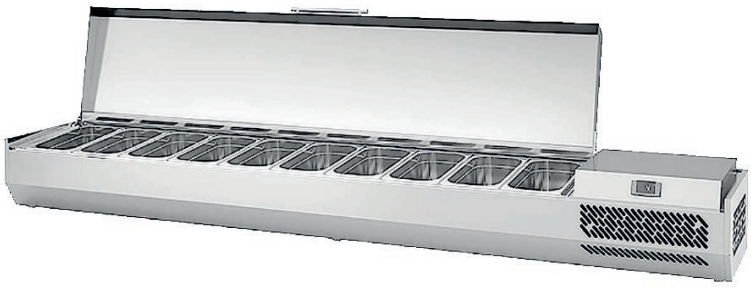
EXPOSITORES REFRIG. DE INGRED. ENSLADAS-PIZZAS

- Capacidad para cubetas GN 1/3 de profundidad 150 mm. (NO INCLUIDAS EN DOTACIÓN)
- Grupo frigorífico incorporado.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante: R-134a.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +2º a +8º C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- No incluye las cubetas ni sus tapas.

MODELO	CÓDIGO	TIPO VENTILACIÓN	ALOJAMIENTO GN 1/3	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
VR-1400	3075V	ESTÁTICA	4 + 1ud 1/2	250	1400x395x435	**695**
VR-1500	3076V	ESTÁTICA	5 + 1ud 1/2	250	1500x395x435	**745**
VR-1800	3078V	ESTÁTICA	8	250	1800x395x435	**825**
VR-2000	3079V	ESTÁTICA	9	250	2000x395x435	**910**

EXPOSITORES REFRIGERADOS DE INGREDIENTES ENSALADAS-PIZZAS CON TAPA INOX.

- Capacidad para cubetas GN 1/3 de profundidad 150 mm. (NO INCLUIDAS EN DOTACIÓN)
- Grupo frigorífico incorporado.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante: R-134a.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4º a +10º C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- No incluye las cubetas ni sus tapas.



MODELO	CÓDIGO	TIPO VENTILACIÓN	ALOJAMIENTO GN 1/3	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
VRX-1400	3069V	ESTÁTICA	4 + 1ud 1/2	250	1400x395x435	**705**
VRX-1500	3070V	ESTÁTICA	5 + 1ud 1/2	250	1500x395x435	**745**
VRX-1800	3071V	ESTÁTICA	8	250	1800x395x435	**825**
VRX-2000	3072V	ESTÁTICA	9	250	2000x395x435	**910**

ENFRIADOR DE BOTELLAS 200 LITROS

Enfriador de Botellas BGZ 100 EG

- Exterior en chapa prepintada blanca.
- Interior en aluminio.
- Respaldo en chapa galvanizada.
- Separadores en acero plastificado.
- Interruptor general on-off luminoso.
- Compresor hermético ventilado.
- Gas refrigerante R-134a.
- Aislamiento en poliuretano inyectado, ecológico libre de CFC's densidad de 40kg/m3.
- Evaporador estático de aletas de aluminio y tubo de cobre.
- Regulación de la temperatura por termostato digital.

TERMOSTATO DIGITAL

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
BGZ 100 EG	3054	2	2°C+8°C	200	1005x550x830	**763**

ENFRIADOR DE BOTELLAS 256 LITROS

Enfriador de Botellas Gran Capacidad AGF300

- **Interior** en chapa galvanizada sin luz.
- **Exterior** en chapa de acero plastificada gris atóxica y con tratamiento anticorrosión.
- **Gran capacidad:** 12 cm de profundidad más que los botelleros del mercado.
- **Temperatura de trabajo:** 0ºC a +10ºC.
- **Diseño elegante:** 2 puertas deslizantes acero inoxidable y esquinas redondeadas.
- **Condensador ventilado.**
- **Control de temperatura regulable.**
- **Termómetro** en el exterior.
- **Ruedas** que facilitan el desplazamiento (multidireccionales).
- **Desagüe** en la cuba.
- Gas ecológico sin CFC R-134a.

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
AGF300	5096	2	0°C+10°C	256	1060x670x890	**735**

BOTELLEROS

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

5111 GRB-100

5112 GRB-150

5113 GRB-200

1016 MRB-100

1017 MRB-150

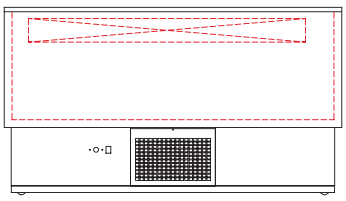
1018 MRB-200

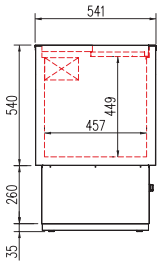
GRB
- Frente exterior y costados en acero plastificado color blanco
- Respaldo exterior en acero galvanizado
- Interior en acero galvanizado.

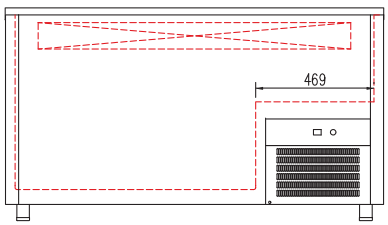
MRB
- Exterior en acero inox AISI304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en aluminio.

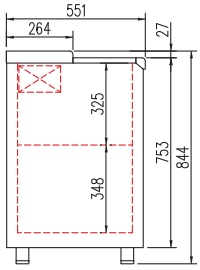
COMÚN
- Separadores de alambre en acero plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- **Evaporador estático.**
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON - OFF luminoso.
- Voltaje 230V-50Hz.
- Temperatura de trabajo a 32°C temperatura ambiente
- Refrigerante R600a.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.









MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	PUERTAS	SEPARADOR	CAPACIDAD (L.)	POTENCIA FRIG. W	CONSUMO NOMINAL W	P.V.P.
GRB-100	5111	1020X840X54	2	1	170	167	111	**720**
GRB-150	5112	1510X840X54	3	2	260	236	128	**1.040**
GRB-200	5113	2010X840X54	4	3	350	360	187	**1.270**
MRB-100	1016	1010X840X54	3	2	270	176	125	**1.195**
MRB-150	1017	1500X840X54	3	2	420	205	132	**1.545**
MRB-200	1018	1990X840X54	4	3	580	304	180	**1.795**

Armario congelador vertical EC130+

Ideales **COMO ENFRIADOR DE COPAS.**
Interior en poliestireno termoconformodo de calidad alimentaria.
Armario snack con patas altas con regulación de altura.
Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
Gas R600a.

Rango de temperatura
-15 ~ 25° C.

Armario Snack Refrigerado Blanco COO350SD+

Ideales para instalar en espacios de acceso complicado.
Interior en poliestireno termoconformado de calidad alimentaria.
Patas con regulación de altura.
Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
Cámara con ventilador de apoyo.
Termostato analógico regulable, termómetro digital en la puerta.
Desescarche automático y evaporador ventilado.
Estantes extraíbles en refrigeración.
Puerta cierre automático.
Gas R600a.
Clase climática 4

Rango de temperatura
1 ~ 10° C.

Armario Snack Congelador Blanco FRZ350SD

Ideales para instalar en espacios de acceso complicado.
Interior en poliestireno termoconformodo de calidad alimentaria.
Armario snack con patas altas con regulación de altura.
Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
Cámara con ventilador de apoyo.
Termostato analógico regulable termómetro digital en la puerta.
Desescarche manual y evaporador estático.
Armario snack con estantes fijos.
Puerta cierre automático.
Clase climática 5.
Gas R600a.

Rango de temperatura
-14 ~ 28° C.

MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD	POTENCIA	MEDIDAS	P.V.P.
Congelación	EC130	3	113 Litros	75W	540x600x870	**513**
Congelación	FRZ350SD+	6	237 Litros	105W	600x650x1770	**1.050**
Refrigeración	COO350SD+	6	333 Litros	220W	600x650x1770	**1.021**

ARCONES CONGELADORES

Freezer chests

Coffres de congélation

ARCONES CONGELADORES SERIE ECO

EVAPORACIÓN ESTÁTICA Y TERMOMETRO ANALÓGICO

CARACTERÍSTICAS
-Modelo BD-350.
-Capacidad 310L.
-Refrigerante R600a.
-Rango de Temperatura ≤-18°C .
-Diseño de puerta Foam Door.
-Rueda Si.
-1 cesta incluida.
-Tamaño 1100x670x850 mm .

CARACTERÍSTICAS
-Modelo BD-550.
-Capacidad 530L.
-Refrigerante R600a.
-Rango de Temperatura ≤-18°C .
-Diseño de puerta Foam Door.
-Rueda Si.
-1 cesta incluida.
-Tamaño 1755x670x850 mm .

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	MEDIDAS	CAPACIDAD (Litros)	TENSIÓN	P.V.P.
BD350	3119	1	1130x675x850	350	220V.-50HZ	**580**
BD550	3120	2	1755x675x850	550	220V.-50HZ	**760**

EVAPORACIÓN ESTATICA Y TERMOMETRO DIGITAL

- Modelo BD-300AF.
- Capacidad 267L.
- Refrigerante R600a.
- Rango de Temperatura ≤-18°C .
- Diseño de puerta Foam Door.
- Rueda Si.
- Tamaño 1110x612x836 mm .

- Modelo BD-500AF.
- Capacidad 428L.
- Refrigerante R290.
- Rango de Temperatura ≤-18°C .
- Diseño de puerta Foam Door.
- Rueda Si.
- Tamaño 1412x705x845 mm .

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	MEDIDAS	CAPACIDAD (Litros)	TENSIÓN	P.V.P.
BD300AF	1366	1	1110x612x836	300	220V.-50HZ	**580**
BD500AF	1367	2	1412x705x845	500	220V.-50HZ	**760**

ARCÓN CONGELADOR PUERTA DE CRISTAL ≤ -18°C

- Cuatro cestas
- Tensión de Alimentación: 220-240V AC.
- Potencia Watios: 305W.
- Gas Refrigerante: Compresor Gas R290.
- Rango de temperatura: -18ºC.
- Puerta: Cristal.
- Número de puertas: 2.
- Frío:Arcón Congelador.
- Tipo de Puerta: Corredera.
- Controlador: Digital.
- Enfriamiento estático.

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	CAPACIDAD	POTENCIA (W)	RANGO TEMPERATURA	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
SD351S	1368	Correderas Cristal	388	310	≤ -18 ºC	1045x695x850	**820**

ARCÓN CONGELADOR PUERTA DE CRISTAL ≤ -26°C

- Tensión de Alimentación: 220V.-50HZ.
- Gas Refrigerante: Compresor Gas R290.
- Modelos: SD.
- Rango de temperatura: -26C.
- Puerta: Cristal.
- Número de puertas: 2.
- Frío:Arcón Congelador.
- Tipo de Puerta: Corredera.
- Controlador. Analógico.

3124

3129

3125

MODELO SD ≤ -10 ~ -26ºC

CONGELADOR HORIZONTAL PUERTAS DE CRISTAL

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	MEDIDAS	CAPACIDAD (Litros)	RANGO TEMPERATURA	P.V.P.
SD280	3129	2	986x656x876	177	-10 ~ -30ºC	**820**
SD300F	3124	2	1014x694x825	215	-10 ~ -26ºC	**750**
SD600F	3125	2	1664x694x825	418	-10 ~ -26ºC	**1.025**

ABATIDORES / BLAST CHILLERS

ABATIDORES SOBREMESA CONGELADORES

Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.

- Exterior e interior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza y estructura compacta totalmente inyectada.
- Nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Construido según la directiva HACCP y fabricado conforme a las normas CE.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Temperatura ambiente: + 38º C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.

T°42 C tropicalised equipments

BC-03-11 E

BC-03-11

- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 100º, excepto modelo BC-03-11 E.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- El modelo BC-03-11 Incorpora sonda con calefacación para facilitar su extracción al final del proceso.
- Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm). Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
- Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.
- El modelo BC-03-11 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Medidas 700x560x514.

BC-05 E

BC-05

BC-05 E

- Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm)
- Exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Incorpora desagüe en la cuba.

BC-05

- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).

BC-101 E

BC-101

ARMARIOS ABATIDORES SERIE GN 1/1 y GN 2/1

- Nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- El modelo BC-101 Incorpora sonda con calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Capacidad: 10 GN1/1.Entrada por lado de 530 mm.Separación entre guías: 65 mm.
- Junta magnética en los cuatro lados. Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Incorpora desagüe en la cuba. Temperatura ambiente: + 42º C. Grupo motor incorporado.
- Medidas 790x800x1420.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD	Producción ciclo refrigeración 90 min.(Kg)	Producción ciclo congelación 240 min.(Kg)	POTENCIA (W)	PANEL	P.V.P.
BC-03-11 E	1021	3 GN 1/1	8	5	587	ECO	**3.245**
BC-03-11	1020	3 GN 1/1 EN	8	5	490	SMART	**3.835**
BC-05 E	1023	5 GN 1/1	10	7	700	ECO	**4.680**
BC-05	1022	5 GN 1/1 y E/N	12	8	1250	SMART	**5.140**
BC-101 E	1025	10 GN 1/1	30	20	1300	ECO	**7.680**
BC-101	1024	10 GN 1/1EN	30	20	1300	SMART	**7.990**

CÁMARA DE REFRIGERACIÓN

CÁMARAS PANELABLES PANEL 100 mm

- Aislamiento en poliuretano inyectado de densidad 42 Kg/m3 y 100 mm de espesor y libres de CFC's o HCFC's
- Cámara de refrigeración, 0 ° C, con sistema de enfriamiento monobloque Tecumseh: LYJ100MY-P, Voltaje: 220V / 50Hz, R449a.
- Cámara de congelación, -18 ° C, con sistema de enfriamiento monobloque Tecumseh: LYJ200LY-P, voltaje: 220V / 50Hz, R449a.

Mango ergonómico

Bisagra especial

Sistema para apretar los paneles

Luz interior

Montaje rápido y fácil

Con Panel de 100 mm de espesor y Luz de LED

MODELO	Dimensiones	Volumen (CBM)	P.V.P. Refrigeración Monoblock	P.V.P. Congelación Monoblock	P.V.P. Refrigeración Remoto
CR2124C/F	1920*1160*2400	3,4	4.919	6.764	
CR2224C/F	2120*1920*2400	7,4	5.500	7.535	6.818
CR2324C/F	2120*2880*2400	11,4	7.707	9.499	
CR2124C/F	con grupo Zanotti		5.860	8.010	
CR2224C/F			6.510	8.919	8.103
CR2324C/F			8.830	11.029	

VITRINAS EXPOSITORAS
EXHIBITOR CABINETS
Vitrines

VITRINAS REFRIGERADAS PARA TAPAS DE 6 / 8 BANDEJAS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

FABRICADO EN ANDALUCIA

- **Exterior:** Construcción en acero y cristal, resistente y duradero.
- **Puertas:** Correderas de cristal para una mejor visualización.
- **Iluminación:** LED interna, eficiente y de bajo consumo.
- **Desagüe:** Incorporado para facilitar el mantenimiento.
- **Capacidad:** Incluye cubetas GN 1/3 de profundidad 40 mm según modelo.
- **Interior:** Uniones curvas para una limpieza fácil y rápida.
- **Control:** Electrónico con visor digital para ajustar y monitorizar la temperatura.
- **Refrigeración:** Sistema por placa fría con refrigerante ecológico R-600a.
- **Compresor:** Hermético con condensador ventilado para un rendimiento más eficiente y prolongado.
- **Eficiencia energética:** Bajo consumo gracias al refrigerante ecológico R-600a y la iluminación LED.
- **Diseño práctico:** Accesible, limpio y fácil de integrar en cualquier espacio.
- **Durabilidad:** Materiales resistentes y sistema de refrigeración confiable, con compresor hermético para mayor fiabilidad.

Vitrina De Tapas VRC-175

Vitrina De Tapas VRC-139

MODELO	CÓDIGO	Gas Refrigerante	BANDEJAS GN1/3-40	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
VRC-139	1065	R-600a	6	237	+4°C a +8°C	1395x400x250	**1.190**
VRC-175	1066	R-600a	8	237	+4°C a +8°C	1750x400x250	**1.390**

VITRINAS REFRIGERADAS VRC

VITRINAS REFRIGERADAS PARA TAPAS DE 4 / 6 / 8 BANDEJAS

- **Diseño panorámico:** Máxima visión del producto.
- **Puertas correderas** traseras.
- Estante intermedio de cristal.
- **Iluminación LED** de bajo consumo en la parte superior.
- **Capacidad:** bandejas GN 1/3-40 incluidas segun modelo.
- **Rango de temperatura**: +2°C a +8°C.
- **Clase climática:** N (16-32 ºC).
- Control digital con cuadro de mandos protegido.
- **Sistema de enfriamiento:** Directo con evaporador de placa fría.
- **Descongelación automática:** Simplifica el mantenimiento.
- **Tensión de alimentación:** 220-240V 50Hz 160/180 W.
- **Gas refrigerante:** ecológico R600a.

Vitrina expositora VRC-4

Bandejas GN-1/3 incluidas en dotación

Vitrina expositora VRC-6

MODELO	CÓDIGO	BANDEJAS GN1/3-40	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
VRC-4	3126	4	160	+2º a +8ºC	1131x395x375	**845**
VRC-6	3127	6	160	+2º a +8ºC	1483x395x375	**948**
VRC-8	3128	8	160	+2º a +8ºC	1754x395x375	**1.045**

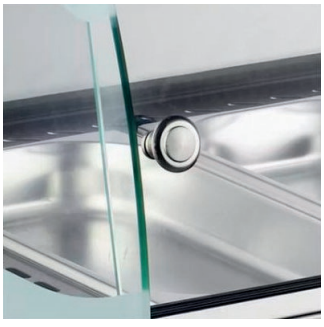
VITRINA EXPOSITORA CALIENTE RTR5

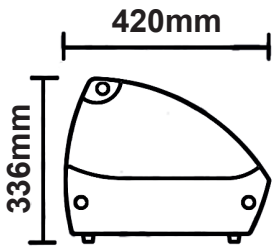
VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS RTR5

La Vitrina expositora caliente de tapas RTR5 es una solución ideal para exhibir y mantener calientes tapas y alimentos en negocios de hostelería.

- **Estructura:** Acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.
- **Controlador de temperatura ajustable:** Permite seleccionar la temperatura ideal según el tipo de alimento.
- **Vidrio frontal curvado:** Diseño elegante que mejora la visibilidad del producto.
- **Puertas traseras correderas de vidrio:** Acceso fácil y rápido para servir o reponer alimentos.
- **Capacidad bruta:** 85 litros.
- **Peso:** 25 kg.
- **Tensión de alimentación:** 220V/50Hz.
- **Potencia:** 1000W.
- **Rango de temperatura:** 30°C a 90°C.

Vitrina De Tapas RTR5





MODELO	CÓDIGO	Gas Refrigerante	BANDEJAS GN1/3-40	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RTR5	3151	R-600a	5	1000	30ºC / 90ºC	1394x420x380	**590**

VITRINAS EXPOSITORAS CALIENTES

VITRINAS CALIENTES AL BAÑO MARÍA BM

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- **Temperatura regulable entre 30 y 90ºC.**
- Grifo para el desagüe del agua.
- Estructura libremente ajustable.
- La dotación incluye cubetas y tapas:
  BM4 = 4 GN de 1/2 x 100 mm de fondo.
  BM5 = 5 GN de 1/2 x 100 mm de fondo..

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (Litros)	PESO (Kg.)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
BM-4	3143	1500	4 1/2 GASTRO	20	1170x350x315	**351**
BM-5	3144	1800	5 1/2 GASTRO	25	1435x350x315	**422**

VITRINAS CALIENTES SERIE RTR

- Vitrina caliente sobremostrador.
- Fabricado en acero inoxidable.
- 3 entrepaños en acero inoxidable.
- Deposito para vaporización de agua.
- **Temperatura de 30ºC a 90ºC**

VITRINA CALIENTE RTR-120L

Especificaciones

- Capacidad: 120 Lts
- Voltaje 220V/50Hz
- Potencia 1100 W
- Dimensiones 678x568x686mm

VITRINA CALIENTE RTR-97L

Especificaciones

- Capacidad: 97 Lts
- Voltaje 220V/50Hz
- Potencia 1100 W
- Dimensiones 460x448x785mm

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (Litros)	PESO (Kg.)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RTR-120L	3141	1100	120	49	678x568x686	**789**
RTR-97L	3142	1100	97	57	460x448x785	**835**

VITRINAS NEUTRAS VRC-35L

Cristal Recto Base en Acero inoxidable
- Modelo: VRC-35L.
- Capacidad: 35L.
- Peso: 8.6kg.
- Peso con embalaje: 10kg.
- Dimensión total (mm): 554x361x305.
- Dimensión del paquete (mm): 624x442x362.

VITRINAS NEUTRAS VRC-50L

Cristal Recto Base en Acero inoxidable
- Modelo: VRC-50L
- Capacidad: 50L
- Peso: 11.9kg.
- Peso con embalaje: 13.5kg.
- Dimensión total (mm): 554x361x370
- Dimensión del paquete (mm): 624x442x427

MODELO	CÓDIGO	MATERIAL	NIVELES	PUERTAS	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
VRC-35L	3110	Cristal	1	2	554x361x305	**165**
VRC-50L	3111	Cristal	2	4	554x361x370	**205**

VITRINAS Y EXPOSITORES

VITRINAS REFRIGERADAS PASTELERAS

SISTEMA DE EVAPORACIÓN FORZADA.
SISTEMA DE CONDENSACIÓN VENTILADA.
TERMOSTATO DIGITAL.

- **Rango de temperatura:** +2°C a +12°C.
- **Refrigeración:** Sistema ventilado para una distribución uniforme del frío.
- **Material:** Acero inoxidable 201 y cristal frontal calefactado que evita la condensación.
- **Puertas:** Correderas traseras para fácil acceso.
- **Estantes:** 2 ajustables.
- **Tensión:** 220-240V AC / 50Hz.
- **Gas refrigerante:** R290
- **Descongelación automática:** Mantine un rendimiento óptimo sin esfuerzo.
- **Movilidad:** 4 ruedas para fácil desplazamiento.
- **Compresor:** Marca SECOP, fiable y eficiente.

MODELO	CÓDIGO	VOLUMEN LITROS	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
GN-900RF2	3140	380	600	+2º a +12º	900 x 730 x 1200	**1.990**
GN-1200RF2	3145	515	670	+2º a +12º	1200 x 730 x 1200	**2.030**
GN-1500RF2	3146	650	720	+2º a +12º	1500 x 730 x 1200	**2.690**

VITRINAS Y EXPOSITORES

VITRINAS PASTELERAS REFRIGERADAS RN

SISTEMA DE EVAPORACIÓN FORZADA.
SISTEMA DE CONDENSACIÓN VENTILADA.
TERMOSTATO DIGITAL.

- Rango de temperatura: +2°C a +8°C.
- Estructura de acero inoxidable y cristal.
- Puertas Correderas traseras para fácil acceso.
- 2 Estantes ajustables.
- Tensión: 220-240V AC / 50Hz.
- Gas refrigerante: R290.
- Descongelación automática.

MODELO	CÓDIGO	VOLUMEN LITROS	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RN-900B1	6034	380	600	+2º a +8º	900 x 660 x 1200	**1.990**
RN-1200B1	6035	515	670	+2º a +8º	1200 x 660 x 1200	**2.030**
RN-1500B1	6036	650	720	+2º a +8º	1500 x 660 x 1200	**2.490**

- Rango de temperatura: +2°C a +8°C.
- Estructura de acero inoxidable y cristal.
- Puertas Correderas traseras para fácil acceso.
- 2 Estantes ajustables.
- Tensión: 220-240V AC / 50Hz.
- Gas refrigerante: R290.
- Descongelación automática.

MODELO	CÓDIGO	VOLUMEN LITROS	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RN-900A1	6031	380	600	+2º a +8º	900 x 660 x 1200	**1.890**
RN-1200A1	6032	515	670	+2º a +8º	1200 x 660 x 1200	**1.930**
RN-1500A1	6033	650	720	+2º a +8º	1500 x 660 x 1200	**2.390**

VITRINA RT-78L/98L/235L

- Expositor iluminado con los laterales en vidrio.
- Puerta para auto-servicio.
- Refrigeración ventilada.
- Iluminación interior superior para el modelo RT-78L.
- Iluminación interior de led a 4 caras el modelo RT-98L.
- Iluminación interior de led a 2 caras el modelo RT-235L.
- Iluminación interior de led a 2 caras el modelo RT-280L.
- Ruedas RT-235L. y 280L
- Cerradura en modelos de sobremesa
- Estantes ajustables.
- Desescarche automático.
- Termostato variable.
- Rango de temperatura +2°C a +12°C
- Temperatura ambiente máxima 32°C.
- Fabricada en ABS y PVC con acabado Blanco.

MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg.)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RT-78L	3134	3	78	180	33,8	428x386x960	**490**
RT-98L	3135	4	98	180	38	428x386x1110	**560**
RT-235L	3138	4	235	250	38	515x485x1690	**1.180**
RT-280L	3139	5	288	325	89	515X485X1895	**1.299**

VITRINA RT-78B/98B/235B/280B

- Expositor iluminado con los laterales en vidrio.
- Puerta para auto-servicio.
- Refrigeración ventilada.
- Iluminación interior superior para el modelo RT-78B.
- Iluminación interior de led a 4 caras el modelo RT-98B.
- Iluminación interior de led a 2 caras el modelo RT-235B.
- Iluminación interior de led a 2 caras el modelo RT-280B.
- Ruedas RT-235B. y 280LB
- Cerradura en modelos de sobremesa
- Estantes ajustables.
- Desescarche automático.
- Termostato variable.
- Rango de temperatura +2°C a +12°C
- Temperatura ambiente máxima 32°C.
- Fabricada en ABS y PVC con acabado negro.

MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg.)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RT-78B	3134B	3	78	180	33,8	428x386x960	**490**
RT-98B	3135B	4	98	180	38	428x386x1110	**560**
RT-235B	3138B	4	235	250	38	515x485x1690	**1.180**
RT-280B	3139B	5	288	325	89	515X485X1895	**1.299**

VITRINAS REFRIGERADAS VRC

VITRINA RTW-108L

- Vitrina refrigerada con sistema rotatorio, **ideal para pastelería**
- Rango de temperatura de+2°C a +12°C
- Incluye estantes cromado con 4 niveles
- Termostato para regular temperatura.
- Puerta y paredes aisladas con doble cristal.
- Capacidad: 108 Litros.
- Voltaje: 220 volts.

MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg.)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RTW-108L	3136	4	108	230	52	470X470X870	**1.464**

VITRINA ARC-100R

- Cuerpo de acero inoxidable con ventanas curvas.
- Puerta corredera en la parte trasera.
- Ventanas de vidrio en ambos lados (doble acristalamiento).
- Sistema de enfriamiento con ventilador.
- Descongelación automática.
- Iluminación LED interior.
- Refrigerante R600a.
- Control de temperatura digital Dixell.
- Temperatura+2°C a +12°C
- Patas fijas.
- Estantes regulables.

MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg.)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
ARC-100R	3137	3	100	230	50	480X480X1030	**1.155**

VITRINA REFRIGERADA RTW-100L -2

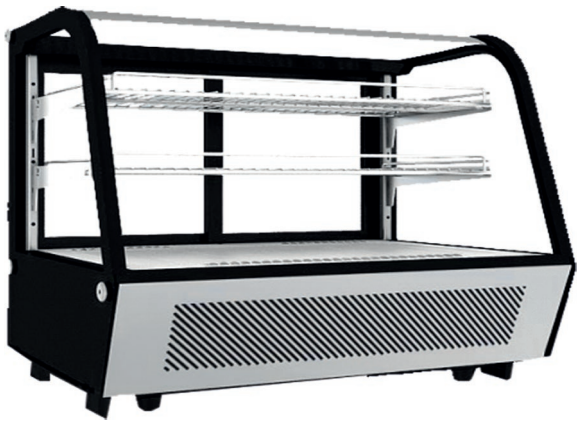
- Máxima exhibición en espacios reducidos
- luminación LED Interior en laterales.
- Vitrina refrigerada de cristal curvo.
- Controlador digital de temperatura.
- 2 Parrillas cromadas ajustables.
- Rango de temperatura 0-10°C.
- Capacidad: 100 Lts.
- Voltaje: 220V / 50Hz.
- Potencia: 190W.
- Refrigeración ventilada.
- Refrigerante: R600a.

VITRINA REFRIGERADA RTW-120L

- Máxima exhibición en espacios reducidos
- Iluminación LED Interior en la parte superior.
- Vitrina refrigerada de cristal curvo.
- Controlador digital de temperatura.
- 2 Parrillas cromadas ajustables.
- Rango de temperatura 0-10°C.
- Capacidad: 120 Lts.
- Voltaje: 220V / 50Hz.
- Potencia: 230W.
- Refrigeración ventilada.
- Refrigerante: R600a.

VITRINA REFRIGERADA RTW-160L

- Vitrina refrigerada de cristal curvo.
- Controlador digital de temperatura.
- 2 Parrillas cromadas ajustables.
- Máxima exhibición en espacios reducidos.
- Iluminación LED Interior en la parte superior.
- Rango de temperatura 0-10°C.
- Capacidad: 160 Lts.
- Voltaje: 220V / 50Hz.
- Potencia: 230W.
- Refrigeración ventilada
- Refrigerante R600a.



MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (W)	PESO (Kg.)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RTW-100L-2	3131	R600a	100	190	39	705x472x687	**680**
RTW-120L	3132	R600a	120	230	57	702x568x686	**880**
RTW-160L	3133	R600a	160	230	66	880x568x686	**970**

VITRINA MOSTRADOR DE HELADOS DE 10 / 14 BANDEJAS

Vitrina mostrador de helados de alta calidad, diseñada para la exposición y conservación de helados y gelato. Ideal para heladerías, pastelerías y comercios que requieren mantener sus productos a una temperatura estable y resaltarlos con una presentación atractiva.

Capacidad: 10 o 14 cubetas GN1/3 o cubetas de helados CH1312W. **(NO INCLUIDAS)**

- **Tipo:** Monotemperatura (-18°C ~ -22°C).
- **Sistema de refrigeración:** Ventilación forzada con condensador de cobre puro.
- **Descongelación:** Automática.
- **Puerta:** Corredera trasera de cristal templado para un fácil acceso.
- **Iluminación:** LED interior para realzar los productos.
- **Cristal:** Vidrio templado para mayor resistencia.
- **Refrigerante:** R404a.
- **Compresor:** Secop / Embraco de alta eficiencia.
- **Voltaje:** 220V/50Hz (compatible con 60Hz y 110V/60Hz).
- **Aplicación:** Exposición de helados y gelato.

BATIDORA MEZCLADORA

Ver página 203

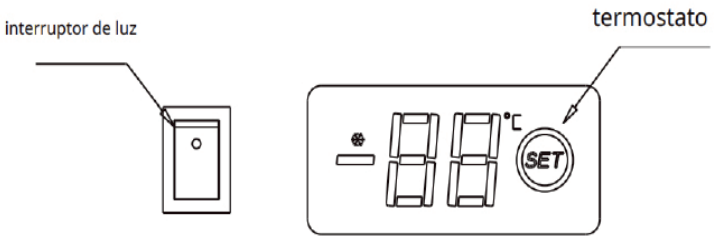
MODELO	CÓDIGO	Gas Refrigerante	BANDEJAS	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
ESK-QC120	6005	R-404a	10	-18°C a -22°C	1200x1050x1250	**5.400**
ESK-QC150	6006	R-404a	14	-18°C a -22°C	1500x1050x1250	**5.990**

VITRINAS Y EXPOSITORES

ARMARIO CONGELADOR EXPOSITOR SD-100

SISTEMA DE EVAPORACIÓN FORZADA.
SISTEMA DE CONDENSACIÓN VENTILADA.
TERMOSTATO DIGITAL.

- **Sistema de evaporación:** Forzada
- **Condensación:** Ventilada
- **Control:** Termostato digital
- **Rango de temperatura:** -10 ~ -18ºC
- **Color:** Blanco
- **Vidrio:** Aislante de triple capa
- **Dotación:** 4 estantes + 4 portaprecios
- **Descongelación:** Automática
- **Compresor:** SECOP
- **Refrigerante:** R134a
- **Evaporador:** Tubo de cobre
- **Condensador:** Exterior



ESCARCHA COPAS

MODELO	CÓDIGO	VOLUMEN LITROS	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
SD-100	3115	100		-18º a -22º	600x605x940	**796**

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS DE SOBREMESA

Vitrina expositora
RB-150HS

Vitrina expositora
RB-220HSS

Vitrina expositora
RB-320HS

Vitrina expositora RB-150H

Vitrina expositora RB-220H

Vitrina expositora RB-320H

MODELO	CÓDIGO	ACABADO (Interior / Exterior)	CAPACIDAD(LITROS)	TIPO	Nº PUERTAS	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RB-150H	5060	PVC	120 Litros	Abatible	1	595x536x840	**600**
RB-150HS	5061	Inox	120 Litros	Abatible	1	595x536x840	**660**
RB-220H	5062A	PVC	186 Litros	Abatible	2	900x536x840	**750**
RB-220HSS	5063	Inox	186 Litros	Abatible	2	900x536x840	**810**
RB-220HS	5062	PVC	186 Litros	Corredera	2	900x536x840	**750**
RB-320H	5064	PVC	273 Litros	Abatible	3	1350x536x840	**920**
RB-320HS	5065	Inox	273 Litros	Abatible	3	1350x536x840	**980**

REFRIGERACIÓN

- **Controlador:** Electrónico, con regulación de temperatura y desescarche.
- **Rango de temperatura:** +2ºC a +10ºC.
- **Refrigerante:** R600a
- **Compresor:** DOMPER
- **Sistema de condensación** ventilada.
- **Sistema de evaporación** forzada.
- **Bandeja evaporativa** incluida.
- **Alimentación eléctrica:** monofásico, 220v.

ESTRUCTURA

- **Puertas:** Doble acristalamiento.
- **Dotación:** 2 estantes por puerta.
- **Cerradura integrada**.(Excepto modelo corredera)
- **Interior y exterior** acabado en PVC o inoxidable según modelo.

Rango de temperatura +2 ~ +10° C.

ARMARIO EXPOSITOR SLIM

- Estructura robusta con un marco de puerta de PVC, ideal para un uso intensivo.
- Puerta de vidrio, abatible, con tirador oculto para un diseño limpio y moderno.
- **Iluminación LED** vertical en el lado derecho para una mejor visibilidad de los productos.
- **Estantes:** 6 estantes de PVC con perfiles de señalización, ideales para organizar los productos de manera eficiente.
- **Cremalleras y clips:** Fabricados en aluminio, resistentes y duraderos.
- **Capacidad:** 220 litros, perfecta para bebidas y alimentos refrigerados.
- **Rango de temperatura:** De 0°C a +10°C, regulado mediante un controlador digital preciso.
- **Sistema de refrigeración:** Evaporador de tiro forzado con condensación ventilada, libre de mantenimiento.
- **Aislamiento:** Poliuretano inyectado de alta densidad (40 kg/m³), que mantiene la temperatura interna de manera eficiente.
- **Descongelación automática:** Mantiene el equipo libre de hielo y optimiza su funcionamiento.
- **Ruedas:** 4 ruedas para facilitar la movilidad, 2 de ellas con freno para asegurar la estabilidad.
- **Controlador digital:** Permite ajustar la temperatura de manera precisa y monitorear su rendimiento.
- **Bandeja de evaporación automática:** Recoge el agua de la condensación y la elimina de forma automática, reduciendo el mantenimiento manual.
- **Potencia:** 260W.
- **Tensión de alimentación:** 220-240V AC / 50Hz.
- **Gas refrigerante:** R600a, ecológico y de bajo consumo.

MODELO SLIM

Armario expositor refrigerado
RBS-220H

MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD (Litros)	TERMOSTATO	TEMPERATURA ºC	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RBS-220H	5097	6	220	Digital	0°C a +10°C	420x485x1880	**788**

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO

RV-300/300DIG DE PUERTA DE CRISTAL

- Iluminación interna con interruptores para la visibilidad de los productos expuestos.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 40kg/m3 de densidad.
- Compresor hermético de alto par de arranque.
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio.
- Condensación ventilada libre de mantenimiento con refrigerante R-600 A ecológico
- Los modelos **RV 300DIG** poseen **termostato digital CAREL** con programación para refrescos.

FABRICADO EN ANDALUCIA

MODELO	CÓDIGO	ESTANTES	CAPACIDAD (Litros)	TERMOSTATO	TEMPERATURA ºC	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RV-300	1358	4	400	Analógico	+2ºC a +6ºC	620x655x1850	**1.120**
RV-300DIG	1359	4	400	Digital	+2ºC a +6ºC	620x655x1850	**1.200**

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO

ARMARIO EXPOSITOR D372SC-M4 DIG

- Armario refrigerado expositor de bebidas y alimentos.
- Tipo de puerta bisagra. Maneta encastrada.
- 5 estantes ajustables.
- Capacidad para 467 latas de 330 ml, o 217 botellas de 500 ml.
- Iluminación interna.
- Puerta de vidrio doble.
- 2 patas regulables en altura delante, y
- 2 ruedas detrás.
- Termostato digital CAREL.
- Refrigeración estática asistida por ventilador.
- Estructura externa en color blanco y estructura interna en ABS.
- Contactor de ventilador.
- Cerradura.

0/+10º C

DETALLES DEL PRODUCTO

- Refrigerante
- Compresor Gas R600a
- Medidas interiores
- 490x447x1557 mm
- 1 Puerta de cristal abatible
- Controlador Digital CAREL.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Litros)	TEMPERATURA ºC	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
D372SC-M4 DIG	1360	372	0ºC a +10ºC	200	600x624x1863	**860**

ARMARIO EXPOSITOR SC-380

- Exterior en acero galvanizado revestido en EPOXI.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's
- Puerta de cristal doble con pelicula low-E
- Evaporación manual del agua del deshielo
- Frío ventilado
- 5 Estantes regulables en altura
- Gas refrigerado: R600a
- Capacidad 380 Litros
- Medidas 595 x 525 x 1925mm
- Peso: 66 kg.
- Potencia 300W
- Voltaje 230V 50Hz
- Iluminación interior por Leds

MODELO	CÓDIGO	(LITROS)	TEMPERATURA ºC	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
SC-380	3116	380	1ºC a +10ºC	300	595 x 525 x 1925	**780**

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO

ARMARIO EXPOSITOR SC-390

- Exterior en acero galvanizado revestido en EPOXI.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's
- Puerta de cristal doble con pelicula low-E
- Evaporación manual del agua del deshielo
- Frío ventilado
- Termostato Mecanico 220V.-50HZ.
- 5 Estantes regulables en altura
- Gas refrigerado: R600a
- Capacidad 380 Litros
- Medidas 595 x 618 x 1870mm
- Peso: 64 kg.
- Potencia 155W
- Voltaje 230V 50Hz
- Iluminación interior por Leds

MODELO	CÓDIGO	(LITROS)	TEMPERATURA ºC	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
SC-390	3117	380	0ºC a +10ºC	155	595 x 618 x 1870	**860**

ARMARIO EXPOSITOR SUB-CERO
DISPLAY COOLERS SUBZERO

ESPECIAL PARA CERVEZAS
-5 ~ 5 °C

- Exterior: acero recubierto con pintura negra
- Interior: acero recubierto con pintura al fuego.
- Iluminación interior luz de LED
- Puertas con bisagras (cierre suave) y
- Vidrio aislante de doble capa con película eléctrica
- Controlador digital para terperatura y descongelación automática
- Sistema de enfriamiento ventilado con refrigerante ecologico R134a
- Evaporador: tubo de cobre asistido por ventilador interno y condensador interior
- Cuatro ruedas (2 con frenos).
- Dotado de 4 estantes regulables en altura.
- Voltaje: 220 ~ 240V / 50 ~ 60Hz

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm)	PESO NETO (KG)	POTENCIA (W)	P.V.P.
SZ-400	3154	Pivotante	400	620x605x1980	85	300	**990**

ARMARIO EXPOSITOR SUB-CERO
DISPLAY COOLERS SUBZERO

ESPECIAL PARA CERVEZAS
-6 ~ 2 °C

- Exterior: acero recubierto con pintura negra.
- Interior: acero recubierto con pintura al fuego.
- Iluminación interior luz de LED.
- Puertas con bisagras (cierre suave) y vidrio aislante de doble capa con película eléctrica.
- Controlador digital para terperatura y descongelación automática.
- Sistema de enfriamiento ventilado con refrigerante ecologico R290.
- Termostato digital CAREL.
- Evaporador: tubo de cobre asistido por ventilador interno y condensador interior.
- Dotado de 4 estantes regulables en altura.
- Voltaje: 220 ~ 240V / 50 ~ 60Hz.

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE PUERTAS	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm)	PESO NETO (KG)	POTENCIA (W)	P.V.P.
SC-450S	3118	Pivotante	450	660x655x1863	108	300	**1.120**

ARMARIO EXPOSITOR RB-900HS

- Diseñado para la conservación y exposición de alimentos y bebidas en comercios y hostelería.
- Puertas: Doble deslizante de vidrio con sistema anti-vaho.
- Material: Cuerpo en acero pintado resistente.
- Refrigeración: Ventilación forzada con gas R290 y descongelación automática.
- Control: Termostato digital (0-10°C).
- Iluminación: LED vertical y cabezal luminoso personalizable.
- Estantes: 5 ajustables de PVC por puerta.
- Compresor: DOMPER
- Voltaje: 220V/50Hz
- Extras: Bandeja de auto-evaporación, ruedas para fácil movilidad y base reforzada.
- Certificación CE.

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO CON 2 PUERTAS DE CRISTAL CORREDERAS

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE PUERTA	TEMPERATURA ºC	REFRIGERANTE ECOLÓGICO	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RB-900HS	5098	Corredera	0 a 10°C	R290	900	1120x610x1970	**1.590**

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO

FABRICADO EN ANDALUCIA

RVCS-1000 DE DOBLE PUERTA DE CRISTAL

- Armario expositor refrigerado de dos puertas de cristal.
- Refrigerador diseñado para bebidas y envasados.
- Con iluminación interior
- Evaporación automática
- 8 (4+4) estantes extraíbles y regurables.

- Refrigeración mediante R134a.
- Exterior y costados en acerogalvanizado plastificado.
- Interior en poliestireno sanitario o acero galvanizado plastificado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40kg/m3 de densidad.
- Control electrónico y digital de la temperatura.
- Puerta de vidrio de doble o triple acristalamiento sobre bastidor de aluminio anodizado o lacado.
- Dotación de estantes fabricados mediante varilla de acero con acabado plastificado o pintado en epoxi (número según modelos).

DIMENSIONES

- Medidas (Ancho x Fondo x Altura): 1250x715x2005 mm.
- Peso Neto: 166 Kg de peso neto
- Capacidad de latas 960 (Lata 330 ml.).

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE PUERTA	TEMPERATURA ºC	REFRIGERANTE ECOLÓGICO	CAPACIDAD (Litros)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RVCS-1000	3157	Corredera	0 a +10°C	R-134a	1000	1250x715x2005	**2.965**

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO

ARMARIOS EXPOSITORES MODELOS ECO

Ruedas para facilitar el desplazamiento.

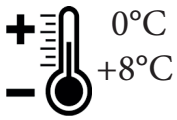
Evaporación de tiro forzado y controlador digital

EXPOSITOR REFRIGERADO DE PUERTAS DE VIDRIO

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero galvanizado revestido en EPOXI.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's
- Evaporación manual del agua del deshielo
- Frío ventilado con estantes regulables en altura
- Régimen Temperatura: 0º/ 8º C
- Gas refrigerado: R290
- 220 V, 50 Hz,
- Iluminación interior por Leds
- LC-300 1 Puertas Pivotantes
- LC-850 2 Puertas Pivotantes
- LF-1000 3 Puertas de corredera

Refrigerante ecológico
R-290



LC-300

LC-850

LF-1000

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD (Litros)	P.V.P.
LC-300	1365	1	590x550x1950	300	**650**
LC-850	1355	2	1200x630x2000	850	**1.500**
LF-1000	1369	3	1800X570X2000	1000	**2.050**

ARMARIO REFRIGERADO MINIMARKET DRVC

Evaporador sistema cortina de aire

DRVC-751-NB
DRVC-751-BB
DCVC-751-NB
DCVC-751-BB

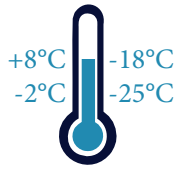
DRVC-1002-NB
DRVC-1002-BB
DCVC-1002-NB
DCVC-1002-BB

DRVC-2003-NB
DRVC-2003-BB
DCVC-2003-NB
DCVC-2003-BB

MODELO.	TEMPERATURA ºC	MEDIDAS (mm)	Potencia frig.(W)	CAPACIDAD (L)	ESTAN-TES	VOLTAJE	GAS REFRIG.	P.V.P.
DRVC-751	-2°C+8°C	680x2055x850	845	645	4	230V - 50 Hz	R-290	
DCVC-751	-25°C-18°C	680x2055x850	907	645	4	230V - 50 Hz	R-290	
DRVC-1002	-2°C+8°C	1370x2055x850	1353	1404	4+4	230V - 50 Hz	R-290	
DCVC-1002	-25°C-18°C	1370x2055x850	1470	1404	4+4	230V - 50 Hz	R-290	
DRVC-2003	-2°C+8°C	2055x2055x850	1710	1950	4+4	230V - 50 Hz	R-290	
DCVC-2003	-25°C-18°C	2055x2055x850	1814	1950	4+4	230V - 50 Hz	R-290	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero plastificado blanco (BB) o negro (NB) al mismo precio
- Interior en acero plastificado blanco (negro opcional), con aristas curvas y fondo inox embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- DRVC: Doble cristal , DCVC: Triple cristal
- Iluminación interior reforzada con doble tira de LEDs
- Estantes interiores de acero lacado blanco, regulables en altura con soportes tipo estantería y banda porta-precios.
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema cortina de aire, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Cortina de aire a toda la altura del respaldo interior
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de desescarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, desescarche optimizado, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación.
- Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente



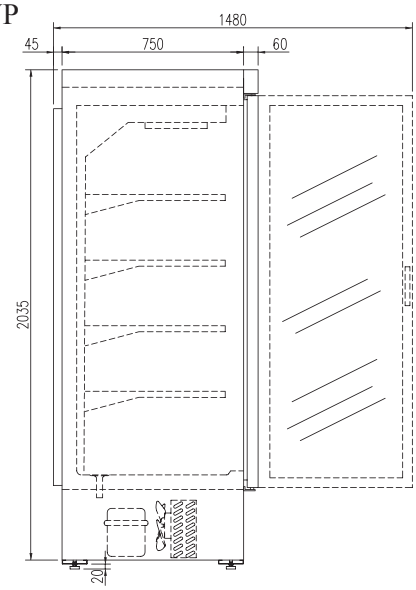
RVC-1002-BB

Exterior e interior negro o blanco, al mismo precio

Black or white exterior same price

RVC-1002-BN

B B	ext. blanco + int. blanco	white ext + white int.	otras combinaciones, consultar ask for other combinations
B N	ext. blanco + int. negro	white ext. + black int.	
N B	ext. negro + int. blanco	black ext. + white int.	
N N	ext. negro + int. negro	black ext. + black int.	



ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO

El exterior y el interior son de color negro

Evaporación de tiro forzado, compresor Donper

EXPOSITOR REFRIGERADO DE PUERTAS DE VIDRIO

Características

1. Refrigeración por ventilador, compresor Donper,
2. Controlador digital
3. Puerta de cristal templado doble cristal Low-E en modelo SZ-400+.
4. Estante con revestimiento de PVC 5 piezas/puerta
5. Cuerpo de acero pintado
6. Luz LED
7. TROPICALIZADOS y con interruptor de puerta en modelos SZ400+, BLG600 y BLG1250
8. Frío ventilado con estantes regulables en altura
9. Régimen Temperatura: -2º/ +5º C modelos SZ400+ y BLG1250
   Régimen Temperatura: 0º/ +10º C modelos BLG1880
10. Alimentación 220-240V 50Hz

PUERTA DE ALUMINIO

TERMOSTATO DIGITAL

SZ400+ **BLG600**
Refrigerante ecológico
R-290
-5°C
+5°C

BLG1250
Refrigerante ecológico
R-290
-2°C
+5°C

BLG1880
Refrigerante ecológico
R-290
0°C
+10°C

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD (Litros)	P.V.P.
SZ400+	5094	1	620x635x1998	400	**1.190**
BLG620	5066	1	700x660x2005	600	**1.345**
BLG1250	5068+	2	1250x705x2050	1200	**2.240**
BLG1880	5069	3	1880x705x2050	1800	**2.990**

EXPOSITOR DE CONGELADOS

Exterior negro, interior blanco

Evaporación de tiro forzado, compresores Secop

- Termostato digital ECS-180 3 relés
- Compresor Secop SC18CNX.2 de alta eficiencia Motores de ventilador de alta velocidad
- Unidad condensadora montada en la parte inferior
- Gas refrigerante R290
- Luz led
- Puerta de triple cristal de alta calidad con calefactor para disipar la condensación
- Puerta con marco de aluminio, cristal antivaho y cierre automático
- Junta de puerta reemplazable
- 5 estantes de 560x420mm ancho- fondo ajustables acero plastificado blanco por puerta
- 5 perfiles para señalizar cada estante por puerta
- Cremalleras y clips para los estantes en acero inoxidable
- Alimentación 220-240V 50Hz
- Interruptor en puerta para cortar ventilador al abrirla
- Evaporador de tiro forzado con desescarche mediante válvula solenoide
- Bandeja de evaporación mediante tubo de alta del compresor
- Motor Ventilador asistido de 7W
- Motor ventilador para condensadora 10W
- 4 ruedas para facilitar instalación y cambio de ubicación, 2 de ellas con freno
- Rejilla protectora cubriendo el fondo del interior del aparato

PUERTA DE ALUMINIO

TERMOSTATO DIGITAL

BDG620

Refrigerante ecológico
R-290

-22°C
-18°C

BDG1250

Refrigerante ecológico
R-290

-22°C
-18°C

BDG1880

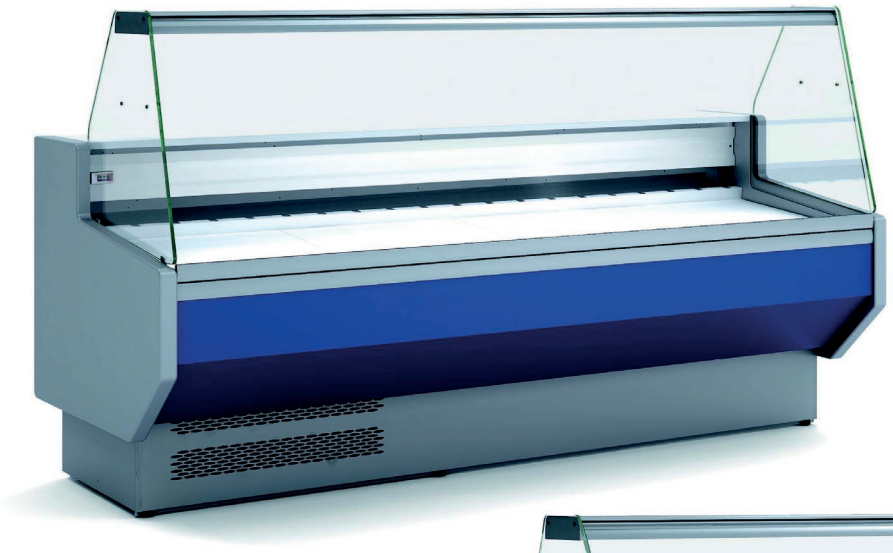
Refrigerante ecológico
R-290

-22°C
-18°C

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD (Litros)	P.V.P.
BDG620	5090	1	620×705×2050	600	**2.380**
BDG1250	5091	2	1250x705x2050	1200	**4.150**
BDG1880	5092	3	1880*705*2050	1800	**5.480**

LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs

De serie 4000K, opcional 2700K o Red fresh
4000K standard, on demand 2700K or soft red



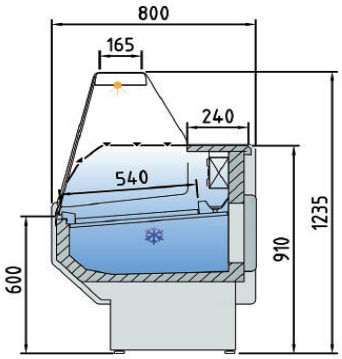
VED-8

DE SERIE
STANDAR

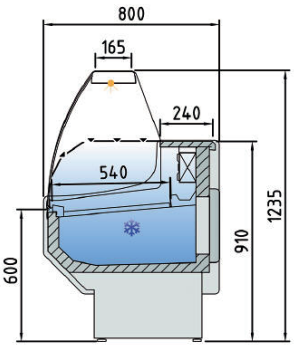
- VED-8 Evaporador estático
- VED-9 Evaporador estático
- VED-10 Evaporador VENTILADO
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfileria en aluminio lacado
- Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Termómetro indicador de temperatura plano exposición
- Desescarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1
- Temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio
Optional colors front decoration, free of charge

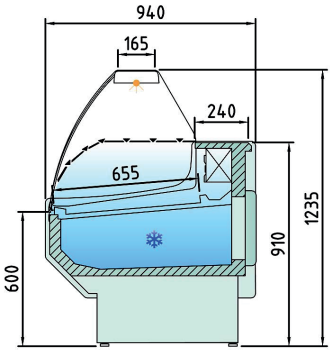
RAL - 1023	RAL - 6001	RAL - 2008	RAL - 1015	RAL - 3020
RAL - 7040	RAL - 3003	RAL - 9005	RAL - 5003	RAL - 9003



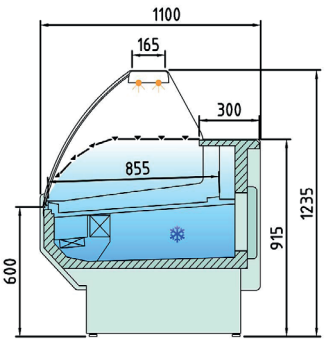
VED-8-15-R
VED-8-20-R
VED-8-25-R



VED-8-10-C
VED-8-13-C
VED-8-15-C
VED-8-20-C
VED-8-25-C



VED-9-10-C
VED-9-13-C
VED-9-15-C
VED-9-20-C
VED-9-25-C
VED-9-30-C



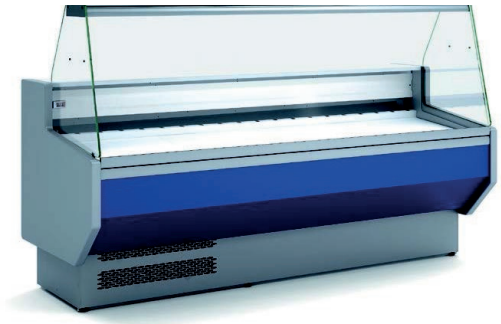
VED-10-13-C-TF
VED-10-15-C-TF
VED-10-20-C-TF
VED-10-25-C-TF
VED-10-30-C-TF

Modelo	Medidas(mm)	Superficie de exposición (m^2)	Cámara (m^3)	Puertas (Uds)	Potencia frigorífica (W)	Refrige-rante	P.V.P.
VED-8-10-C	1055x800x1235	0,47	0,28	1	493	R-290	**2.533**
VED-8-13-C	1305x800x1235	0,59	0,37	2	583	R-290	**2.625**
VED-8-15 -R	1525x800x1235	0,70	0,43	2	796	R-290	**2.930**
VED-8-15-C	1525x800x1235	0,70	0,43	2	796	R-290	**2.975**
VED-8-20 -R	2025x800x1235	0,94	0,57	3	1098	R-290	**3.338**
VED-8-20-C	2025x800x1235	0,94	0,57	3	1098	R-290	**3.267**
VED-8-25 -R	2525x800x1235	1,19	0,72	4	1312	R-290	**3.809**
VED-8-25-C	2525x800x1235	1,19	0,72	4	1312	R-290	**3.892**
VED-9-10-C	1055x940x1235	0,59	0,33	1	483	R-290	**2.465**
VED-9-13-C	1305x940x1235	0,74	0,43	2	572	R-290	**2.746**
VED-9-15-C	1525x940x1235	0,87	0,49	2	781	R-290	**3.070**
VED-9-20-C	2025x940x1235	1,17	0,67	3	949	R-290	**3.334**
VED-9-25-C	2525x940x1235	1,47	0,84	4	1419	R-290	**3.967**
VED-9-30-C	2995x940x1235	1,75	1,19	4	1419	R-290	**4.550**
VED-10-13-C	1305x1100x1235	0,98	0,5	2	572	R-290	**3.384**
VED-10-15-C	1525x1100x1235	1,16	0,58	2	781	R-290	**3.448**
VED-10-20-C	2025x1100x1235	1,56	0,79	3	949	R-290	**4.089**
VED-10-25-C	2525x1100x1235	1,87	0,99	4	1419	R-290	**4.740**
VED-10-30-C	2995x1100x1235	2,22	1,25	4	1419	R-290	**5.754**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

ref.	estante cristal	plano exposición en acero	puertas correderas traseras
VED-10	72	126	120
VED-13	84	174	168
VED-15	96	186	186
VED-20	138	204	240
VED-25	168	299	299

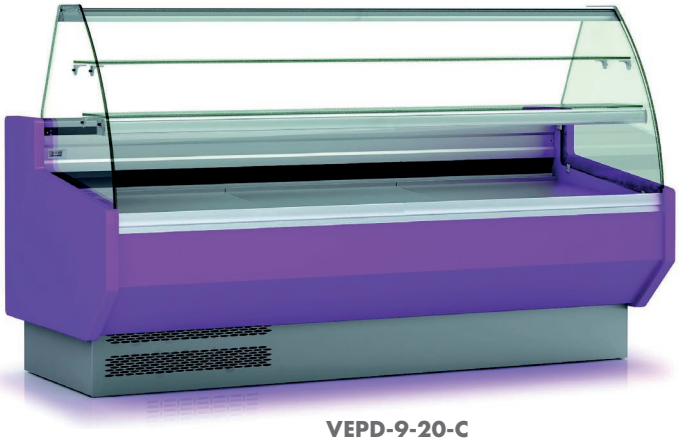
Estante opcional
Shelf on demmand



VEPD-9

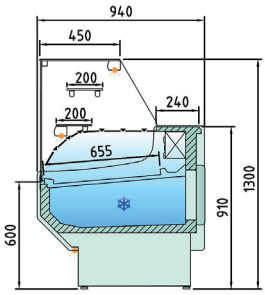
DE SERIE STANDAR
PASTELERA

VEPD-9-20-RR

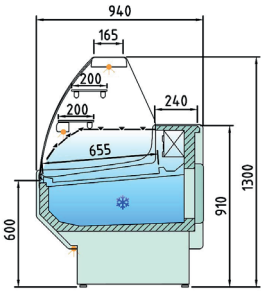


VEPD-9-20-C

VEPD-9-10-RR
VEPD-9-13-RR
VEPD-9-15-RR
VEPD-9-20-RR
VEPD-9-25-RR



VEPD-9-10-C
VEPD-9-13-C
VEPD-9-15-C
VEPD-9-20-C
VEPD-9-25-C



Modelo	Largo (mm)	Superficie de exposición(m²)	Superficie total de exposición (TDA) C	RR	Cámara (m³)	Puertas (Uds)	Potencia frigorífica (W)	Consumo Nominal (W)	Refrigerante	P.V.P.
VEPD-9-10	1055	0,97	0,62	0,75	0,33	1	858	829	R-290	**2.768**
VEPD-9-13	1305	1,22	0,78	0,94	0,43	2	968	891	R-290	**3.505**
VEPD-9-15	1525	1,44	0,92	1,12	0,49	2	781	1045	R-290	**3.789**
VEPD-9-20	2025	1,94	1,24	1,50	0,67	3	949	1133	R-290	**4.202**
VEPD-9-25	2525	2,44	1,56	1,89	0,84	4	1419	1333	R-290	**5.108**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa de acero inoxidable
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfileria en aluminio lacado
- Dos estante de cristal intermedio, **DE SERIE**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador estático
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Desescarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1
- Temperatura del producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015.

Ref.	Puertas correderas traseras
VED-10	120
VED-13	168
VED-15	186
VED-20	240
VED-25	299

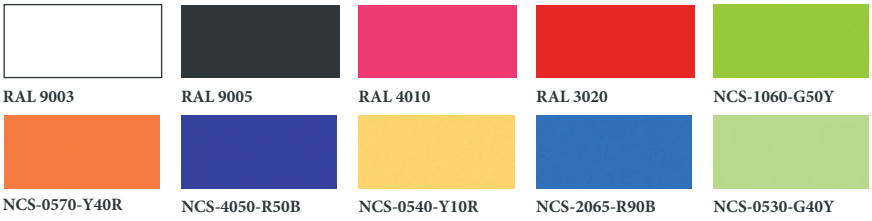
Colores decoración simil madera

NOGAL / WALNUT

WENGUÉ / WENGUE

HAYA / BEECH

Colores decoración lacado - lacquered colors

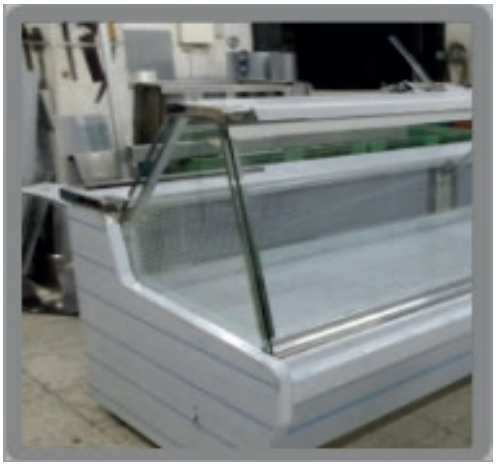


FABRICACIÓN PROPIA

VITRINAS REFRIGERADAS A MEDIDA Y PERSONALIZADAS

Cristal recto/curvo abatible

Vitrina Charcutera VR1500R/C



Vitrina Pastelera VP1500R/C

CONDENSACIÓN VENTILADA

CARACTERISTICAS GENERALES

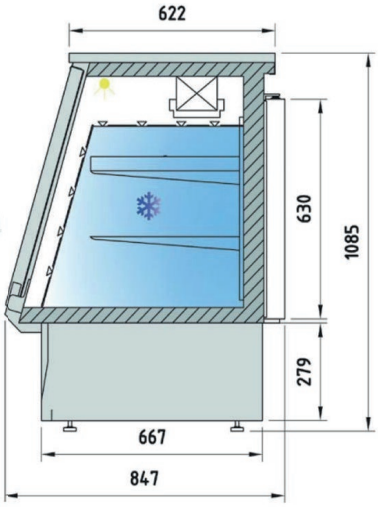
- Las medidas más habituales son; altura 1.250mm y ancho 1.100mm
- Superficies de exposición de 500, 600, 700, 800 mm(otras consultar)
- Cristal frontal templado y abatible.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Opción de reserva refrigerada con puertas
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Control electrónico de la temperatura y desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo con 38º C de temperatura ambiente.

DISEÑO A MEDIDA DE VITRINAS GOURMET

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA VCC-9-15

Detalle apertura frontal
Detail front opening
Détail ouverture frontale

VCC-9-20



Modelo	Largo	Área estantes calefactado	Superficie exposición	Potencia Frig.	Consumo Nominal	Volumen neto	Puertas	REFRIG.	P.V.P.
VCC-9-13	1315	1,83	0,37	817	1034 W	289	2	R-449A	**3.437**
VCC-9-15	1515	2,11	0,43	817	1042 W	337	2	R-449A	**3.578**
VCC-9-20	2015	2,84	0,59	1215	1257 W	456	3	R-449A	**4.370**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox AISI-304 18/10
- Puertas traseras con cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90°de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Patas reguladoras de altura
- Iluminación interior LEDS
- Estantes interiores en acero plastificado
- Frontal abatible, cristal doble sobre marco de aluminio anodizado
- Evaporador estático con recubrimiento anticorrosión
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporación automática del agua de desescarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Clase climatica 4, (30ºC 55%H.R.)
- Chasis en acero acabado epoxy

FABRICACIÓN PROPIA

VITRINAS REFRIGERADAS A MEDIDA Y PERSONALIZADAS

VITRINA CERRADA DE ACERO INOXIDABLE

- Exterior e interior en acero Inox. AISI 304,
- Aislamiento de poliuretano expandido.
- Temperatura y desescarches por termostato digital.
- Interruptor general con indicador de funcionamiento.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Dotado 2 entrepaños, estantes interiores.

MODELO	EVAPORADOR	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
VC-1500	Estático	+7 a -2°C	1500x600x1060	**3.390**
VC-2000	Estático	+7 a -2°C	2000x600x1060	**4.100**
VC-2500	Estático	+7 a -2°C	2500x600x1060	**4.590**

VITRINA ESPECIAL BOTELLINES DE ACERO INOXIDABLE

- Exterior e interior en acero Inox. AISI 304,
- Aislamiento de poliuretano expandido.
- Temperatura y descarches por termostato digital.
- Interruptor general con indicador de funcionamiento.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.

MODELO	EVAPORADOR	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
VB-1500	Estático	+2 a -2°C	1500x600x1060	**3.130**
VB-2000	Estático	+2 a -2°C	2000x600x1060	**3.630**
VB-2500	Estático	+2 a -2°C	2500x600x1060	**4.460**

FABRICACIÓN PROPIA

VITRINAS MARISQUERAS Y MURALES DE ACERO INOXIDABLE

- Exterior e interior en acero Inox. AISI 304, trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano expandido.
- Temperatura y desescarches por termostato digital.
- Rango de Temperatura +4°C a +8°C
- Interruptor general con indicador de funcionamiento.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Espejo Interior con Iluminación.

VITRINAS MURALES EVAPORADOR

MODELO	EVAPORADOR	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
VMI-1300	Estático	1300x580x1000	**2.514**
VMI-1500	Estático	1500x580x1000	**2.728**
VMI-2000	Estático	2000x580x1000	**3.439**

VITRINAS MARISQUERAS PLACA FRÍA

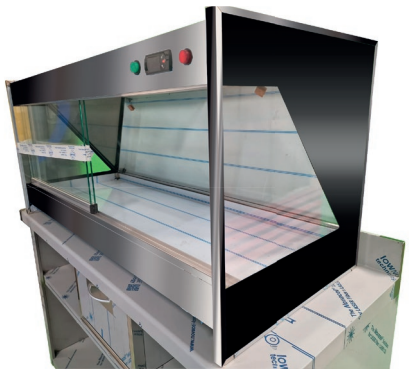
MODELO	EVAPORADOR	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
VMA-1300	Placa Fría	1300x580x1000	**2.514**
VMA-1500	Placa Fría	1500x580x1000	**2.728**
VMA-2000	Placa Fría	2000x580x1000	**3.439**

VITRINAS MARISQUERAS PLACA FRÍA EXTRA BAJA

MODELO	EVAPORADOR	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
VMB-1300	Placa Fría	1300x580x600	**2.206**
VMB-1500	Placa Fría	1500x580x600	**2.491**
VMB-2000	Placa Fría	2000x580x600	**3.202**

VITRINAS PLACA FRÍA BAJA MOD. CUBE NEGRA

MODELO	EVAPORADOR	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
VMB-1300	Placa Fría	1300x550x600	**1.906**
VMB-1500	Placa Fría	1500x550x600	**2.291**
VMB-2000	Placa Fría	2000x550x600	**2.999**



EXPOSITORES DE CONSERVACIÓN DE PESCADOS

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA ESPECIAL PESCADOS. SC118

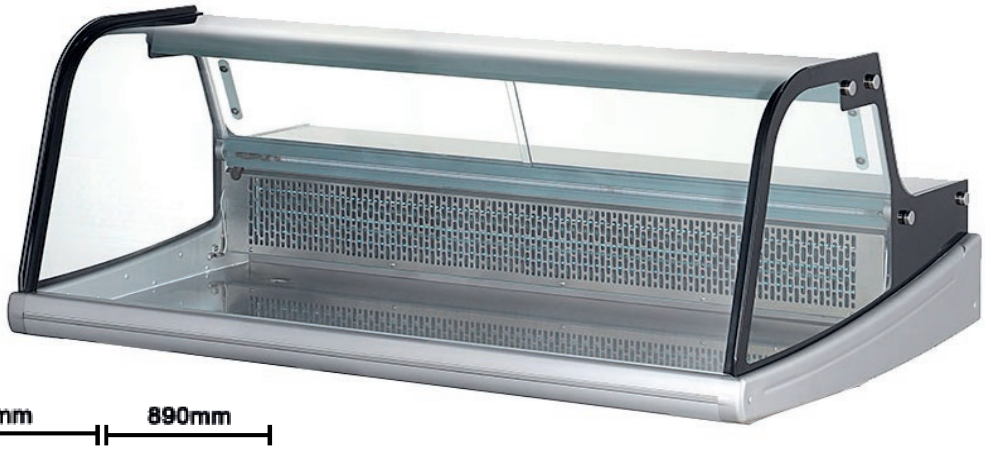
+12°C
+2°C

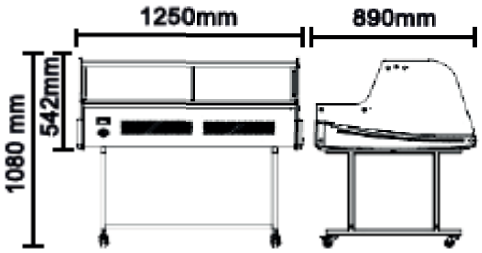
MODELO	CÓDIGO	VOLUMEN LITROS	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RTW-188L	5080R	118	110	+2º a +12º	695x882x417	**950**

- **Control de temperatura:** Controlador y display digital para un ajuste preciso de la temperatura.
- **Sistema de desescarche automático:** Evita la acumulación de hielo, garantizando un funcionamiento eficiente.
- **Sistema de enfriamiento** directo (ESTATICO)
- **Desagüe integrado:** Sistema de desagüe para facilitar la eliminación de agua acumulada.
- **Materiales** Construida en acero inoxidable AISI304
- Superficie para colocar los productos de 625x520mm.
- La altura máxima del interior es de 290mm. Patas ajustables.
- **Puertas** correderas.
- **Capacidad:** 118 litros.
- **Refrigerante:** R134a
- Alimentación: 220-240V
- Peso: 38,5 kg.

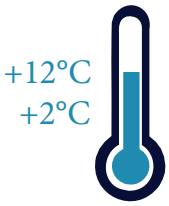
EXPOSITORES DE CONSERVACIÓN DE PESCADOS
RTW-255L

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA ESPECIAL PESCADOS





RTW-255L



MODELO	CÓDIGO	VOLUMEN LITROS	POTENCIA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RTW-255L	3150	255	200	+2º a +12º	1250x890x542	**2.200**
con Peana	3150P	255	200	+2º a +12º	1250x890x1080	**2.800**

Por su diseño, es perfecta para negocios que exponen sus productos al público, ya que esta vitrina proporciona al cliente confianza, transparencia y limpieza.

- Iluminación LED interna brillante en la parte superior.
- Control y display digital de temperatura.
- Evaporador superior con bandeja para recolectar condensación.
- Desagüe integrado.
- Sistema de enfriamiento directo. (ESTÁTICO)
- Desescarche automático.
- Cristal único con diseño frontal curvado.
- Puertas correderas en la parte trasera.
- Opción con o sin peana.
- Compatible con bandejas GN (no incluidas).
- Refrigetante R134a
- Potencia 200W
- Alimentación: 220-240V
- Rango de temperatura +2ºC a +12ºC
- Capacidad 255 litros
- Dimensiones generales: 1250x890x540mm
- Peso Neto: 82 Kgs.

MADURADORES DE CARNE

ARMARIO DE MADURACIÓN DE CARNES

- Luz LED interior dispuesta verticalmente para maximizar la visibilidad del producto, sin radiación ultravioleta.
- Interior y exterior en chapa de acero que proporciona una gran robustez.
- Dos o cuatro estantes, según modelo,con 40kg de carga máxima cada uno. De serie, los estantes son de varilla recubierto de plástico anti bacteriano.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40kg/m³.
- Puerta con doble acristalamiento y dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dos pies frontales regulables en altura y cuatro rodillos traseros para facilitar el movimiento.
- Distribución uniforme del frío en el interior gracias al diseño del sistema de refrigeración ventilada y su evaporador con recubrimiento anticorrosión.
- Control de temperatura interior y nivel de humedad mediante termostato digital con sistema de desescarche automático,.
- Evaporación automática del agua del desescarche. Humidostato electrónico. Condensador de bajo mantenimiento. Esterilización del aire por UV.
- Filtro de carbón activo.Cerradura incorporada de serie.

FABRICADO EN ANDALUCIA

OPCIONES

- Acabado exterior negro o en acero inoxidable AISI-304.
- Estantes con acabado electro-pulido.
- Soporte horizontal para colgar el producto interior.
- Bandejas para sal del Himalaya.
- Peana supletoria.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Litros)	HUMEDAD (%)	DIMENSIONES interiores (mm)	DIMENSIONES exteriores (mm)	P.V.P.
MC-500	1036	140	60 al 90	490x474x686	600x620x525	**3.495**
MC-1000	1035	496	60 al 90	595x615x1424	700x750x1665	**4.580**

	ACCESORIOS	P.V.P.
PMC-500	Peana supletoria 600x563x410h mm. para MC500	**326**
PMC-1000	Peana supletoria 700x697x410h mm. para MC1000	**326**
SGMC-500	Barra carnicera y Ganchos de acero inox. para MC500	**89**
SGMC-1000	Barra carnicera y Ganchos de acero inox. para MC1000	**89**

ARMARIO DE MADURACIÓN DE CARNE

Los equipos de maduración Eutron cuentan con un sistema de ventilación con carbón activado y dispositivo de esterilización UVC, los cuales permiten madurar las carnes sin riesgo de proliferación de bacterias.

La maduración de la carne es un proceso natural de añejamiento al que se somete la carne para una mayor concentración de sabor. Además de eso, la maduración también causa una mejora sustancial en la textura y la ternura.

- Sistema de enfriamiento ventilado con control de temperatura y humedad.
- El agua procedente de la condensación se evapora automáticamente.
- Colgador de acero inoxidable y dos estantes para madurar gran cantidad de carne y charcutería de una vez.
- Puerta de acero inoxidable con tirador.
- Ruedas.
- Desagüe.
- Voltaje y frecuencia (V/Hz) 220-240/50

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD	HUMEDAD	TEMPERATURA	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RTB-480B	3155	480 litros	30 al 80%	0/+10°C	177W	700x810x1662	**3.300**

ARMARIOS PARA VINO

Para mantener en las mejores condiciones y perfeccionar así tu experiencia con el vino.

Para un producto tan delicado como puede ser el vino, EUTRON pone a disposición una gama apta para cualquier tipo de vino y necesidad de conservación que podrían ser necesarios en este mercado.

- 4°C~18°C (temperatura ambiente 25°C)
- 48 Botellas
- Desescarche automático
- Control digital y táctil
- 100% libre de HFC y FCKW
- Puerta de vidrio.
- Refrigeración directa
- Tirador empotrado
- Iluminación interior LED
- Estantes cromados
- Exterior negro e interior negro
- 128 litros
- R600a

Vitrina expositora DSJ-130

- 5°C~18°C (temperatura ambiente 25°C)
- 75 Botellas 190 litros
- Desescarche automático
- Control digital y táctil
- Luz LED interior
- Puerta de vidrio templado con marco de puerta
- Dispositivo antivibración
- Estantes madera
- Pies niveladores ajustables
- 190 litros
- R600a

Vitrina expositora DSJ-190

MODELO	REFERENCIA	CAPACIDAD (botellas 0,75L)	PESO NETO (KG)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
DSJ-130	3254	48	33	+4ºC / +18ºC	550x570x850	**495**
DSJ-190	3255	75	48	+4ºC / +18ºC	480x470x1645	**980**

ARMARIOS PARA VINO

Para un producto tan delicado como puede ser el vino, EUTRON pone a disposición una gama apta para cualquier tipo de vino y necesidad de conservación que podrían ser necesarios en este mercado.

FABRICADO EN ANDALUCIA

- **Materiales:**
  Exterior de acero prelacado.
  Interior sanitario negro con guías embutidas (poliestireno).
- **Aislamiento:**
  Poliuretano inyectado de 45 mm (40 kg/m³) para máxima eficiencia térmica.
- **Sistema de refrigeración** por tiro forzado con compresor de baja vibración.
  Placa evaporadora con ventilación forzada en el interior.
  Condensador de bajo mantenimiento con ventilación forzada en el exterior.
- **Control de temperatura** electrónico con regulación digital, desescarche automatico y visor digital.
  Resistencia incorporada.
- **Dotación:** 3 estantes de madera, y 1 inclinada.
- **Puerta** de doble cristal tintado con filtro ultravioleta que protege el vino de los rayos del sol.
  Puerta reversible.
  Cerradura integrada.
- Burlete intercambiable.

Vitrina expositora WR-180

Vitrina expositora WR-300

Vitrina expositora WR-600

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (botellas 0,75L)	PESO NETO (KG)	TEMPERATURA ºC	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
WR-180-EM	1067	25	44	+5ºC / +16ºC	505x570x950	**980**
WR-300-EM	1068	94	72	+5ºC / +16ºC	620x655x1850	**1.655**
WR-600-EM	1069	188	144	+5ºC / +16ºC	1240x655x1850	**3.295**

COCINAS PROFESIONALES
PROFESSIONAL KITCHENS
Cuisines professionnelles

COCINAS INDUSTRIALES SERIE 600

COCINAS A GAS DE 2/4/6 FUEGOS

Cuerpo de acero inoxidable. Fácil de limpiar

- **Estructura:** Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI-304, duradera y fácil de limpiar.
- **Quemadores:** Quemador con válvula de seguridad y termopar.
- **Parrillas:** De hierro fundido robusto, ideales para cazuelas grandes y uso intensivo.
- **Bandejas recogegrasas:** Cubren toda el área de cocción, extraíbles para fácil limpieza.
- **Versatilidad:** Compatible con gas natural o GLP, incluye inyectores para cambio de combustible.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	QUEMADORES	KW	P.V.P
6003A	GS604	400x600x265	1	1x6 kW	**520**
6001A	GC604	400x600x265	2	2x3,6 kW	**530**
6002A	GC606	600x600x265	4	4x3,6 kW	**795**

Los Equipos de Cocción y Muebles Neutros EUTRON están diseñados para ofrecer durabilidad, seguridad y eficiencia en cocinas profesionales, cumpliendo con los estándares más exigentes de higiene y calidad.

COCINAS INDUSTRIALES SERIE 600

COCINAS ELÉCTRICA FONDO 600

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	KW	P.V.P
6004A	EC604	400x600x265	18 Kg	3 x 2 KW	**499**
6007A	EC606	600x600x265	25 Kg	3 x 2 + 1 x 1KW	**890**

FRYTOPS ELÉCTRICO FONDO 600

- **Construcción robusta:** Fabricadas con estructura y carrocería en acero inoxidable, proporcionando una alta resistencia a la corrosión y una fácil limpieza.
- **Superficie de cocción de alta calidad:** Placa de acero de 15 mm de acero al carbono.
- **Recogida de grasas:** Orificio recogegrasas y bandejas extraíbles en acero inoxidable que facilitan la limpieza.
- **Eléctrica:** Energía 380/400 V, 50/60 Hz..

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	KW	P.V.P
6011A	EG604	400x600x265	41 Kg	4.050W	**745**
6012A	EG606	600x600x265	64 Kg	5.400W	**1.080**

FRYTOPS A GAS FONDO 600 DE 1/2 FUEGOS

Cuerpo de acero inoxidable. Fácil de limpiar

- **Construcción robusta:** Fabricadas con estructura y carrocería en acero inoxidable, proporcionando una alta resistencia a la corrosión y una fácil limpieza.
- **Superficie de cocción de alta calidad:** Placa de acero de 16 mm con baño de cromo duro, ideal para una cocción uniforme y rápida, con peto antisalpicaduras de 100 mm para mantener la zona de trabajo limpia.
- **Sistema de combustión eficiente:** Equipadas con quemadores tubulares que aseguran una distribución homogénea del calor, con válvula de seguridad, termopar y encendido por piezoeléctrico para una mayor seguridad y comodidad.
- **Recogida de grasas:** Orificio recogegrasas y bandejas extraíbles en acero inoxidable que facilitan la limpieza.
- **Versatilidad en combustibles:** Se suministran predispuestas para gas natural con inyectores incluidos para conversión a propano-butano.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	QUEMADORES	KW	P.V.P
6008A	GG604C	400x600x265	1	4,8 kW	**740**
6009A	GG606C	600x600x265	2	9,6 kW	**1.080**
6010A	GG606SG	600x600x265	2	9,6 kW	**1.180**

Los Equipos de Cocción y Muebles Neutros EUTRON están diseñados para ofrecer durabilidad, seguridad y eficiencia en cocinas profesionales, cumpliendo con los estándares más exigentes de higiene y calidad.

COCINAS INDUSTRIALES SERIE 600

FREIDORAS ELÉCTRICAS FONDO 600

Cuerpo de acero inoxidable. Fácil de limpiar

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI-304, duradera y fácil de limpiar.
- Eléctrica trifásico 380V.
- Controlado por termostato de trabajo y de seguridad.
- Equipada con una cesta por cuba.
- Grifo de vaciado de la cuba.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD (L)	KW	P.V.P
6017A	EF604	400x600x265	8 litros	7,5 kW	**945**
6018A	EF606	600x600x265	8+8 litros	2 x 7,5 kW	**1.755**

Los Equipos de Cocción y Muebles Neutros EUTRON están diseñados para ofrecer durabilidad, seguridad y eficiencia en cocinas profesionales, cumpliendo con los estándares más exigentes de higiene y calidad.

BARBACOAS A GAS SERIE 600

- La estructura del equipo está fabricada completamente en acero inoxidable para garantizar una mayor resistencia y durabilidad.
- Incluye una rejilla de cocción de acero inoxidable con perfil en "V" de serie para una distribución uniforme del calor.
- Diseñado para ser utilizado con piedra volcánica, lo que permite una cocción óptima de los alimentos.
- Cuenta con una bandeja recogegrasas fabricada en acero inoxidable para facilitar la limpieza después de su uso.
- Equipado con un quemador tubular de alto rendimiento que asegura una distribución uniforme del calor.
- Incorpora un termopar de seguridad para garantizar un funcionamiento seguro.
- Dispone de un sistema de encendido por piezoeléctrico para un encendido rápido y sencillo.
- Se suministra predispuesto para gas natural, aunque se incluyen inyectores para posibles cambios a gas propano o butano.

MODELO	CÓDIGO	VÁLVULAS GAS	TIPO REJILLA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	P.V.P.
GGL604	6013A	1	Acero Inoxidable	4,8	400x600x290	**845**
GGL606	6014A	2	Acero Inoxidable	2x 4,8	600x600x290	**1.260**

PARRILLA DE VAPOR

- Cuerpo, paneles de acero inoxidable.Parrillas de hierro fundido
- GLP / Gas Natural controlado por termostato.
- Quemador con encendido, piloto, termopar y termostato, si la llama se apaga, se corta el gas.
- Contenedor de grasa extraíble.

MODELO	CÓDIGO	VÁLVULAS GAS	TIPO REJILLA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	P.V.P.
GW604	6015A	1	Acero Inoxidable	9	400x600x290	**1.025**
GW606	6016A	2	Acero Inoxidable	17,5	800x600x290	**1.615**

COCINAS INDUSTRIALES SERIE 600

220V/50Hz BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

- Mantiene alimentos cocidos a temperaturas de servicio mediante agua caliente.
- Llenado manual de agua y drenaje sencillo con control en el panel frontal.
- Capacidad, 13 litros
- Regulación termostática hasta 90 °C con termostato de seguridad.
- Elementos de calentamiento de silicona con corte térmico bajo la cuba de agua.
- Compatible con contenedores Gastronorm estándar GN 1/1.
- Construcción monobloque con soldadura continua para máxima durabilidad.

MODELO	CÓDIGO	TIPO	KW	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
EB604	6019	ELÉCTRICO	800W	12	400x600x280	**585**

ARMARIOS NEUTROS

Características principales:

- **Construcción sólida:**Estructura y carrocería fabricadas íntegramente en acero inoxidable para una mayor durabilidad y resistencia.
- **Diseño funcional:**Con paneles laterales y chimeneas en acero inoxidable, garantizando una mayor higiene y fácil limpieza.
- **Adaptabilidad:**Pies en acero inoxidable regulables en altura, que permiten la nivelación adecuada del mueble en cualquier superficie.

MODELO	CÓDIGO	TIPO	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
D604D	6020A	1Puertas	11	400x520x660	**297**
D606D	6021A	2 Puertas	15,5	600x520x660	**396**

SOPORTES PARA ELEMENTOS DE COCCIÓN

- Todos los modelos pueden apoyarse sobre mesas o muebles neutros.
- Su estructura es robusta y están fabricados totalmente de acero inoxidable en acabado satinado con diseño redondeado sin aristas vivas.
- Además de una perfecta estabilidad, sitúan los módulos a una altura adecuada para el trabajo.
- Combinándose debidamente, permite utilizar el espacio de una manera más racional.
- Todos los artículos van provistos de pies regulables para su nivelación.
- La altura recomendable de la superficie de apoyo, que permite una postura mas ergonómica para el trabajo, es de 600 mm del suelo. La altura de los elementos modulares estándar es de 290 mm.

Elemento soporte sobre el que se pueden montar los elementos sobremesa

Mesas de altura 600 mm especialmente diseñadas para el apoyo de los aparatos de cocción y preparación de comidas.

Mesas refrigeradas de altura 600mm ideales como mesa soporte para aparatos de cocción, de preparación y de conservación de comidas.

SERIE 630

630 SERIES

Série des 630

COCINAS A GAS SOBREMESA

- Construida en acero inoxidable con tapa monobloque reforzada y esquinas redondeadas.
- Dos o cuatro quemadores cromados con llama piloto y termopar de seguridad.
- Diseño compacto de sobremesa, ideal para espacios reducidos.
- Alta eficiencia de combustión y fácil limpieza.

CÓDIGO	MODELO	TIPO	KW	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
6311D	Cocina de 2 fuegos	Gas	10	400 x 630 x 300	**720**
6312D	Cocina de 4 fuegos	Gas	20	600 x 630 x 300	**1.180**

FREIDORA ELÉCTRICA DE SOBREMESA

400V/3. 50 Hz

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Tanque de 18 litros con diseño monobloque y esquinas redondeadas.
- La resistencia blindada de baja densidad prolonga la vida útil del aceite y asegura una fritura uniforme.
- Termostato ajustable (60 °C a 190 °C) y un termostato de seguridad con rearme manual.
- El sistema de drenaje con grifo para un vaciado seguro y sencillo.
- Capacidad de fritura de 15 kg/h
- Incluye una cesta de acero inoxidable.

CÓDIGO	MODELO	TIPO	KW	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
6341D	Freidora eléctrica	Eléctrico	9 kW	400x630x300	**1.240**

COCINAS INDUSTRIALES SERIE 630

FREIDORA A GAS DE SOBREMESA

- Cuerpo de acero inoxidable. Termostato gas seguridad 100°C-180°C. Encendido piezoeléctrico y llama piloto.
- Disponible para GLP y Gas Natural. Cuba monobloque. Capacidad de fritura de 8 lt.
- Uso sobre mesa.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	LITROS	KG	POTENCIA	P.V.P.
6361D	Freidora simple	400 x 630 x 300	10 Lt.	25	7 kW	**1.390**
6362D	Freidora doble	700 x 630 x 300	10+10 Lt.	37	14 kW	**2.350**

MANTENEDOR DE FRITOS

Mantiene caliente cualquier tipo de fritura, como patatas fritas, pescado frito, etc.

- Cuerpo de acero inoxidable
- Lámpara halógena
- Patas ajustables
- Fácil de limpiar
- Uso sobre mesa

220 Volt/50Hz

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	POTENCIA	CAPACIDAD	P.V.P.
6365D	Mantenedor de fritos	400 x 630 x 300	16	1 kW	GN 2/3 150	**660**

FRY-TOP A GAS DE CROMO DURO

- **Cuerpo de acero inoxidable:** Resistente, fácil de limpiar.
- **Placa de cocción de cromo duro:** Alta durabilidad y distribución uniforme del calor.
- **Encendido piezoeléctrico:** Encendido rápido y seguro.
- **Llama piloto:** Para una combustión continua.
- **Patas ajustables:** Adaptable a diferentes alturas.
- **Cajón recogegrasas:** Facilita la limpieza.
- **Disponible en GLP o Gas Natural:** Versátil según necesidades.
- **Fácil de limpiar:** Diseño accesible para un mantenimiento rápido.

6322 D

6321 D

6323 D

CÓDIGO	MODELO	PLACA	POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
6321D	Fry-top cromo de 40	Lisa	7 kW	400 x 630 x 300	**1.190**
6322D	Fry-top cromo de 80	Lisa	14 kW	800 x 630 x300	**1.740**
6323D	Fry-top cromo de 80	Lisa/Ranulada	14 kW	800 x 630 x300	**1.890**

SERIE 630

COCEDOR DE PASTA 40

- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Higiénico
- Con tubo de desagüe
- Cuenco monobloque
- 30-110°C Termostato regulable
- Capacidad de ebullición de 15lt.
- Patas ajustables
- Larga vida
- Uso sobre mesa

380V/3/50Hz

CÓDIGO	MODELO	TIPO	POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
6361D	Cocedor de Pasta de 40	Eléctrico	6 kW	400 x 630 x 300	**660**

BAÑO MARIA

220 Volt/50Hz

- Diseño ergonómico fácil de limpiar
- Cuerpo de acero inoxidable
- Termostato ajustable de 30 a 90ºC
- Cuba monobloque
- Patas regulables
- Uso en sobremesa, con opción también de adquirir mueble por separado.

CÓDIGO	MODELO	TIPO	POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
6352D	Baño Maria de 40	Eléctrico	1 kW	400 x 630 x300	**740**

BASES PARA LA SERIE 630

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Larga vida.
- Compatible con la serie 630.
- Patas ajustables.

BASE DE 40

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	P.V.P.
6370	Base40	400 x 630 x 550	15Kg.	**433**

BASE DE 60

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	P.V.P.
6371	Base60	600 x 630 x 550	19Kg.	**505**

BASE DE 80

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	P.V.P.
6372	Base80	800 x 630 x 550	24Kg.	**580**

SERIE 700

700 SERIES

Série des 700

COCINAS INDUSTRIALES MARCHEF
SERIE 700

COCINAS A GAS DE SOBREMESA DE 2 y 4 QUEMADORES

- Cuerpo de acero inoxidable, robusto y fácil de limpiar
- Quemadores cromados de última generación para máxima potencia y eficiencia.
- **Encendido piezoeléctrico** con piloto individual en cada quemador.
- Dispositivos de seguridad de fallo de llama en todos los quemadores.
- Quemadores microperforados en acero inoxidable para calentamiento rápido.
- **Compatibles con GLP y Gas Natural.**

Cocina a Gas Sobremesa con Cuatro Quemadores

MODELO	CÓDIGO	TIPO	KW	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
OSOG4070 L	5017	Gas	15 KW	400x700x280	**1.050**
OSOG 8070 L	5018	Gas	30 KW	800x700x280	**1.750**

COCINAS DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA

220 Volt/50Hz

- Superficie de cocción de cristal cerámico con 1 o 2 zonas de calentamiento de 3,5kW cada una.
- Control independiente de cada zona para mayor precisión.
- Dispositivo de detección automática: se activa sólamente cuando la cacerola está en contacto directocon la superficie. Interrupción automática cuando se retira la cacerola de la parte superior.
- Control de temperatura autorregulado según el diámetro de la cacerola.
- Dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento.
- Superficie útil completa, sin puntos “muertos”.
- Máxima eficiencia y baja disipación de calor al ambiente.

MODELO	CÓDIGO	TIPO	KW	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
OSI 4070 L	5019	ELÉCTRICO	3,5 KW	400x700x280	**1.340**

PLANCHAS A GAS SOBREMESA CROMO DURO

- Placa de acero con recubrimiento de cromo duro (15 mm), lisa o mixta (mitad lisa, mitad ranurada).
- Opciones: Modelos eléctricos (OGE 4070) y a gas (simples y dobles).
- Zonas independientes: Control individual de temperatura (100-300 °C).
- Eficiencia: Orificio de drenaje y recipiente de residuos de 1,5 L para limpieza continua.
- Diseño: Petos extraíbles de acero inoxidable y acabado espejo.
- Encendido: Piezoeléctrico y dispositivos de seguridad contra fallos de llama.

380V/3/50Hz

CÓDIGO	TIPO	POTENCIA	CONSUMO	Kg.	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
5046	Lisa	4,5 kW	400 V/3 NPE	45	400x700x280	**1.550**
5047	Lisa	7 kW	Gas	45	400x700x280	**1.645**
5048	Lisa	14 kW	Gas	56,1	800x700x280	**2.550**
5050	1/2Lisa 1/2 acanalada	14 kW	Gas	56,1	800x700x280	**2.650**

QUEMADORES DE WOK SIMPLES Y DOBLES

- Quemadores de alta potencia fabricados en hierro fundido.
- Anillo de cocción de hierro fundido, extraíble para facilitar la limpieza.
- Bandeja de goteo extraíble debajo de los quemadores para facilitar la limpieza
- Llama piloto y dispositivo de seguridad de fallo de llama para mayor seguridad.

MODELO	CÓDIGO	TIPO	KW	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
Simple	5051	Gas	14 KW	400x700x280	**943**
Doble	5052	Gas	28 KW	800x700x280	**1.696**

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO

Freidoras industriales de alto rendimiento, para freír grandes cantidades de alimentos

- Construcción monobloque en acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas.
- Capacidad: 12 litros (modelo Simple) o 12+12 litros (modelo Doble).
- Termostato ajustable de 110-190 ºC con termostato de seguridad (240 ºC).
- Quemadores tubulares de acero inoxidable para alta eficiencia.
- Encendido piezoeléctrico y llama piloto para mayor seguridad.
- Cesta estándar por cada cuba y drenaje fácil para el aceite usado.

MODELO	CÓDIGO	LITROS	TIPO	KW	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
Simple	5021	12	Gas	10 KW	20	400x700x280	**1.750**
Doble	5022	12 +12	Gas	20 KW	32	800x700x280	**2.950**

MANTENEDOR DE FRÍTOS.

- Ideal para usar junto a freidoras, permitiendo que el aceite gotee directamente en la cuba.
- Elemento de calentamiento por infrarrojo en la parte trasera para mantener los alimentos calientes por más tiempo.
- Superficie perforada que facilita la recogida de los alimentos.
- Compacto y eficiente, diseñado para uso profesional.

220 Volt/50Hz

MODELO	CÓDIGO	TIPO	KW	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
OPE 4070	5053	ELÉCTRICO	1 KW	400x700x280	**722**

SERIE 700

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

220V/50Hz

- Mantiene alimentos cocidos a temperaturas de servicio mediante agua caliente.
- Llenado manual de agua y drenaje sencillo con control giratorio en el panel frontal.
- Regulación termostática hasta 90 °C con termostato de seguridad.
- Elementos de calentamiento de silicona con corte térmico bajo la cuba de agua.
- Compatible con contenedores Gastronorm estándar GN 1/1.
- Construcción monobloque con soldadura continua para máxima durabilidad.

MODELO	CÓDIGO	TIPO	KW	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
OPE 4070	5054	ELÉCTRICO	1 KW	12	400x700x280	**776**

ARMARIOS DE BASE

- Armarios de base con opción de puerta.
- Grande compartimento de base para el almacenamiento de ollas, sartenes, etc.
- Puertas de doble piel con mango ergonómico y cerradura magnética para proporcionar un confort y higiene máximo.

MODELO	CÓDIGO	TIPO	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
ODE 4070	5055	Sin Puertas	11	400x580x570	**227**
ODE 8070	5056	Sin Puertas	15,5	800x580x570	**289**
ODP 4070	5023	1 Puertas	11	400x580x570	**470**
ODP 8070	5024	2 Puertas	15,5	800x580x570	**720**

COCINAS A GAS DE 2/4/6 FUEGOS

- **Estructura:** Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI-304, duradera y fácil de limpiar.
- **Quemadores: Alta potencia** (6 kW por quemador) con válvulas de seguridad, termopares y llamas piloto.
- **Parrillas:** De hierro fundido robusto, ideales para cazuelas grandes y uso intensivo.
- **Bandejas recogegrasas:** Cubren toda el área de cocción, extraíbles para fácil limpieza.
- **Patas ajustables:** De acero inoxidable para adaptar la altura según las necesidades.
- **Horno** (modelos con horno 20 kW): Quemadores tubulares, termostato, guías de acero inoxidable y capacidad para 4 bandejas GN1/1.
- **Versatilidad:** Compatible con gas natural o GLP, incluye inyectores para cambio de combustible.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	QUEMADORES	HORNO	KW	P.V.P
7001A	GR711S	400 x 700 x 290	2	NO	2x6 kW	**940**
7002A	GR721S	800 x 700 x 290	4	NO	4x6 kW	**1.413**
7003A	GR731S	1200 x 700 x 290	6	NO.	6x6 kW	**2.065**
7004A	GR763	1200 x 730 x 900	6	6Kw	6x6 kW	**2.970**

SERIE 700

HORNO GN1/1

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN EO722

HORNO GAS 1/1 GN GO722

- **Construcción:** Acero inoxidable en cuerpo y paneles, robusto y fácil de limpiar.
- **Compatibilidad:** Diseñados para usar con cocinas, planchas o freidoras de la Serie 700.
- **Capacidad:** Compatible con bandejas GN 1/1. (Incluye una rejilla).
- **Gas:** Quemador con encendido, piloto, termostato y termopar.

preajustados a Gas Natural con opción de cambio a GLP.

- **Eléctrico:** Termostato con protección contra sobrecalentamiento, incluye ventilador.

CÓDIGO	MODELO	Energia	POTENCIA HORNO (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	P.V.P.
7007A	EO722	220/240 V, 50 Hz	3,0	3,0	800x560x630	**1.035**
7006A	GO722	Gas Natural	6,0	6,0	800x560x630	**1.170**

COCINAS INDUSTRIALES SERIE 700

COCINAS ELÉCTRICA FONDO 700

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES(mm)	PESO	KW	P.V.P
7035A	ER711-S	400x700x265	18 Kg	3 x 2 KW	**595**
7036A	ER721-S	800x700x265	40 Kg	4 x 2,6KW	**950**
7037A	ER731-S	1200x700x265	60 Kg	6 x 2,6KW	**1.250**

FRYTOPS ELÉCTRICO FONDO 700

- **Construcción robusta:** Fabricadas con estructura y carrocería en acero inoxidable, proporcionando una alta resistencia a la corrosión y una fácil limpieza.
- **Superficie de cocción de alta calidad:** Placa de acero de 15 mm de acero al carbono.
- **Recogida de grasas:** Orificio recogegrasas y bandejas extraíbles en acero inoxidable que facilitan la limpieza.
- **Eléctrica:** Energía 380/400 V, 50/60 Hz.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES(mm)	PESO	KW	P.V.P
7038A	EG711-S	400x700x265	44 Kg	4.500W	**1.150**
7039A	EG721-S	800x700x265	79 Kg	8100W	**1.790**

COCINAS INDUSTRIALES SERIE 700

FREIDORAS ELÉCTRICAS FONDO 700

Cuerpo de acero inoxidable. Fácil de limpiar

- Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI-304, duradera y fácil de limpiar.
- Eléctrica trifásico 380V.
- Controlado por termostato de trabajo y de seguridad.
- Equipada con una cesta por cuba.
- Grifo de vaciado de la cuba.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD (L)	KW	P.V.P
7040A	EF711-S	400x700x265	11 litros	9 kW	**1.150**
7041A	EF721-S	800x700x265	11+11 litros	2 x 9 kW	**2.025**

COCEDOR DE PASTAS ELÉCTRICO FONDO 700

- Cuerpo, paneles, cestas y cubas de acero inoxidable.
- Controlado por termostato.
- Termostato de seguridad.
- Grifo de drenaje
- Grifo de llenado.

220 Volt/50Hz

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD (L)	KW	P.V.P
7042A	EF711-S	400x700x265	14 litros	3 kW	**830**
7043A	EF721-S	800x700x265	2 x 14 litros	2 x 3 kW	**1.090**

COCINA WOK A GAS 1/2 FUEGOS

La cocina tipo Wok emplea una llama vertical que se dirige hacia el centro de la sartén, generando una distribución uniforme del calor por toda la superficie. Este diseño garantiza una temperatura óptima para la cocción específica de este tipo de platos.

- **Estructura:** Fabricados en acero inoxidable AISI-304, con diseño robusto y duradero.
- **Quemadores:** Alta eficiencia con llama vertical para cocción uniforme, equipados con piloto, válvulas de seguridad y termopares.
- **Limpieza:** Bandejas recogegrasas cubren toda el área de cocción, facilitando el mantenimiento.
- **Patas ajustables:** Permiten adaptar la altura según las necesidades.
- **Compatibilidad de gas:** Configurados para gas natural, incluyen inyectores para conversión a GLP.

CÓDIGO	MODELO	QUEMADORES	POTENCIA FUEGOS (kW)	DIÁMETRO QUEMADOR (mm)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	P.V.P.
7008A	WR711-S	1	16	225	400x700x290	**1.021**
7009A	WR721-S	2	16+16	225	800x700x290	**1.767**

SERIE 700

FRYTOPS A GAS SERIE

- Estructura fabricada íntegramente en acero inoxidable para garantizar una mayor durabilidad y resistencia.
- Los paneles laterales y traseros, el estante, los paneles de mandos y las chimeneas están confeccionados en acero inoxidable, lo que asegura una alta durabilidad, robustez y facilidad de limpieza.
- La placa de cocción está compuesta por acero de 15 mm, con un revestimiento de cromo duro y un peto antisalpicaduras de 100 mm fabricado en acero inoxidable.
- Dispone de un orificio en la placa de cocción para una eliminación eficiente de las grasas generadas durante la cocción.
- Incluye una bandeja recogegrasas fabricada en acero inoxidable para facilitar la limpieza.
- Las patas, ajustables en altura, están elaboradas en acero inoxidable.
- Equipado con un quemador tubular de alto rendimiento fabricado en acero inoxidable, que garantiza una distribución uniforme del calor.

Incorpora un sistema de encendido por piezoeléctrico para un encendido rápido y seguro.

- Se suministra predispuesto para gas natural, pero también se proporcionan inyectores para posibles cambios a gas propano o butano.

MODELO	CÓDIGO	VÁLVULAS GAS	TIPO PLACA	ESPESOR PLACA (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	P.V.P.
GG711S	7010A	1	Cromo Duro LISA	15	6,0	400x700x290	**1.250**
GG721S	7014A	2	Cromo Duro LISA	15	12,0	800x700x290	**1.935**
GG721S-S	7017A	2	Cromo Duro 1/2 LISA 1/2 RANURADA	15	12,0	800x700x290	**2.025**

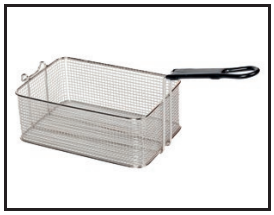
FREIDORA A GAS DE CUBA LIMPIA SERIE 700 Y 900

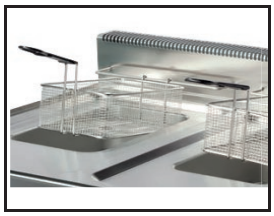
MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PESO NETO (kg)	VOLUMEN(m3)	Lt	Potencia total (W)	P.V.P.
GF712	7015A	400x700x900	43	0,38	10	1x10000	**1.650**
GF912	9015A	425x900x900	62	0,51	20	1x15000	**2.050**

- **Construcción:** Fabricadas en acero inoxidable, resistentes y fáciles de limpiar.
- **Innovación:** Cuba limpia para mantener el aceite en óptimas condiciones durante más tiempo.
- **Capacidad:** Modelos con 10, 20, 2x10 o 2x20 litros según necesidades.
- **Seguridad y control:** Termostato integrado, termostato de seguridad y grifo de drenaje para un vaciado cómodo y seguro.
- **Cestas:** Acero inoxidable con sistema de suspensión para escurrir el aceite tras la fritura.
- **Preestablecidos para gas natural** (G20). Consultar para gas ciudad (G30).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PESO NETO (kg)	VOLUMEN(m3)	Lt	Potencia total (W)	P.V.P.
GF722	7016A	800x700x900	73	0,75	2 X 10	2x10000	**2.650**
GF922	9016A	850x900x900	100	0,97	2 X 20	2x15000	**3.550**

- **Construcción:** Fabricadas en acero inoxidable, resistentes y fáciles de limpiar.
- **Innovación:** Cuba limpia para mantener el aceite en óptimas condiciones durante más tiempo.
- **Capacidad:** Modelos con 10, 20, 2x10 o 2x20 litros según necesidades.
- **Seguridad y control:** Termostato integrado, termostato de seguridad y grifo de drenaje para un vaciado cómodo y seguro.
- **Cestas:** Acero inoxidable con sistema de suspensión para escurrir el aceite tras la fritura.
- **Preestablecidos para gas natural** (G20). Consultar para gas ciudad (G30).





Cesta	Codigo A 07CF60 Codigo A 09CF60	Dimensiones (mm) 190x280x100 Dimensiones (mm) 225x280x100

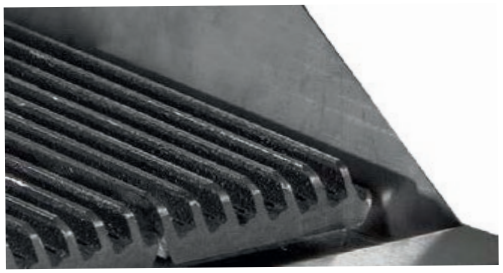
SERIE 700

BARBACOAS A GAS

- Cuerpo, paneles de acero inoxidable.
- Incluye una rejilla de cocción de acero inoxidable con perfil en “V” de serie para una distribución uniforme del calor.
- GLP / Gas Natural controlado por termostato.
- Quemador con encendido, piloto, termopar y termostato, si la llama se apaga, se corta el gas.
- Contenedor de grasa extraíble.
- Diseñado para ser utilizado con piedra volcánica.

MODELO	CÓDIGO	VÁLVULAS GAS	TIPO REJILLA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	P.V.P.
GGL711S	7018A	1	Acero Inoxidable	6,0	400x700x290	**1.145**
GGL721S	7019A	2	Acero Inoxidable	2x 6,0	800x700x290	**1.490**

PARRILLA DE VAPOR



- Cuerpo, paneles de acero inoxidable.Parrillas de hierro fundido
- GLP / Gas Natural controlado por termostato.
- Quemador con encendido, piloto, termopar y termostato, si la llama se apaga, se corta el gas.
- Contenedor de grasa extraíble.

MODELO	CÓDIGO	VÁLVULAS GAS	TIPO REJILLA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	P.V.P.
GW711-S	7020A	1	Acero Inoxidable	6,0	400x700x290	**1.170**

MANTENEDORES Y CUECE PASTA

MANTENEDORES DE FRITOS
- Fabricado en acero inoxidable.
- Calentado con elemento calefactor cerámico.
- Contenedor 1/1 GN
- Especificaciones Técnicas

BAÑO MARÍA
- Capacidad 1/1GN
- Sin contenedores GN
- Paneles de carrocería fabricados en acero inoxidable.
- Controlado por termostato de seguridad contra el sobrecalentamiento.
- La zona del pozo permite la colocación de gastronorm.
- Contenedores de diferentes dimensiones.
- Grifo de drenaje
- Especificaciones Técnicas

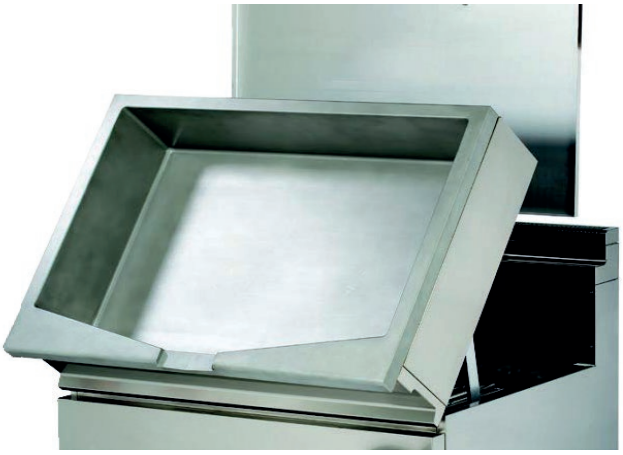
CUECE PASTA
- Cuerpo, revestimientos, cestos y cubas de acero inoxidable.
- Controlado por termostato.
- Termostato de seguridad.
- Grifo de drenaje y grifo de llenado.
- Cuenco: 220x350x180 mm

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA	P.V.P.
7025A	Mantenedores de Fritos	400 x 700 x 290	650+350	**665**
7024A	Baño Maria	400 x 700 x 290	1000W	**830**
7023A	Cuece Pasta	800 x 700 x 290	3000W	**1.125**

SERIE 700

COCINA A GAS CON HORNO 4 HORNILLAS

380V/3 50Hz



- Cuerpo, paneles y cubeta fabricados en acero inoxidable.
- El fondo de la sartén está reforzado con una placa especial de acero inoxidable. 8mm
- El mecanismo de inclinación es manual.
- Quemador con encendido, piloto, termopar y termostato.
- Si la llama se apaga, se corta el gas.
- GLP / Gas Natural
- Si se levanta la olla, el encendido del quemador llega a la posición piloto, de modo que se proporciona seguridad de uso.
- Fácil de llenar y de lavar con el grifo de agua situado en la parte superior.
- Capacidad 65 Litros
- Peso 139 Kg.
- Voltaje 380V

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	P.V.P.
7034A	Sartén Basculante a Gas GP722	8,1 Kw	800x700x900	**4.150**

MUEBLES NEUTROS BAJOS

- **Construcción:** Fabricados en acero inoxidable, robustos y duraderos.
- **Diseño funcional:** Diseñados para soportar cocinas, woks u otros equipos de la Serie 700.
- **Pies ajustables:** Permiten regular la altura según las necesidades del usuario.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	PUERTAS	P.VP.
7026A	D711	400 x 560 x 630	13	SIN PUERTAS	**260**
7028A	D712	400 x 560 x 630	17	CON 1 PUERTA	**335**
7029A	D722	800 x 560 x 630	17	CON 2 PUERTAS	**450**

SERIE 900

900 SERIES

Série des 900

COCINA A GAS CON HORNO 4 HORNILLAS

- GLP (opción de Gas Natural).
- Capacidad 2xGN 2/1, cámara interna de acero inoxidable.
- Válvulas de seguridad magnéticas.
- Tapa de hierro fundido de alta resistencia.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Cuerpo de acero inoxidable.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	P.V.P.
9310E	Cocina a gas con horno 4 hornillas	40 Kw	1000x1000x850	**2.090**

COCINAS INDUSTRIALES

COCINA A GAS DE 2 FUEGOS

- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Válvulas fiables para el control máximo y mínimo
- Patas ajustables
- Rejillas de resistente hierro fundido
- Sistema de inspección de incendios
- Disponible LPG o gas natural
- Consumo de Gas (ng): 1,85 m³/h
- Consumo de Gas (glp): 1,37 kg/h

COCINA A GAS DE 4 FUEGOS

- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Válvulas fiables para el control máximo y mínimo
- Patas ajustables
- Rejillas de resistente hierro fundido
- Sistema de inspección de incendios
- Disponible LPG o gas natural
- Consumo de gas (ng): 3,70 m³/h
- Consumo de gas (glp): 2,75 kg/h

COCINA A GAS DE 6 FUEGOS

- Cuerpo de acero inoxidable
- Fácil de limpiar
- Válvulas fiables para el control máximo y mínimo
- Patas ajustables
- Rejillas de resistente hierro fundido
- Sistema de inspección de incendios
- Disponible LPG o gas natural
- Consumo de gas (ng): 5,55 m³/h
- Consumo de gas (glp): 4,13 kg/h

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	POTENCIA	P.V.P.
9315E	Cocina de 2 fuegos	400 x 900 x 300	24Kg.	17,48 kW	**1.080**
9316E	Cocina de 4 fuegos	800 x 900 x 300	44Kg.	34,97 kW	**1975**
9317E	Cocina de 6 fuegos	1200 x 900 x 300	57Kg.	52,45 kW	**2.820**

COCINA WOK A GAS DE 1 FUEGO

- Cuerpo de acero inoxidable
- GLP (opción Gas Natural).
- Válvula de seguridad con imán y termopar.
- Tapa de hierro fundido de alta resistencia.
- Sistema de encendido piezoeléctrico para cada quemador.
- Los quemadores de hierro fundido de alta potencia proporcionan la alta temperatura que se desea alcanzar.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Consumo de Gas (ng): 1,90 m³/h
- Consumo de Gas (glp): 1,05 kg/h

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	KW	P.V.P.
9320E	Cocina Wok de 1 fuego	400 x 900 x 300	45Kg.	18 kW	**1.130**

BAÑO MARIA

220 Volt/50Hz

- Controlador termostático.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Válvula de drenaje.
- Válvula de ingreso de agua.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Capacidad; 1 pieza 1/1 Gn.
- Entrada Eléctrica: 230V AC N PE
- Sección transversal del cable (mm2): 3x2,5

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	POTENCIA	P.V.P.
9345E	Baño maria	400 x 900 x 800	43Kg.	2,5 kW	**1.170**

COCINAS INDUSTRIALES SERIE 900

HORNO A GAS BAJO ENCIMERA

- Cuerpo de acero inoxidable
- Capacidad 2xGn 2/1, cuarto interno de acero inoxidable.
- Para horno: control de temperatura termostático.
- Válvula de gas.
- GLP (opción Gas Natural).
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Consumo de gas (ng): 0,68 m³/h
- Consumo de gas (glp): 0,43 kg/h

MAXI HORNO A GAS BAJO ENCIMERA

- Cuerpo de acero inoxidable
- Capacidad 2xGn 2/1, cuarto interno de acero inoxidable.
- Para horno: control de temperatura termostático.
- Válvula de gas.
- GLP (opción Gas Natural).
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Consumo de gas (ng): 1,36 m³/h
- Consumo de gas (glp): 0,87 kg/h

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	POTENCIA	P.V.P.
9323E	Horno a gas bajo encimera	800 x 790 x 550	78Kg.	6,46 kW	**1.515**
9325E	Maxi horno a gas bajo encimera	1200 x 790 x 550	113Kg.	12,93 kW	**2.050**

COCINAS INDUSTRIALES SERIE 900

FREIDORA ELÉCTRICA SIMPLE

400 V/3 50Hz

- Control termostático.
- Cestas de acero inoxidable.
- Los calentadores móviles facilitan la limpieza.
- Espesor de la placa superior 2 mm,
- Cuerpo de acero inoxidable de 1 mm.
- Drenaje seguro del aceite desde abajo, mediante válvula.
- Termostato de seguridad para protección contra sobrecalentamiento.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Entrada Eléctrica: 400V CA 3N PE
- Sección transversal del cable (mm2): 5x6
- Capacidad: 24 litros

FREIDORA ELÉCTRICA DOBLE

400 V/3 50Hz

- Control termostático.
- Cestas de acero inoxidable.
- Los calentadores móviles facilitan la limpieza.
- Espesor de la placa superior 2 mm,
- Cuerpo de acero inoxidable de 1 mm.
- Drenaje seguro del aceite desde abajo, mediante válvula.
- Termostato de seguridad para protección contra sobrecalentamiento.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Entrada Eléctrica: 400V CA 3N PE
- Sección transversal del cable (mm2): 5x6
- Capacidad: 24 + 24 litros
- 2 cestas

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	LITROS	KG	POTENCIA	P.V.P
9330E	Freidora eletrica 40	400 x 900 x 850	24	50Kg.	18 kW	**1.780**
9331E	Freidora eletrica 80	800 x 900 x 850	24+24	88Kg.	36 kW	**3.030**

COCINAS INDUSTRIALES SERIE 900

FREIDORA A GAS SIMPLE

- Espesor superior 2 mm
- GLP (opción Gas Natural).
- Cestas de acero inoxidable.
- Válvula de seguridad magnética para gas y termopar.
- Drenaje seguro del aceite desde abajo, mediante válvula.
- Termostato de seguridad para protección contra sobrecalentamiento.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Capacidad: 24 litros
- Consumo de Gas (ng): 1,84 m³/h
- Consumo de Gas (glp): 0,91 kg/h

FREIDORA A GAS DOBLE

- Espesor superior 2 mm
- GLP (opción Gas Natural).
- Cestas de acero inoxidable.
- Válvula de seguridad magnética para gas y termopar.
- Drenaje seguro del aceite desde abajo, mediante válvula.
- Termostato de seguridad para protección contra sobrecalentamiento.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Capacidad: 24 + 24 litros
- 2 cestas
- Consumo de Gas (ng): 3,68 m³/h
- Consumo de Gas (glp):1,82 kg/h

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	LITROS	KG	POTENCIA	P.VP.
9332E	Freidora a gas 40	400 x 900 x 850	24	68Kg.	17,41 kW	**1.850**
9333E	Freidora a gas 80	800 x 900 x 850	24+24	118Kg.	34,82 kW	**3.575**

COCEDOR DE PASTAS ELÉCTRICO

- Control termostático.
- Cuerpo y cestas de acero inoxidable.
- Grifo de llenado de agua.
- Válvula de descarga.
- Sistema de drenaje de desbordamiento.
- Entrada Eléctrica: 400V CA 3N PE
- Sección transversal del cable (mm2): 5x2,5

400 V/3 50Hz

MANTENEDOR DE FRITOS

- Funciona para mantener calientes los alimentos fritos y drenar el aceite.
- Capacidad: 1/1x150 Gn
- Calefactor infrarrojo cerámico.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- La forma especial del recipiente proporciona la máxima eficacia para drenar el aceite.
- Entrada Eléctrica: 230V AC N PE
- Sección transversal del cable (mm2): 3x1,5

220 Volt/50Hz

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	POTENCIA	P.V.P.
9343E	Cocedor de pastas eléctrico	400 x 900 x 850	46Kg.	12 kW	**2.015**
9344E	Mantenedor de fritos	800 x 900 x 850	20Kg.	0,65 kW	**690**

SERIE 900

FRYTOPS A GAS CON PLACA DE CROMO LISO

FRYTOPS A GAS DE 40

- Cuerpo de acero inoxidable
- Válvula de gas de seguridad con imán y llama piloto.
- GLP (opción Gas Natural).
- Dos zonas de calefacción separadas.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico para cada quemador.
- Cajón recogedor de aceite extraíble.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Consumo de Gas (ng): 1,09 m³/h
- Consumo de Gas (glp): 0,77 kg/h

FRYTOPS A GAS DE 80

- Cuerpo de acero inoxidable
- Válvula de gas de seguridad con imán y llama piloto.
- Dos zonas de calefacción separadas.
- GLP (opción Gas Natural).
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico para cada quemador.
- Cajón recogedor de aceite extraíble.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Consumo de gas (ng): 2,18 m³/h
- Consumo de gas (glp): 1,55 kg/h

FRYTOPS A GAS DE 120

- Cuerpo de acero inoxidable
- Válvula de gas de seguridad con imán y llama piloto.
- Dos zonas de calefacción separadas.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico para cada quemador.
- Cajón recogedor de aceite extraíble.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Consumo de gas (ng): 3,28 m³/h
- Consumo de gas (glp): 2,33 kg/h

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	POTENCIA	P.V.P.
9334E	Parrilla de gas placa de cromo liso	400 x 900 x 300	62Kg.	10,32 kW	**1.530**
9335E	Parrilla de gas placa de cromo liso	800 x 900 x 300	106Kg.	20,64 kW	**2.550**
9336E	Parrilla de gas placa de cromo liso	1200 x 900 x 300	149Kg.	31,02 kW	**3.690**

SERIE 900

PARRILLAS DE PIEDRA VOLCÁNICA A GAS

PARRILLA A GAS DE 40

- GLP o Gas Natural.
- Válvula de gas de seguridad con imán y llama piloto.
- GLP (opción Gas Natural).
- Dos zonas de calefacción separadas.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico para cada quemador.
- Cajón recogedor de aceite extraíble.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Consumo de gas (ng): 1,09 m³/h
- Consumo de gas (glp): 0,77 kg/h

PARRILLA A GAS DE 80

- GLP o Gas Natural.
- Válvula de gas de seguridad con imán y llama piloto.
- GLP (opción Gas Natural).
- Dos zonas de calefacción separadas.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico para cada quemador.
- Cajón recogedor de aceite extraíble.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Consumo de gas (ng): 2,18 m³/h
- Consumo de gas (glp): 0,86 kg/h

PARRILLA A GAS DE 120

- GLP o Gas Natural.
- Válvula de gas de seguridad con imán y llama piloto.
- GLP (opción Gas Natural).
- Dos zonas de calefacción separadas.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico para cada quemador.
- Cajón recogedor de aceite extraíble.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Consumo de gas (ng): 3,28 m³/h
- Consumo de gas (glp): 2,33 kg/h

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	POTENCIA	P.VP.
9351E	Parrillas de piedra volcánica a gas	400 x 900 x 300	69Kg.	10,30 kW	**990**
9352E	Parrillas de piedra volcánica a gas	800 x 900 x 300	104Kg.	20,64 kW	**1.740**
9353E	Parrillas de piedra volcánica a gas	1200 x 900 x 300	126Kg.	30,94 kW	**2.650**

SERIE 900

GRILL A AVAPOR A GAS

GRILL A VAPOR A GAS DE 40

- La parrilla a vapor proporciona una cocción eficiente.
- Gas LP o Gas Natural.
- Válvula de gas de seguridad magnética y llama piloto.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Dos zonas de calentamiento separadas.
- Sistema de encendido piezoeléctrico para cada quemador.
- Parrilla de hierro fundido.
- Consumo de Gas (GN): 0,75 m³/h
- Consumo de Gas (GLP): 0,87 kg/h

GRILL A VAPOR A GAS DE 80

- La parrilla a vapor proporciona una cocción eficiente.
- Gas LP o Gas Natural.
- Válvula de gas de seguridad magnética y llama piloto.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Dos zonas de calentamiento separadas.
- Sistema de encendido piezoeléctrico para cada quemador.
- Parrilla de hierro fundido.
- Consumo de Gas (GN): 1,50 m³/h
- Consumo de Gas (GLP): 1,74 kg/h

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	POTENCIA	P.V.P.
9340E	Grill a vapor a gas	400 x 900 x 300	67Kg.	7 kW	**970**
9341E	Grill a vapor a gas	800 x 900 x 300	128Kg.	14 kW	**1.670**

BASES CON PUERTA DE LA SERIE 900

Cuerpo de acero inoxidable. Fácil de limpiar

MODULO NEUTRO

Cuerpo de acero inoxidable. Fácil de limpiar

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	PUERTAS	P.V.P.
9348E	SOPORTE BAJO	400x790x550	18	CON 1 PUERTA	**340**
9349E	SOPORTE BAJO	800x790x550	28	CON 2 PUERTAS	**525**
9350E	SOPORTE BAJO	1200x790x550	39	CON 3 PUERTAS	**770**
9346E	MODULO NEUTRO	400x900x300	21	NO	**380**

SERIE 900

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO SERIE 930

Freidoras industriales de alto rendimiento, 1 KW x litro de aceite para freír grandes cantidades de alimentos

FREIDORA A GAS SIMPLE

- Cuerpo y cuba monobloque en acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y obtener una mejor higiene
- Quemadores de acero inoxidable de 22Kw
- Termostato de temperatura del aceite entre 110-190oC.
- Encendido eléctrico para mayor seguridad.
- Válvula de gas termostática con dispositivo de seguridad
- Respuesta rápida del termostato
- Límite alto de 240 °C para seguridad
- Equipado con dos cestas de tamaño mediano
- Patas ajustables.
- Válvula de drenaje.
- Conexión de gas trasera de 3/4”
- Capacidad de producción: 35 Kg / Hr
- Tiempo de cocción: 3.5 min
- 2 cestas por cuba

FREIDORA A GAS DOBLE

- Cuerpo y cuba monobloque en acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y obtener una mejor higiene
- Quemadores de acero inoxidable de 22Kw
- Termostato de temperatura del aceite entre 110-190ºC.
- Encendido eléctrico para mayor seguridad.
- Válvula de gas termostática con dispositivo de seguridad
- Respuesta rápida del termostato
- Límite alto de 240 °C para seguridad
- Equipado con dos cestas de tamaño mediano
- Patas ajustables.
- Válvula de drenaje.
- Conexión de gas trasera de 3/4”
- Capacidad de producción: 35 Kg / Hr
- Tiempo de cocción: 3.5 min
- 2 cestas por cuba

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)
REP0014050	330x148x115

Freidora a gas doble cuba
2 quemadores x cuba

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	LITROS	KG	POTENCIA	P.V.P.
5041	Freidora a gas 40	400 x 930 x 850	22	20 Kg.	22 kW	**2.578**
5042	Freidora a gas 80	800 x 930 x850	22+22	32 Kg.	22+22 kW	**4.561**

FOGONES DE SUELO
FLOOR COOKER
Cusiniére à Sol

COCINAS INDUSTRIALES FOGONES DE SUELO

FOGÓN A GAS 12 KW

- Cuerpo de acero inoxidable
- Bandeja sucia fácil de limpiar
- Disponible GLP o Gas Natural
- Sistema de seguridad
- Fogón de 12 KW

FOGÓN A GAS 24 KW

- Cuerpo de acero inoxidable
- Bandeja sucia fácil de limpiar
- Disponible GLP o Gas Natural
- Sistema de seguridad
- Fogón de 24 KW

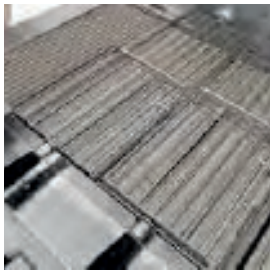
DOBLE LLAMA

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	POTENCIA	CONSUMO GAS	P.V.P.
7925E	Fogón a gas	15Kg.	12 kW	12 KW	400x500x550	**330**
7926E	Fogón a gas	35Kg.	24 kW	24 KW	600x700x550	**546**

ASADOR DE POLLOS
DONNER KEBAB

ASADORES DE POLLO

ASADOR DE POLLO HORIZONTAL AL CARBÓN



- Sistema de pinchos desmontables.
- Con cajón para cenizas.
- Con sistema de ruedas.
- Base y laterales con ladrillo refractario.
- El sistema de engranajes de acero proporciona un trabajo silencioso.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Fácil limpieza y mantenimiento.

ASADOR DE POLLO VERTICAL A GAS

- Caja de engranajes de acero con un funcionamiento silencioso.
- Parrilla de gas de alta calidad.
- 8 Pinchos para hasta 48 pollo.
- Pinchos giratorios.
- Cada quemador es individualmente ajustable.
- Regulador de gas con válvula de seguridad.
- 2 puertas de vidrio.
- Apto para propano, butano y gas natural.
- Potencia: 51,73 kW.
- EMP.8EG.
- Consumo de gas (ng): 5,47 m³/h.
- Consumo de gas (lpg): 4,05 kg/h.

Butano/propano se instala de serie.

CÓDIGO	MODELO	BROCHETAS	DIMENSIONES (AxFxH) mm	P.V.P.
9354E	Asador de pollo horizontal al carbón	6	1200x930x1100	**4.100**
9355E	Asador de pollo horizontal al carbón	7	1400x930x1100	**5.390**
9305E	Asador de pollo horizontal al carbón	8	1600x930x1100	**5.690**
9357E	Asador de pollo vertical a gas	8	1194x481x2130	**4.790**

MÁQUINA DONER DE 4 QUEMADORES

Asador profesional de Doner Kebab diseñado para un rendimiento óptimo en restaurantes y establecimientos de comida rápida. Equipado con motor superior y 4 quemadores, garantiza una cocción uniforme y eficiente.

- **Combustible:** Gas natural o GLP (Gas Licuado de Petróleo).
- **Dimensiones:** 550 x 700 x 1120 mm.
- **Potencia:** 13 kW.
- **Peso:** 37 kg.
- **Certificación: CE.**
- **Diseño:** Construcción robusta y duradera para uso intensivo.

TRANSMISIÓN SUPERIOR

- Estructura en acero inoxidable para cumplir con las normas de higiene
- Compatible con Gas Natural o GLP.
- Calentador por quemadores infrarrojos controlados independientemente
- Sistema de doble riel que permite asar carne angulado, cerca o lejos del quemador.
- Rotación hacia derecha / izquierda por el motor eléctrico de 1 rpm.
- Sistema de corte de gas de seguridad.
- **Gas Natural:** 1.375 m3/ h.
- **GLP:** 1.023 kg / h.
- **Pincho** 900 mm.
- **Capacidad de Carne** 80 kg.
- **Altura máxima del asado de carne:** 630 mm.
- Bandeja octogonal recogegrasas.

CUCHILLO KEBAB

- Modelo cuchillo kebab.
- Peso embalado 1.6 kg.
- Peso neto 1.4 kg.
- Voltaje 220 - 50 Hz.
- Potencia 80W.
- Diametro cuchilla 100mm . Incluye dos cuchillas.
- Espesor del corte ajustable 0-8mm.
- Capacidad de corte 60 kg/Hora.
- Protector para la hoja.
- Diseño ergonómico.
- Incluye piedra para afilado.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	POTENCIA	P.V.P.
7931E	DONER GRILL 4 FUEGOS	550x700x1120 mm	37Kg	13kW	**1.190**
6387	DONER GRILL 4 FUEGOS	540 x 660 x 1100	28Kg.	12,8 kW	**1.190**
6386	Cuchillo KF100E	230x185x280	1,4Kg.	80 W	**320**

DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

COCINAS INDUSTRIALES

UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

CARROS CALIENTES

- Capacidad 10xGN 2/1
- Termómetro digital
- Temperatura de funcionamiento: +30 / +90 °C
- Hecho de acero inoxidable
- Con 4 ruedas giratorias.
- Se pueden bloquear cuatro de ellos. Ø125mm
- Las dimensiones incluyen parachoques.
- Desmontar rieles
- Fácil de limpiar.
- Nº de pares de rieles de soporte: 1x10
- Espacio libre de carril a carril: 110 mm

CARROS CALIENTES

- Capacidad 2x10xGN 2/1
- Termómetro digital
- Temperatura de funcionamiento: +30 / +90 °C
- Hecho de acero inoxidable
- Con 4 ruedas giratorias.
- Se pueden bloquear cuatro de ellos. Ø150mm
- Las dimensiones incluyen parachoques.
- Desmontar rieles
- Fácil de limpiar.
- Nº de pares de rieles de soporte: 2x10
- Espacio libre de carril a carril: 110 mm

CÓDIGO	POTENCIA	TERMOSTATO	Peso	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
7030A	2359W	30 - 90	125 Kg	720x865x1675	**2.070**
7033A	3000W	30 - 90	192 Kg	1430x865x1675	**3.330**

HORNOS
OVENS
FOURS

HORNO DE BRASAS 80 COMENSALES

- Parte superior, laterales y trasera en acero inoxidable con acabado Scotchbrite satinado
- Puerta y marco en hierro fundido color azul
- Interior del horno de acero inoxidable resistente a altas temperaturas
- Ahorro de energía gracias al aislamiento reforzado con revestimiento de fibra cerámica
- Perfil de puerta exterior en acero esmaltado
- Termómetro que muestra la temperatura interior del horno hasta 500º C
- Regulación de la temperatura interna del horno, gracias al sistema airflow
- Rejilla protectora en la chimenea para evitar que el carbón caiga en la aireación
- Equipado con dos parrillas de cocción
- Equipado con una pinza
- Equipado con una caja de cenizas instalada en el gabinete debajo del horno
- Suministrado con 4 pies ajustables
- Tiempo de encendido 30-40 min
- Consumo de carbón 14-18 kg/dia

CÓDIGO	HORNO CON MUEBLE Ancho x Fondo x Alto	P.V.P.
5043	699x830x1835	**6.750**

CÓDIGO	HORNO SIN MUEBLE Ancho x Fondo x Alto	P.V.P.
5044	699x830x1135	**6.090**

POTENCIA EQUIVALENTE	TEMPERATURA DE COCCIÓN	CAPACIDAD MEDIA
4,50Kw.(Kcal.)	300-360°C	80 kg / hora

EQUIPOS DE COCINA
Cooking Appliances
Appareils de cuisson

EQUIPOS DE COCINA INDUSTRIAL

- Estructura en acero inoxidable.
- Super quemadores de cobre 9 kw. de potencia.
- Grifos de gas con válvula de seguridad magnética, y llama Piloto.
- Bandejas del horno de 400x600.
- Parrilla superior de fundición de 400x400.
- Opción de gas NG.

Quemador de cobre
9 KW
con llama Piloto

CÓDIGO	HORNO	DIMENSIONES (mm)	PESO	POTENCIA	QUEMADORES	PRESIÓN	P.V.P
7921E	0	1000x640x850	40 Kg.	18 kW	2-LPG	20 mbar	**944**
7922E	1	1000x640x850	60 Kg.	25 KW.	2-LPG	20 mbar	**1.307**
7923E	1	1500x640x850	78 Kg.	34 KW.	3-LPG	20 mbar	**1.540**
7924E	1	800x840x850	95 Kg.	43 KW.	4-LPG	20 mbar	**1.808**
7934	1	1000x1040x850	105 kg.	43 KW	4- LPG	20 mbar	**1.990**

EQUIPOS DE COCINA INDUSTRIAL

COCINAS A GAS SOBREMESA

- Estructura en acero inoxidable.
- Super quemadores de 9 kw. de potencia.
- Grifos de gas con válvula de seguridad magnética, y llama Piloto.
- Parrilla superior de fundición.
- Opción de gas natural.

Quemador de cobre
9 KW
con llama Piloto

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	POTENCIA	QUEMADORES	PRESIÓN	P.V.P
7927E	LOS-1	450X490X200	11 Kg.	9 kW	1-LPG	20 mbar	**278**
7928E	LOS-2	800X490X200	20 Kg.	18 KW.	2-LPG	20 mbar	**546**
7929E	LOS-3	1200X490X200	29 Kg.	27 KW.	3-LPG	20 mbar	**784**
7930E	LOS-4	800X840X200	36 Kg.	36 KW.	4-LPG	20 mbar	**944**

COCINAS 1, 2 y 3 FUEGOS

- Tapa del quemador Rotary Negro (RB).
- Para el correcto funcionamiento de la cocina se recomienda colocar un regulador de 30 mbr.
- Diámetro de cada quemador (corona): 12 cm.
- Diámetro del quemador pequeño (corona): 6 cm.
- Válvula de gas de seguridad con termopar.

1-SRB

2-SRB

3-SRB

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA	P.V.P
1521	1-SRB	370x285x90	4,53 KW	**82**
1523	2-SRB	710x370x85	3,4 y 4,53 KW	**134**
1525	3-SRB	710x370x85	3,4/0,9 y 4,53 KW	**164**

COCINAS DE 1 FUEGO DE EXTERIOR

La cocina sin termopar
es para
uso exclusivo en el exterior

1521B

CÓDIGO	MODELO	TERMOPAR	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA	P.V.P
1521B	1-SRB EXTERIOR	NO	370x285x90	4,53 KW	**73**

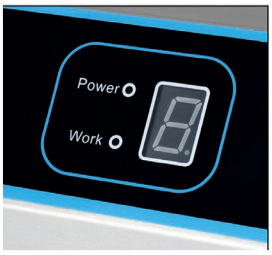
EQUIPOS DE COCINA

PLACA DE INDUCCIÓN

- Placa de Inducción de
- Voltaje: 220V/50Hz
- Potencia: 3.5 kW
- Dimensiones: 355 × 440 × 120 mm
- Peso Neto: 5.6 kg
- Peso Bruto: 6.6 kg
- Características Principales:
- Estructura: Fabricada en acero inoxidable, ideal para entornos profesionales.
- Superficie de cocción: Cristal negro de 4 mm de grosor.
- Área de cocción: 22 cm de diámetro, equipada con 21 bandas magnéticas, compatible con una amplia gama de menaje (cazuelas, sartenes y ollas) siempre que sean aptos para inducción.
- Funcionamiento: Solo funciona con utensilios compatibles con tecnología de inducción.
- Protecciones: Contra sobrecalentamiento y sobretensión para mayor seguridad.
- Temporizador: Ajustable de 0 a 120 minutos.
- Uso Recomendado:
- Perfecta para establecimientos con espacio reducido, ofreciendo alta eficiencia y versatilidad en la cocina profesional.

220V AC

IC-1



CÓDIGO	MODELO	RANGO TRABAJO	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA	P.V.P
1800	IC-1	35-240 ºC	420x360x135	3,5 KW	**215**

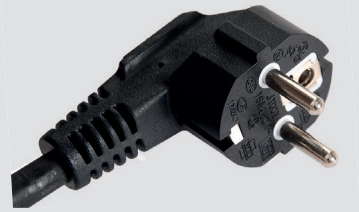
EQUIPOS DE COCINA

PLANCHAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA

- Estructura en acero inoxidable,
- Parrilla lisa de acero laminado y rectificado
- Depósito recoge-grasas delantero.
- **Temperatura : 50 - 300ºC.**
- **Espesor de la placa:** 10 mm,
- Pilotos luminosos de encendido y de calentamiento

PLACA RECTIFICADA DPL-818

PLACA CON REVESTIMIENTO DE CROMO DURO DPL-818D



Enchufe tipo Schuko

220V AC

Peto anti-salpicaduras y Depósito recoge-grasas

Termostato para control de la temperatura

PLACA RECTIFICADA EG-820

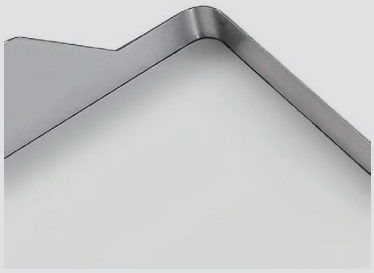
PLACA CON REVESTIMIENTO DE CROMO DURO EG-820D

CÓDIGO	MODELO	TIPO PLACA	PESO	POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P
1581	DPL-818	Hierro	22 Kg.	3kW/h.	550x470x230	**196**
1582	DPL-818D	Cromo	22 Kg.	3kW/h.	550x470x230	**335**
1583	EG-820	Hierro	33 Kg	4,4 kW/h	730x464x245	**305**
1584	EG-820D	Cromo	34 Kg	4,4 kW/h	730x464x245	**449**

EQUIPOS DE COCINA

PLANCHA A GAS DE 40

- Estructura en acero inoxidable,
- Parrilla a gas lisa .
- Bandeja de aceite ancha, que permite una fácil limpieza
- Quemador con llama piloto y mechero.
- Temperatura : 50 - 300ºC.
- Con o sin revestimiento cromado.
- Entrada de gas trasera para optimización del espacio.
- Se suministran predispuestas a gas propano – butano.



Peto anti-salpicaduras

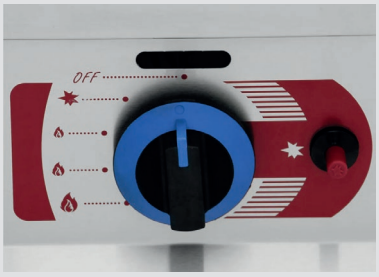
No incluye la Pila del Piezoeléctrico

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	POTENCIA	MEDIDAS PLACA	PRESIÓN	P.V.P
1549	Hierro	400x550x310	22 Kg.	1 x 3kW/h.	346x398	20 mbar	**352**
1550	Cromo	400x550x310	22 Kg.	1 x 3kW/h.	346x398	20 mbar	**449**

EQUIPOS DE COCINA

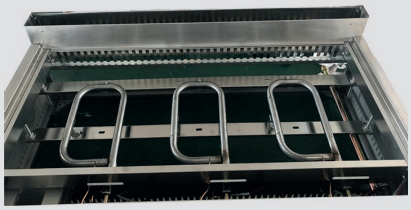
PLANCHA A GAS DE 16mm AL CROMO DURO

- Estructura en acero inoxidable con cajón recoge-grasas y peto
- Placa lisa de acero de 16mm de grosor y con baño de cromoduro.
- Cajón recoge-grasas ancho, que permite una fácil limpieza
- Quemador con llama piloto y mechero.
- Temperatura : 50 - 300ºC.
- Entrada de gas trasera para optimización del espacio.
- Se suministran predispuestas a gas propano – butano.
- Provistas con 4 patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.



Sistema de encendido piezoeléctrico

Peto anti-salpicaduras y chiminea



Quemadores de gas de gran eficiencia

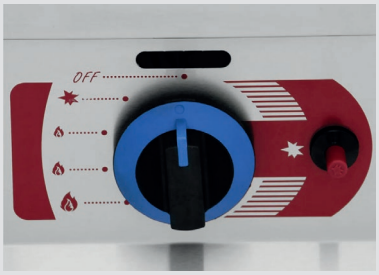
Placa de 16 mm rectificada

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	POTENCIA	MEDIDAS PLACA	PRESIÓN	P.V.P
1553	Cromo	650x520x340	40 Kg.	2 x 3kW/h.	596x398	20 mbar	**710**
1557	Cromo	800x520x340	44 Kg.	2 x 3kW/h.	746x398	20 mbar	**796**
1561	Cromo	950x520x340	50 Kg.	3 x 3kW/h.	896x398	20 mbar	**1.180**

EQUIPOS DE COCINA

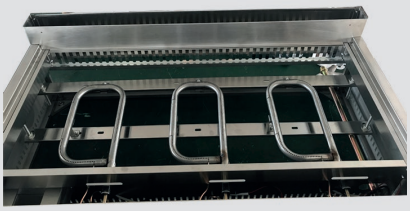
PLANCHA A GAS DE 16mm RECTIFICADAS

- Estructura, cajón recoge-grasas y peto en acero inoxidable,
- Placa lisa de acero de 16mm de grosor .
- Cajón recoge-grasas ancho, que permite una fácil limpieza
- Quemador con llama piloto y mechero.
- Temperatura : 50 - 300ºC.
- Entrada de gas trasera para optimización del espacio.
- Se suministran predispuestas a gas propano – butano.
- Provistas con 4 patas metálicas antideslizantes y regulables en altura.



Sistema de encendido piezoeléctrico

Peto anti-salpicaduras y chiminea



Quemadores de gas de gran eficiencia

Placa de 16 mm rectificada

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	POTENCIA	MEDIDAS PLACA	PRESIÓN	P.V.P
1551	Hierro	650x520x340	40 Kg.	2 x 3kW/h.	596x398	20 mbar	**606**
1555	Hierro	800x520x340	44 Kg.	2 x 3kW/h.	746x398	20 mbar	**628**
1559	Hierro	950x520x340	50 Kg.	3 x 3kW/h.	896x398	20 mbar	**953**

BARBACOAS A LA PIEDRA A GAS DE SOBREMESA

- Estructura en acero inoxidable,
- Sistema de cierre de llama de gas para mayor seguridad
- Bandeja de aceite ancha, que permite una fácil limpieza
- Superficie de cocción de 2 niveles móvil
- Parrillas desmontables
- Se suministran predispuestas a gas propano – butano.
- Opción de gas natural
- No incluyen las piedras

Barbacoa standard

Standard + Peto alto

Parrilla Vasca + Peto alto

Parrilla Vasca

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	POTENCIA	CONSUMO	PRESIÓN	P.V.P
1741	Barbacoa a la piedra 36	360x600x340	18 Kg.	7kW	0,84 m³	20 mbar	**660**
1741P	CON DE PETO ANTI SALPICADURAS						**705**
1741V	CON PARRILLA VASCA						**780**

EQUIPOS DE COCINA

BARBACOAS A LA PIEDRA A GAS DE SOBREMESA

- Estructura en acero inoxidable,
- Sistema de cierre de llama de gas para mayor seguridad
- Bandeja de aceite ancha, que permite una fácil limpieza
- Superficie de cocción de 2 niveles móvil
- Parrillas desmontables
- Se suministran predispuestas a gas propano – butano.
- Opción de gas natural
- No incluyen las piedras

Parrilla Vasca + Peto alto

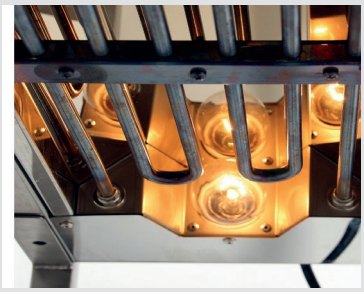
Barbacoa standard

Parrilla Vasca

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	POTENCIA	CONSUMO	PRESIÓN	P.V.P
1742	Barbacoa a la piedra 60	610x600x340	.	14kW	1,68 m³	20 mbar	**1.082**
1742P	CON DE PETO ANTI SALPICADURAS						**1.143**
1742V	CON PARRILLA VASCA						**1.277**

MANTENEDOR DE FRITOS CW-1/1

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Lámpara Halógena.
- Patas ajustables.
- Fácil de limpiar
- Modelo de sobremesa.
- Fácil de limpiar, higiénico y duradero
- Voltaje: 220V / 50Hz;
- Potencia: 500W
- Peso: 5,7 Kg
- Incluido un 1 / 1GN * 65mm



Resistencias Blindadas

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD	P.V.P
6369	CW-1/1	570*440*340	GN 1/1	**221**

EQUIPOS DE COCINA

FREIDORAS EF-101B EF-102B

- Freidora eléctrica monofásica. Su reducido tamaño la convierte en una freidora perfecta para cocinas pequeñas.
- De una o dos cubas de 7 litros de capacidad cada una. Cabezales y cubas desmontables para fácil limpieza.
- Características técnicas
- Cabezal y cuba desmontable para fácil limpieza.
- Certificación CE homologada para su uso en hostelería y alimentación.
- Está fabricada en acero inoxidable.
- Termostato de regulación y termostato de seguridad.

EQUIPADA CON CONTACTOR

Freidora simple
EF-101B

Freidora doble
EF-102B

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)
REP0000615	185x220x110

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	POTENCIA	(LITROS)	P.V.P
1607	EF-101B	280x430x270	7,2 Kg.	3 KW	7	**146**
1609	EF-102B	565x430x270	12 Kg.	2 x 3KW	7 + 7	**289**

FREIDORAS EF y EF*2

- Gama de freidoras que se adaptan tanto a los pequeños bares como a los restaurantes y grandes colectividades.
- Su reducido tamaño la convierte en una freidora perfecta para cocinas pequeñas.
- Equipadas con Termostato de bulbo inoxidable, muy sensible, que desconecta la corriente cuando el aceite alcanza la temperatura deseada , en ese momento se apaga la luz piloto.
- Todos los modelos incluyen un segundo termostato de seguridad regulado a 210ºC. Esto garantiza un uso seguro, interrumpiendo el paso de corriente en caso de falla del primer termostato.
- Interruptor ON / OFF de corte general de corriente con indicador luminoso.
- Cabezal y cuba desmontable para fácil limpieza.
- Certificación CE homologada para su uso en hostelería y alimentación.
- Está fabricada en acero inoxidable.
- Termostato de regulación y termostato de seguridad.

EQUIPADA CON CONTACTOR

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)
970741 (EF-4L)	140x210x125
REP0000616(EF-8L)	240X190X140

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	POTENCIA	(LITROS)	P.V.P
1601	EF-4L	220×390×310	5,5 Kg.	2,5 KW	4	**186**
1602	EF-4L* 2	440×390×310	12 Kg.	2 x 2,5 KW	4 + 4	**320**
1603	EF-8L	265×415×340	7,2 Kg.	3,25Kw	8	**216**
1603P	EF-8L Potenciada	265×415×340	7,2 Kg.	4,5 KW	8	**216**
1605	EF-8L*2	600×415×340	12 Kg.	3,25+3,25Kw	8 + 8	**423**
1605P	EF-8L*2 Potenciada	600×415×340	12 Kg.	2*4,5 KW	8 + 8	**423**

EQUIPOS DE COCINA

FREIDORAS CON GRIFO

- **Freidora eléctrica monofásica.**
- Su reducido tamaño la convierte en una freidora perfecta para cocinas pequeñas.
- **De una o dos cubas.**
- Cabezales y cubas desmontables para fácil limpieza.
- **Certificación CE** homologada para su uso en hostelería y alimentación.
- Está fabricada en acero inoxidable.
- Termostato de regulación y termostato de seguridad.

EQUIPADA CON CONTACTOR

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)
(EF-121V)	200x210x100
REP0000616(EF-131V)	235x195x300
REP0000613 (EF-161V)	230x250x120

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	POTENCIA	(LITROS)	P.V.P
1604	EF-121V	290x480x395	9 Kg.	3 KW	8	**237**
1606	EF-122V	580x480x395	15 Kg.	2 x 3 KW	8 + 8	**464**
1611	EF-131V	310x365x490	9 Kg.	3 KW	10	**264**
1611P	EF-131V	310x365x490	15 Kg.	4,5 KW	10	**264**
1613	EF-132V	630x365x490	9 Kg.	2*3 KW	10 + 10	**546**
1613P	EF-132V	630x365x490	15 Kg.	2*4,5 KW	10 + 10	**546**
1615	EF-161V	340x365x530	9 Kg.	3,5 KW	12	**289**
1615P	EF-161V	340x365x530	15 Kg.	4,5 KW	12	**289**
1617	EF-162V	690x365x530	9 Kg.	2*3,5 KW	12 + 12	**567**
1617P	EF-162V	690x365x530	15 Kg.	2*4,5 KW	12 + 12	**567**

FREIDORAS CUBA EMBUTIDA (SIN SOLDADURAS)

- **Freidora eléctrica monofásica y trifásica.**
- Su reducido tamaño la convierte en una freidora perfecta para cocinas pequeñas.
- **De una o dos cubas.**
- Cabezales y cubas desmontables para fácil limpieza.
- **Certificación CE** homologada para su uso en hostelería y alimentación.
- Está fabricada en acero inoxidable.
- Termostato de regulación y termostato de seguridad.

EQUIPADA CON CONTACTOR

Double well fryer
Friteuse double puits

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)
EF-141VW	240x250x110
FRY-10	185x220x110

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLTAJE	POTENCIA	(LITROS)	P.V.P
1619	EF-141VW	360x550x350	380V/III	5 KW	12	**344**
1621	EF-142VW	740x550x350	380V/III	2 x 5 KW	12 + 12	**655**
1620	FRY-10	360x550x400	220V/50HZ	7,5 KW	12	**350**
1620T	FRY-10	360x550x400	380V/50HZ	7,5 KW	12	**350**
1622	FRY-20	740x550x400	220V/50HZ	2 x 7,5 KW	12 +12	**760**
1622T	FRY-20	740x550x400	380V/50Hz	2 x 7,5 KW	12 +12	**760**

EQUIPOS DE COCINA

FREIDORAS A GAS GF-23H

- Freidora a gas.
- Freidora perfecta para cocinas pequeñas pero con grandes cantidades que freir
- De una cuba doble de 23 litros de capacidad.
- aracterísticas técnicas
- Está fabricada en acero inoxidable.
- Cestos de acero inoxidable
- Termostato de regulación y termostato de seguridad y encendido.

POSIBILIDAD CESTO DOBLE

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)
REP0014065	428*260*130mm*2

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	(LITROS)	P.V.P
1614	GF-23H Freidora a gas	550X595X1000	23 Kg.	23L	**1.490**

FREIDORAS A GAS DE SOBREMESA GF-17H Y GF-17H-2

- Freidora a gas de sobremesa.
- Su reducido tamaño la convierte en una freidora perfecta para cocinas pequeñas pero con grandes cantidades que freir
- De una o dos cubas doble de 17 litros de capacidad.
- Características técnicas
- Certificación CE homologada para su uso en hostelería y alimentación.
- Está fabricada en acero inoxidable.
- Termostato de regulación y termostato de seguridad y encendido.

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)
REP0000615	260*200*130mm*2

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	(LITROS)	P.V.P
1612	GF-17 H Freidora a gas	505X580X480	23 Kg.	17L	**978**
1616	GF-17H-2 Freidora a gas doble	980X580X480	48 Kg.	17L+17L	**1.550**

CREPERAS ELÉCTRICAS

- Placa calentadora de un diámetro de 40 cm con una resistencia eficaz de potencia.
- Termostato para regulación de la temperatura y control automático de la estabilidad de la temperatura.
- Uso y limpieza sencillos.

220V AC

CREPERA ELÉCTRICA DOBLE 1770

CREPERA ELÉCTRICA SIMPLE 1769

CREPERA ELÉCTRICA SIMPLE 1771

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	POTENCIA	CAPACIDAD	P.V.P
1769	SIMPLE	450x490x225	22 Kg.	3 KW	Ø40	**265**
1770	DOBLE	860x490x225	44 Kg.	3+3 KW	Ø40	**528**
1768	REDONDA	410x225	22 Kg.	3 KW	Ø40	**265**

HOT DOG

1764

- 2 ó 4 barras de acero Inoxidable para tostar el pan.
- Cilindro de cristal 200x240mm.
- Regulador de temperatura 40 a 100ºC.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Interruptor de encendido.

1763

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	POTENCIA	BARRAS	P.V.P
1764	SIMPLE	390x290x410	9,80 Kg.	0.55 kW	2	**238**
1763	DOBLE	480x280x410	11,54 Kg.	0.65 kW	4	**265**

EQUIPOS DE COCINA

GRILL ELÉCTRICO PLACA ACANALADA

- Estructura en acero inoxidable con placas esmaltadas y acanaladas
- Interruptor de encendido y termostato de temperatura.
- Rango de temperatura de 50° C a 300° C
- Patas de goma para mayor seguridad .
- Cajón de recogida de grasa extraible fácil de limpiar.

Voltaje 230V 50Hz.

GRILL SIMPLE 1710

GRILL SIMPLE GRANDE 1711

GRILL DOBLE 1713

CÓDIGO	MODELO	GRILL SUPERIOR	GRILL INFERIOR	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA	P.V.P
1710	SIMPLE	215x215 mm.	230X225 mm.	305X365X210	1,8 kW	**254**
1711	SIMPLE GRANDE	338 X218 mm.	360X283 mm.	430X365X210	2,2 kW	**325**
1713	DOBLE	2x204x215 mm.	498x283 mm.	590x365x210	3,6 kW	**495**

GRILL ELÉCTRICO

Placa superior acanalada e inferior lisa

GRILL SIMPLE 1710L

GRILL SIMPLE GRANDE 1711L

GRILL DOBLE 1713L

CÓDIGO	MODELO	GRILL SUPERIOR	GRILL INFERIOR	DIMEN-SIONES (mm)	POTENCIA	P.V.P
1710L	SIMPLE	215x215 mm.	230X225 mm.	305X365X210	1,8 kW	**258**
1711L	SIMPLE GRANDE	338 X218 mm.	360X283 mm.	430X365X210	2,2 kW	**351**
1713L	DOBLE	2x204x215 mm.	498x283 mm.	590x365x210	3,6 kW	**536**

MÁQUINAS PARA GOFRES

- Estructura en acero inoxidable.
- Voltaje: 220V/50Hz Potencia: 1500W
- Tamaño de la placa caliente: 250*250mm
- Dimensión: 300*380*270mm
- Cartón: 470*350*310mm
- Peso neto: 10,75 kg Peso bruto: 11,8 kg
- Revestimiento antiadherente para placa calefactora
- Temperatura de 350°C para placa caliente
- Rango de temperatura: 50-300ºC

CÓDIGO	MODELO	CAPACIDAD	PESO	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA	P.V.P
1793	Wafles Simple	8x16x1,5 cm (2 pcs)	10 Kg.	300x380x270	1,6 kW	**314**

FUENTE DE CHOCOLATE

- Interruptor de encendido / apagado.
- Temperatura ajustable: de 30° C a 150° C.
- Torre, tornillo y Cuenco de acero inoxidable AISI 304.
- 5 niveles.
- Cuenco de captura profunda.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	DIMENSIONES (mm)	P.V.P
1795	Choco-5	300W	4 kg.	330x330x680	**616**

EQUIPOS DE COCINA

SALAMANDRAS DE CABEZAL FIJO

- Fabricado con materiales de alta calidad.
- Construido en acero inoxidable brillo.
- Dotadas con resistencias blindadas.
- Termostato para el control de la temperatura.
- Rejilla en varios niveles diferentes.

CÓDIGO	MODELO	CABEZAL	POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P
1786	ES-938	FIJO	3 kW	580x400 x375	**309**

SALAMANDRAS DE CABEZAL MÓVIL

- Dotadas con resistencias blindadas de fácil limpieza con termostato para el control de la temperatura.
- Cabezal superior ajustable en altura para cada necesidad, gratinar, cocinar, dorar y darle un toque de calor a los alimentos antes de servir.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Construida en acero inoxidable acabado satinado.
- Bandejas deslizantes con rejilla y zonas de cocción independientes.

ES-450L CABEZAL MÓVIL

ES-600L CABEZAL MÓVIL

CÓDIGO	MODELO	CABEZAL	POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P
1788	ES-450L	MOVIL	2,8 kW	450x520x520	**750**
1790	ES-600L	MOVIL	4 kW	600x520x520	**837**

BAÑOS MARIA

- Estructura de acero inoxidable
- Equipado con un termostato con temperatura ajustable.
- Ideal para cocción uniforme y mantenimiento en caliente de los alimentos.
- Atención: la cuba debe estar llena de agua antes de poner en marcha la máquina.

BAÑO MARÍA CON 3 GN1/3 CON TAPA

Grifo de vaciado para descarga de agua.

OTROS BAÑOS MARIA

- Construida en acero inoxidable 201
- Grifo para el desagüe del agua
- Estructura libremente ajustable.
- La dotación incluye cubetas: 4 o 5 GN 1/2 de fondo 100mm y tapas.

VITRINAS AL BAÑO MARÍA BM-4

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	POTENCIA	CAPACIDAD	P.V.P
1757	Baño maría	605x325x260	.	1,5 kW	3 1/3 GASTRO incluido	**192**
3143	BM-4	1170x350x315	20 Kg.	1,5 kW	4 1/2 GASTRO incluidos	**351**
3144	BM-5	1435x350x315	25Kg.	1,8 kW	51/2 GASTRO incluidos	**422**

EQUIPOS DE COCINA

SOUS VIDE SV-03A

- SousVide SV-03A. Sous Vide portátil.
- Sistema de cocción sous vide portátil con capacidad de hasta 25 litros.
- Permite un control preciso y constante de la temperatura.
- La cocción Sous Vide preserva la humedad de los alimentos, resaltando texturas y sabores.
- Construido en acero inoxidable.
- anel de control electrónico muy fácil de utilizar. Rango de temperatura 5 a 99ºC
- Sistema compatible con todo tipo de contenedores, cubetas gastronorm, ollas, etc…
- Control del nivel del agua. Incorpora alarma en caso de bajo nivel del agua.
- El sistema de recirculación de agua y la potencia empleada en el sistema calentamiento
- permiten una uniformidad de la temperatura en el contenedor.
- Por su diseño y tamaño permite su transporte y almacenaje.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA	PARA DEPOSITOS DE	P.V.P
3939	SOUS VIDE SV-03A	140x110x332	1.500 W	30 litros	**350**

ARROCERA AUTOMÁTICA CFXB-180B

Esta arrocera automática puede cocinar hasta 40 tazas de arroz, con la capacidad de mantenerlo caliente 12 horas. Además, los calentadores térmicos pueden conservar el arroz hasta 6 horas a temperatura de servicio sin utilizar electricidad, manteniendo la textura del arroz como recién cocido.

- Capacidad de la olla interior 18 litros
- Capacidad sin cocinar 6 litros
- Capacidad cocida 18 litros
- Peso neto/peso bruto 10,4Kg / 11,34kg
- Tipo de tapa Bisagra
- Accesorios incluidos
- Taza de medida, cuchara de arroz y tenedor
- Material Acero inoxidable

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA	CAPACIDAD	P.V.P
1210	CFXB-180B	445x445x418	1950 W	18 Litros	**325**

MÁQUINA DE PALOMITAS

Rendimiento profesional:

- Produce hasta 5 kg/h (16 litros) de palomitas.

Función de mantenimiento de calor:

Material de alta calidad:

- Interior de la olla: aluminio.
- Exterior de la olla: acero inoxidable
- Material de la puerta: acrílico, con vidrio templado y columna de hierro rojo
- Voltaje: 220-240V/50Hz Potencia: 1400W
- Dimensión: 560*420*740mm
- Peso neto: 19,5 KG
- Peso bruto: 24KG

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	DIMENSIONES (mm)	P.V.P
1794	Máquina de Palomitas	1,4 KW	5 kg/h	560x420x770	**351**

HORNOS Y MICROONDAS

Ovens and microwaves

Fours et micro-ondes

MICROONDAS

- Capacidad 20 Litros
- 6 niveles de potencia
- Señal de fin de cocción
- Tirador de acero inoxidable y perilla cromada
- Cavidad interior: gris
- Puerta de cristal
- Luz de cavidad LED

MICROONDAS

- Capacidad 25 Litros
- 5 niveles de potencia, 8 funciones de cocción
- Señal de fin de cocción
- Pantalla LED
- Cavidad interior: gris
- Puerta de cristal
- Luz de cavidad LED

CÓDIGO	MODELO	PLATO GIRATORIO	POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	MEDIDAS	P.V.P
1706	DMD70-20	245	700	30	451x344x258	**160**
1707	DMD90-25	270	900	60	498x377x290	**210**

MICROONDAS PROFESIONAL INOX 25 LITROS

- Microondas profesional con control “soft-touch” fácil de utilizar.
- 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60´ para cada programa.
- 5 niveles de potencia y 3 etapas de cocción.
- Opción de entrada de tiempo con programa múltiple X2 para operaciones flexibles.
- Opción “Defrost”. Pantalla LED y pitido de fin de ciclo
- Permite utilizar platos de 305 mm.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir
- Cámara en acero inoxidable.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	DIMENSIONES INTERIORES	DIMENSIONES EXTERIORES	P.V.P
1708	DMD100-25LBSM	1,5 kW	327x346x200	515x431x311	**459**

EQUIPOS DE COCINA

HORNOS DE CONVECCIÓN

CO-4F CON 2 VENTILADORES

- Exterior en acero inoxidable e interior esmaltado con iluminación.
- Puerta de doble cristal e iluminación interior.
- Temporizador.
- Piloto luminoso de funcionamiento.
- Temperatura: 50º-300º
- 2 Elementos De Calentamiento Y 2 Ventiladores
- Hacen que la cocción sea mas uniforme.
- Voltaje 230V 50Hz
- 4 bandejas 435 x 315 mm.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	GRILL	DIMENSIONES INTERIORES	DIMENSIONES EXTERIORES	P.V.P
1715	CO-4F	3,1 kW		460x380x360	595x600x580	**780**

EC01C CON 2 VENTILADORES Y VAPOR

- Exterior en acero inoxidable e interior esmaltado con iluminación.
- Puerta de doble cristal e iluminación interior.
- Temporizador.
- Piloto luminoso de funcionamiento.
- Temperatura 50º-300º
- 2 Elementos De Calentamiento Y 2 Ventiladores.
- Hacen que la cocción sea mas uniforme.
- Voltaje 230V 50Hz
- 4 bandejas 440 x 318 mm.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	GRILL	DIMENSIONES INTERIORES	DIMENSIONES EXTERIORES	P.V.P
1716	EC01C	2,5 kW	2kW	460x370x350	670x650x470	**910**

HORNO CONVECCIÓN EC01F VAPOR Y GRILL

Hornos de convección eléctricos ideal para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales. Con un rango de temperatura de 0°C a 350°C y función de vapor, garantiza cocciones uniformes y eficientes.

Versátiles, potentes y compactos. Ideales para panaderías, cocinas profesionales y pastelerías.

Funciones principales
- Cocción, horneado, descongelado y regeneración de alimentos.
- Apto para pizzas, carnes y cocciones a baja temperatura (sous-vide).
- Funciones: vapor y grill.
- Cocción uniforme con resistencias en U + ventilador.
- Rango de temperatura: 50–350°C, con termostato de seguridad.
- Temporizador sonoro de 0 a 120 min.
- Inyección de vapor manual mediante botón frontal (no incluye depósito de agua).
- Iluminación interior y puerta de doble cristal templado.
- Mandos protegidos del vapor, ubicados en la base.
- Distancia entre guías de 70 mm.

Características del Horno de Convección EC01F:
- Vapor: Sí
- Grill: Sí
- Potencia: 4,5 kW
- Tensión: 230 V
- Medidas Bandejas: 318x440 (Ancho x Fondo) mm
- Medidas Cámara: 460x370x350 (Ancho x Fondo x Altura) mm
- Dimensiones: 590x650x560 (Ancho x Fondo x Altura) mm

Características del Horno de Convección EC01-E:
- Dimensiones: 880 x 800 x 600 mm
- Capacidad de Cámara: 620 x 422 x 448 mm
- Potencia: 6 kW
- Voltaje: 220V / 50Hz
- Rango de Temperatura: 0°C a 350°C
- Función Vapor: Sí

Ventajas:
- Cocciones Uniformes: Tecnología de convección para resultados consistentes.
- Función Vapor: Mejora la calidad de panes, pasteles y otros productos.
- Alta Resistencia: Materiales de calidad diseñados para un uso intensivo.
- Fácil Mantenimiento: Superficies lisas y accesibles para una limpieza rápida.
- Control Preciso de Temperatura: Amplio rango de ajuste para todo tipo de preparaciones.

Este horno de convección es la elección ideal para profesionales de la hostelería que buscan eficiencia, versatilidad y resultados perfectos en cada uso.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	GRILL	DIMENSIONES INTERIORES	DIMENSIONES EXTERIORES	P.V.P
1717	ECO1F	4*318X440	220V 4,5kW	460x370x350	590x650x560	**875**
1722	ECO1E	4*400X600	220V 6kW	620x422x448	880x800x600	**1.290**

EQUIPOS DE COCINA

HORNO DE CONVECCIÓN VAPOR

HORNO DE CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR INCORPORADO

- Tecnología de cocina inteligente para asar, freír y hornear.
- Vapor hasta 300 grados:
- Esta serie de hornos de aire caliente le ofrece alta capacidad,Control de velocidad del motor.
- Ventilador de dos vías y distribución de calor igual.
- Temperatura de cocción ajustable entre 0-300° C
- Función de humedad y parada automática del ventilador cuando la puerta se abre.
- Empaque de silicona con vidrio templado.
- Vidrio interno abierto para facilitar la limpieza.
- Cuerpo de acero inoxidable.

Soporte Inferior opcional

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO	POTENCIA	CAPACIDAD	P.V.P
9303E	HORNO DE CONVECCIÓN	802x856x587	90Kg.	7 KW 220V.	4 x 400x600	**2.075**

HORNO CO-8F CON 2 VENTILADORES Y VAPOR

- Exterior en acero inoxidable e interior esmaltado con iluminación.
- Puerta de doble cristal e iluminación interior.
- Temporizador.
- Piloto luminoso de funcionamiento.
- Temperatura 50º-300º
- 2 Elementos De Calentamiento
- 2 ventiladores.
- Hacen que la cocción sea mas uniforme.
- Voltaje 230V 50Hz
- 4 bandejas 600 x 400 mm.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	GRILL	DIMENSIONES INTERIORES	DIMENSIONES EXTERIORES	P.V.P
1721	CO-8F	5,1 kW	SI	700 x 490 x 360	835x770x575	**1.290**

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS

- Horno eléctrico pizza un piso.
- De acero inoxidable.
- Superficie de cocción con piedra reflactaria.
- Temporizador.
- Regulador de temperatura mediante termostato hasta 350ºC.
- Visor de cristal.
- Construido en acero inox.
- Superficie de cocción con piedra reflactaria.
- Temporizador y visor de cristal.
- Regulador de temperatura mediante termostato hasta los 350 Cº.

CÓDIGO	PIEDRA	POTENCIA	PESO	MEDIDAS INTERIORES	MEDIDAS EXTERIORES	P.V.P.
1718	400*400mm	220 V 2 kW	19	415*400*120	585*550*280	**345**
		OPCIONAL SOPORTE INFERIOR				
1719	2X400*400mm	220 V 3 kW	29	2x415*400*120	560*570*440	**490**
		OPCIONAL SOPORTE INFERIOR				

EQUIPOS DE COCINA

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS

- Sistema de termostato Regulable para cada piso (85º 400º C).
- Superficie de cocción base de piedra
- Sistema de cubierta de espejo grande con mecanismo pesado.
- Sistema de aislamiento, mínima pérdida de calor.
- Lampara de iluminación para cada piso.
- Indicador de calor manual para suelo.

Horno para pizzas de 33

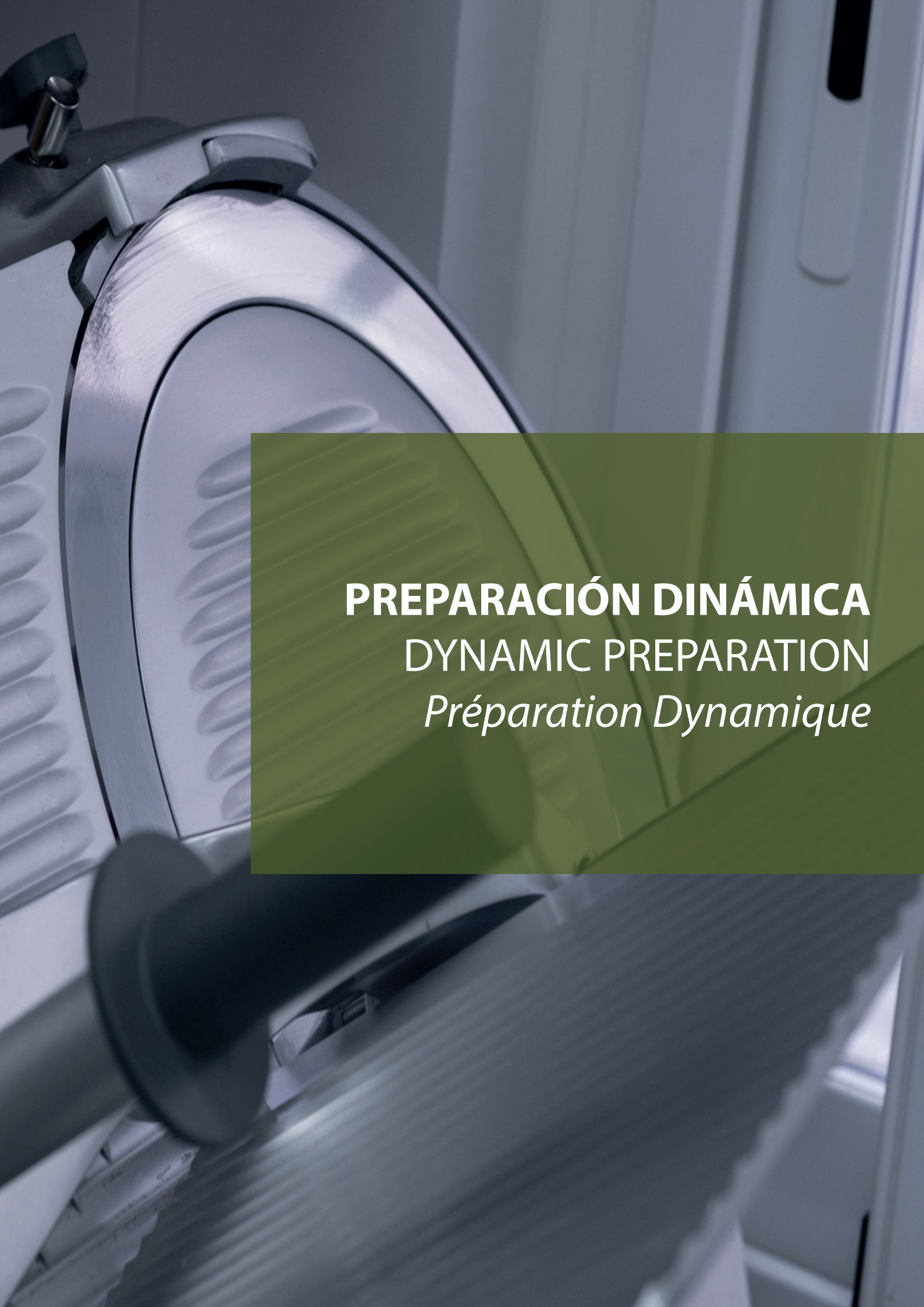
CÓDIGO	CAPACIDAD	POTENCIA	PESO	MEDIDAS INTERIORES	MEDIDAS EXTERIORES	P.V.P
7905-33	4 pcs 33 cm	240 V 4 kW	45	700x700x140	1030x900x400	**1.290**
7909		OPCIONAL SOPORTE INFERIOR				
7906-33	4+4 pcs 33 cm	240 V 8 kW	45	700x700x140	1030x900x700	**2.170**
7909		OPCIONAL SOPORTE INFERIOR				
7907-33	6 pcs 33 cm	380 V 6 kW	85	1045x700x115	1380x900x400	**1.960**
7910		OPCIONAL SOPORTE INFERIOR				
7908-33	6+6 pcs 33 cm	380 V 12 kW	85	1045x700x115	1380x900x700	**3.090**
7910		OPCIONAL SOPORTE INFERIOR				

HORNO PARA PIZZAS A GAS

- Capacidad para trabajar con GLP y gas natural.
- Válvulas de seguridad con imán.
- Control manual del termostato.
- Sistema modular que permite 2 o más capas..
- Sistema de encendido electrónico.
- Control continuo de llama.
- Piedra de cocción refractora.

Horno a gas para pizzas de 33

CÓDIGO	CAPACIDAD	POTENCIA	PESO	MEDIDAS INTERIORES	MEDIDAS EXTERIORES	P.V.P.
7924-33	4 pcs 33 cm	11,3 kW	125	700x700x140	1100x950x450	**2.640**
OPCIONAL SOPORTE INFERIOR						
7925-33	6 pcs 33 cm	11,3 kW	125	1045x700x115	1445x950x450	**3.155**
OPCIONAL SOPORTE INFERIOR						



PREPARACIÓN DINÁMICA
DYNAMIC PREPARATION
Préparation Dynamique

CORTADORA DE VEGETALES HC-300

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	KG	POTENCIA	P.V.P.
1441	HC-300	610 x 350 x 350	23 Kg.	0,75 hp/500 W	**925**

- Especial para cortar verduras y legumbres como patatas, zanahoria, cebolla, pepinos....
- Permite cortar tanto duros como blandos y con diferentes tipos de corte según la cuchilla que se use: en dados, en bastón, en forma ondulada...
- Toda de aluminio anodizado y pulida, lo que ofrece mayor durabilidad y resistencia.
- 5 discos de corte incluidos en dotación.
- P4/P2/H7/H4/H3.

¿Qué cortes se pueden realizar y con qué cuchillas?

Cortes en tipo bastón o paja:
- 10x10 mm: cuchillas T10 + H10 (ambas trabajan juntas)
- 8x8 mm: cuchillas T8 + H8 (ambas trabajan juntas)

Cortes en dado:
- 20x20x 10 mm: cuchillas D20 + H10 (ambas trabajan juntas)
- 12x12x10 mm: cuchillas D12 + H10 (ambas trabajan juntas)
- 10x10x10 mm: cuchillas D10 + H10 (ambas trabajan juntas)
- 8x8x8 mm: cuchillas D8 + H8 (ambas trabajan juntas)

Cortes en juliana:
- 2,5x2,5xlongitud mm: cuchilla HU2.5 (trabaja sola)
- 4x4xlongitud mm: cuchilla HU4 (trabaja sola)
- 10x10xlongitud mm: cuchilla HU10 (trabaja sola)

Cortes de vegetales blandos:
- 1 mm de grosor: cuchilla E1
- 2 mm de grosor: cuchilla E2
- 5 mm de grosor: cuchilla E5

H7 H4 H3 P4 P2

DESCRIP.	APLICACIÓN	ESPESOR CORTE
H3	DESHILACHAR	3
H4	DESHILACHAR	4
H7	DESHILACHAR	7
E1	CORTAR EN RODAJAS	1
E2	CORTAR EN RODAJAS	2
E5	CORTAR EN RODAJAS	5
P2	CORTAR PRODUCTOS ENTEROS	2
P4	CORTAR PRODUCTOS ENTEROS	4
HU2,5	CORTAR EN JULIANA	2,5
HU4	CORTAR EN JULIANA	4
T8+H8	CORTAR PATATAS FRITAS	8x8
T10+H10	CORTAR PATATAS FRITAS	10x10
D8+H8	CORTAR EN DADOS	8x8
D10+H10	CORTAR EN DADOS	10x10

PREPARACIÓN DINÁMICA

CORTADORAS DE FIAMBRE

- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas.
- **Bancada lacada.**
- Equipadas con mandos eléctricos a 24 V y botón de parada de emergencia, seguridad contra arranque intempestivo.
- Pies de goma antideslizante
- **Afilador incorporado de serie.**
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

Espesor Ajustable de 0,2 mm a 12

Protector trasparente

Empujador con asa para sujetar firmemente la carne

SERIE A (ECONÓMICA)

- Bancada en aluminio lacado.
- Todas las piezas en contacto con el alimento están anodizadas, incluidas las manetas.

CÓDIGO	MODELO	DIAMETRO CUCHILLA	POTENCIA	MÁX ESPACIO CORTE (mm)	CORTE (mm.)	P.V.P.
1301	220A	200	120 W	130	0 a 12	**442**
1303	250A	250	150 W	175	0 a 12	**494**
1305A	275A	275	250 W	195	0 a 15	**638**
1306	300A	300	250 W	195	0 a 15	**686**

CORTADORAS DE FIAMBRE

- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas.
- **Bancada anodizada.**
- Equipadas con mandos eléctricos a 24 V y botón de parada de emergencia, seguridad contra arranque intempestivo.
- Pies de goma antideslizante
- **Afilador incorporado de serie.**
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

Espesor Ajustable de 0,2 mm a 12

Protector trasparente

Empujador con asa para sujetar firmemente la carne

ANODIZADA Y PULIDA

- Bancada en aluminio anodizado protegido contra la oxidación.
- Todas las piezas en contacto con el alimento están anodizadas, incluidas las manetas.

CÓDIGO	MODELO	DIAMETRO CUCHILLA	POTENCIA	MÁX ESPACIO CORTE (mm)	CORTE (mm.)	P.V.P.
1302	220JS	200	120 W	130	0 a 12	**463**
1304	250	250	150 W	170	0 a 12	**538**
1305	275	275	250 W	195	0 a 15	**679**
1307	300	300	250 W	195	0 a 15	**752**

PREPARACIÓN DINÁMICA

CORTADORA DE FIAMBRE HBS-350
Toda de aluminio anodizada y pulida.

- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio.
- **Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas, incluidas las manetas.**
- Equipadas con mandos eléctricos a 24 V y botón de parada de emergencia, seguridad contra arranque intempestivo.
- **Afilador incorporado de serie.**
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.
- Fácil de limpiar
- Uso sobre banco

CÓDIGO	MODELO	DIAMETRO CUCHILLA	POTENCIA	MÁX ESPACIO CORTE (mm)	CORTE (mm.)	P.V.P.
1310	HBS350	350	400 W	300	0,2 a 30	**1.639**
1310T		HBS350 CON CUCHILLA TEFLONADA				**1.850**

CORTADORA AUTOMÁTICA HB-320
Toda de aluminio anodizada y pulida.

- **Automática.**
- **Toda de aluminio anodizada y pulida.**
- Tracción de la cuchilla con engranaje.
- **Afilador incorporado**
- Movimiento del carro con correa.
- Voltaje 220v.
- Diámetro de la cuchilla 320 mm.
- Espesor de corte de 0,5 a 16 mm.
- Velocidad: 52 cortes por minuto.
- Dos motores:
  1/2hp para movimiento del carro y
  1/2hp para la cuchilla.
- Peso 88 kg y 95 kg con embalaje.
- Dimensiones del embalaje:
  870x660x900 mm.
- **Certificación CE.**

CÓDIGO	MODELO	DIAMETRO CUCHILLA	POTENCIA	CORTE (mm.)	P.V.P.
1315	HB-320	320	370 W	0,5 a 16	**2.392**

CORTADORA DE CARNE A TIRAS Y TACOS
Toda de aluminio anodizada y pulida.

- Corta la carne a tiras y a dados.
- También sirve para ablandar la carne.
- Voltaje 220V/50Hz.
- Fuerza 450 Watios.
- Capacidad de 300 kilos /hora.
- La máquina incluye un cabezal de corte de 8 mm o 4 mm.
- Motor con protección por sobre carga.

Incluye un cabezal de corte a escoger
Cortes de 8mm(Ref.1341S)
Cortes de 4mm(Ref.1342S)
Opcional: 2º Cabezal de corte

CÓDIGO	MODELO	PESO	CORTE (mm)	CORTE (Kg./h.)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1330-4	SL-48	33 Kg	Cabezal de 4 mm	300 Kg./h.	500 x 350 x 500	**1.735**
1330-8	SL-48	33 Kg	Cabezal de 8 mm	300 Kg./h.	500 x 350 x 500	**1.735**

CORTADORA DE CARNE A TIRAS Y TACOS MANUAL
Incluye un cabezal de corte y uno de ablandar

- Cortadora de carne manual / ablandadora
- Maximice la efectividad de los adobos para resaltar el sabor más delicioso de sus carnes favoritas.
- Las cuchillas de acero inoxidable ablandan incluso los cortes de carne más duros.
- La carcasa de 2 piezas se desmonta para facilitar la limpieza.
- Dos abrazaderas en C permiten el montaje en mostradores de hasta 1.5 “de espesor.
- Construcción robusta de aluminio fundido con una base resistente y manivela.
- Diseño compacto para un fácil almacenamiento.

Recubrimiento seguro para alimentos.

Incluye un cabezal de corte y uno de ablandar

CÓDIGO	MODELO	P.V.P.
1331	SL-105	**186**

PREPARACIÓN DINÁMICA

SIERRA DE CINTA HLS-1650
Incluye cinta de sierra de 1650

- Estructura de aluminio y amplia zona de trabajo de acero inoxidable.
- Potencia: 750 W. 220 V /50 Hz.
- Diámetro de polea= 210 mm.
- Tamaño del área de trabajo: 465 x 440 mm.
- Activación y desactivación de la protección térmica.
- Pies de goma antiadherentes impermeables.
- Peso neto: 42 kg.
- Dimensiones 520x 490x 840mm.
- Dimensiones de la sierra de cinta: 150 x 1660 mm.
- Homologación CE.

CÓDIGO	MODELO	P.V.P.
1325	HLS-1650	**1.274**

SIERRA DE CINTA HLS-800
Incluye cinta de sierra de 1650

El cuerpo está fabricado en aluminio y dispone de una amplia zona de trabajo fabricada en acero inoxidable.

- Fuerza: 750W. 220 V /50Hz.
- Diámetro de la polea 210 mm.
- Ancho de corte 4-180 mm.
- Dimensión del tablero de trabajo 380 x 365 mm.
- Velocidad de movimiento de la correa 15M / S.
- Peso 60 Kg.
- Dimensión 545x 535x 960mm.
- Certificación CE.
- Medidas de la serra 1.650 mm.

CÓDIGO	MODELO	P.V.P.
1326	HLS-800	**969**

PICADORA DE CARNE P-12E

Picadora con un diseño elegante, atractivo, compacto e integrador.

- Fabricado en aleación de aluminio anodizado y acero inoxidable.
- Tiene una potencia superior a la que suelen tener otras picadoras de similares características.
- Funcionamiento interno diseñado para bajo nivel de ruido.
- Potencia: 750 W. 220 V /50 Hz.
- Producción 180 Kg/h.
- Dimensiones 540X320X400mm.
- Homologación CE.

CÓDIGO	MODELO	P.V.P.
1401	P-12E	**629**

PICADORA DE CARNE P-12

Picadora con un diseño elegante, atractivo, compacto e integrador.

- Estructura en acero inoxidable AISI304.
- Diseño en espiral helicoidal, difícil de obstruir, lo que garantiza un funcionamiento suave.
- Motor con ventilador y reductor de precisión, con protección contra sobrecarga.
- Equipo: 1 sinfín, 1 cuchilla,1 molde & 1 maza/empujador.
- Potencia: 550 W. 220 V /50 Hz.
- Producción 120 Kg/h.
- Dimensiones 555x310x410mm.
- Homologación CE.

CÓDIGO	MODELO	P.V.P.
1403	P-12	**649**

PICADORA DE CARNE P-22

Picadora con un diseño elegante, atractivo, compacto e integrador.

- Estructura en acero inoxidable AISI304.
- Diseño en espiral helicoidal, difícil de obstruir, lo que garantiza un funcionamiento suave.
- Motor con ventilador y reductor de precisión, con protección contra sobrecarga.
- Dotación: 1 sinfín, 1 cuchilla,1 molde & 1 maza/empujador.
- Potencia: 900 W. 220 V /50 Hz.
- Producción 220 Kg/h.
- Dimensiones 605x350x450mm.
- Homologación CE.

CÓDIGO	MODELO	P.V.P.
1405	P-22	**902**

PREPARACIÓN DINÁMICA

PICADORA DE CARNE HM-8

Picadora con un diseño elegante, atractivo, compacto e integrador.

- Estructura y eje en acero inoxidable AISI304.
- Con interruptor de parada de emergencia y resistente al agua.
- Funcionamiento interno diseñado para bajo nivel de ruido
- Velocidad: 175/210 rpm
- Potencia: 250 W. 220 V /50 Hz.
- Producción 80 Kg/h.
- Dimensiones 370X160X320mm.
- Homologación CE.

CÓDIGO	MODELO	P.V.P.
1115	HM-8	365

PICADORAS DE CARNE MG

Fabricada en acero inoxidable, con estructura pulida, cumpliendo estrictamente las normas y estándares de higiene.
Boca sinfin y Tuerca en acero inoxidable con cirre mediante palanca.
Tiene un diseño en espiral de hélice, difícil de atascar, proporcionando un funcionamiento correcto.
Motor con ventilador y unidad de engranajes de precisión, con protección de sobrecarga.

- Dotación:1 sinfín, 1 cuchilla enterprise de 22, 1 placa con pivote taladro de 8mm, 1 maza empujadora.
- Capacidad de picado: 250 Kg/hora
- Boca de 22
- Motor 1100W-220V-50Hz
- Medidas 490x340x435mm
- Interruptor giratorio de tres posiciones: Arranque -paro - giro contrario.
- 170 rpm
- Peso 27,5 Kg
- Certificado CE.

CÓDIGO	MODELO	P.V.P.
1407C	MG-22	871

PICADORA DE CARNE MG-32.

- Dotación:1 sinfín, 1 cuchilla enterprise de 32, 1 placa con pivote taladro de 8mm, 1 maza empujadora.
- Capacidad de picado: 350 Kg/hora
- Boca de 32
- Motor 2200W
- Voltaje 220V-50Hz
- Medidas 560x410x505mm
- Interruptor giratorio de tres posiciones: Arranque -paro - giro contrario.
- 170 rpm
- Peso 44 Kg
- Certificado CE

CÓDIGO	MODELO	P.V.P.
1409C	MG-32	1.100

PICADORA DE CARNE TK-42
Picadora Industrial con Boca Sinfín y Tuerca de Acero Inoxidable.

Fabricada íntegramente en acero inoxidable con estructura pulida, garantizando durabilidad y cumplimiento estricto de las normas de higiene. Su diseño en espiral de hélice evita atascos, asegurando un funcionamiento fluido y eficiente.

Motor y sistema de seguridad: Equipada con un motor de 4000W, ventilador y unidad de engranajes de precisión, incluye protección contra sobrecarga para garantizar un rendimiento seguro y prolongado.

Dotación incluida:

- 1 sinfín.
- 2 cuchillas Enterprise de tamaño 42.
- 1 placa con pivote y taladro de 6 mm.
- 1 placa con pivote y taladro de 8 mm.
- 1 maza empujadora.

Especificaciones técnicas:

- Capacidad de picado: Hasta 650 kg/hora.
- Diámetro de boca: 42 pulgadas.
- Velocidad: 175/210 rpm.
- Interruptor de parada de emergencia: Dispositivo de protección.
- Características adicionales:
- Bajo nivel de ruido.
- Cierre de la boca mediante palanca.
- Con 4 ruedas que facilitan el manejo y estabilidad.
- No incluye schuko.
- Certificación CE.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	PRODUCCIÓN	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1410	TK-42	380 V (Kw 4)	650 Kg/h.	600X930X880	**2.650**

PREPARACIÓN DINÁMICA

PICADORA DE CARNE 22TR & 32TR.IXM
Picadoras de fabricación italiana.

- Estructura en acero inoxidable AISI304.
- Diseño en espiral helicoidal, difícil de obstruir, lo que garantiza un funcionamiento suave.
- Motor con ventilador y reductor de precisión, con protección contra sobrecarga.
- Equipo: 1 sinfín, 1 cuchilla,1 molde & 1 maza/empujador.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	P.V.P.
1453	22TR.IXM 22"	II HP 1,5 (Kw 1,1) 220V	**1.990**
1455	32TR.IXT32"	III HP 3 (Kw 2,2) 220V	**2.860**
1456	32TR.IXT32"	III HP 3 (Kw 2,2) 380V	**2.750**

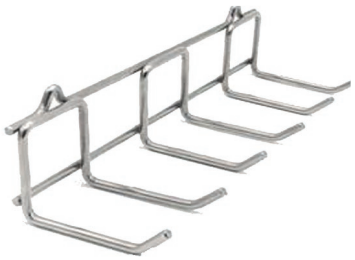
RALLADORA MOZARELLA V.230 MF
Picadora con un diseño elegante, atractivo, compacto e integrador.

- Tiene una potencia mayor a la que habitualmente tienen otras rayadoras de similares características.
- Funcionamiento interno diseñado para tener bajo ruido.
- Es una máquina ideal , cocinas de hoteles, bares, pizzerías...
- Máxima seguridad garantizada cuando se usa.
- Fabricado en aleación de aluminio anodizado y acero inoxidable.
- Velocidad: 175/210 rpm
- Potencia: II HP 0,35 (Kw 0,27. 220 V /50 Hz.
- Producción 50 Kg/h.
- Homologación CE.

CÓDIGO	MODELO	P.V.P.
1452	V.230 MF CE	**1.026**

BATIDORA MEZCLADORA

- Fabricado en acero inoxidable AISI 201, fácil limpieza.
- Batidora con motor de 0,5 Kw y asta.
- Vasos de acero de 1 litro de capacidad



CÓDIGO	MODELO	VARIADOR	(RPM)	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1545	MIB500LF	NO	16000	1,98	91 X 359	**202**
1546	MIB500LV	SI	2000-14000	1,98	91 X 359	**210**
BT300	Brazo Triturador			1,00	82 X 300	**187**
BT450	Brazo Triturador			1,48	82 X 450	**189**
BB250	Brazo Batidor			0,90	118 X 388	**189**
WB-3	Cogida mural			0,32	89X65X326	**20**

TRITURADORAS
BATIDORA MULTIFUNCIÓN DE VASO 2 LITROS

- Ideal para realizar batidos, smoothies, frappés, cóckteles, zumos, sopas, salsas, patés, granizados...
- Cuchilla de acero inoxidable de alta calidad para alimentos con 6 aspas.
- Jarra transparente de policarbonato de alta calidad y gran capacidad (2 litros) con mango de goma antideslizante y medidor de capacidad en litros y onzas.
- Motor de gran tamaño con gran potencia
- Dos sistemas de protección: microinterruptor de seguridad y protección contra sobrecargas
- Se incluye tapón para jarra y maza empujadora
- Patas antideslizantes
- Botón de encendido con control de velocidad mediante potenciómetro
- Botón pulsador de máxima potencia
- Tapa de goma hermética
- Conexión de vaso y motor por engranaje.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA	P.V.P.
1760B	Mezcladora	215x240x530	1500w	**199**

PREPARACIÓN DINÁMICA

EMBUTIDORA MANUAL SH-7L y SV-7L y MANUAL.

- Construida en acero inoxidable y con manivela en aluminio.
- Admite embudos de diámetros: 16 mm, 22 mm, 32 mm y 38 mm para los diferentes tipos de tripas.
- Capacidad de hasta 7, 15 litros de embutido.
- Sistema de engranajes de 2 Velocidades mecánicas, que permite que el usuario suelte el émbolo para mayor facilidad.
- Idónea para fabricar salchichas, tanto para el hogar como para un uso profesional en restaurantes para por ejemplo hacer salchicas Gourmet.
- Resulta además una máquina fácil de limpiar.

boquillas incluidas

VERTICAL

SH-7 HORIZONTAL

CÓDIGO	MODELO	POSICIÓN	VOLUMEN	CILINDRO	P.V.P.
1241	SH-7	HORIZONTAL	7 Litros	150-largo 450	**284**
1242	SV-7	VERTICAL	7 Litros	150-Largo450	**284**
1243	SV-15	VERTICAL	15 Litros	219-Largo400	**464**

EMBUTIDORA ELÉCTRICA.

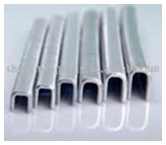
- Embutidora Eléctrica 10 Litros
- Material Acero Inoxidable 304
- Capacidad 10 Litros
- Certificado CE
- 4 embudos 16-22-32-38mm

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	PRODUCCIÓN	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1345	Eléctrico	II 220v(200 kw	100 Kg/hora	32 Kg	860x490x3750	**890**

CLIPADORA MANUAL & GRAPAS

Clipadora de embutidos construida en acero pintado.

- Accionamiento manual de fácil y cómodo manejo para cerrar embutidos de tripa natural o artificial, mallas y bolsas, llenas o vacías, con un clip de aluminio.
- Para su funcionamiento, no precisa ni aire comprimido, ni electricidad.
- Construcción robusta.
- Mínimo mantenimiento.



Caja de 500 grapas.

REF.	TAMAÑO DE GRAPA
1261	30-50mm U501
1262	50-100mm U502
1263	90-140mm U503
1264	140mm U504

CÓDIGO	MODELO	CALIBRE(mm.)	PRECIO
1251	Clipadora Manual	45-100 mm.	**255**

FORMADORAS DE HAMBURGUESAS

Clipadora de embutidos construida en acero pintado.

Diámetro hamburguesa: 10cm x 2 udes

Diámetro hamburguesa: 10 o 13cm

INOXIDABLE DOBLE

MODELO	HA100
CÓDIGO	1411
USO	Automático
PESO (Kg.)	5,20
MEDIDAS (mm.)	235x230x275
PRECIO	**352**

MODELO SEMI-AUTOMÁTICO

MODELO	HA100	HA130
CÓDIGO	1413	1414
USO	Automático	Automático
PESO (Kg.)	5,20	5,20
MEDIDAS (mm.)	235x230x275	235x230x275
PRECIO	**186**	**186**

PREPARACIÓN DINÁMICA

EMBUTIDORA HIDRÁULICA SF-35

- Cuerpo móvil de acero inoxidable que garantiza una mayor aplicabilidad, fácil carga, descarga y mantenimiento.
- La SF-350 respeta fielmente la norma hidráulica.
- Ideal para la transformación de carne y el procesamiento de embutidos.
- Sistema de elevación hidráulica con cilindro de 320 mm.,
- Bajo nivel de ruido y alta eficiencia de trabajo.
- **Interruptor de pie.**

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA
1231	SF-35	II 220v(750 kw)

PICADO H.	PESO	DIMENSIONES (mm)
490 Kg	105 Kg	735x560x1240

P.V.P.	4.190

AMASADORA DE 50 Litros BX-50

- Máquina diseñada para la elaboración de alimentos triturados diversos como los de relleno.
- Dos pares de mezcladores giran para asegurar una mezcla uniforme.
- Todas las piezas en contacto con alimentos son de acero inoxidable o cromado, para satisfacer los estándares de higiene alimentaria.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA
1211C	BX-50	II 220v(1,1 kw)

PICADO H.	PESO	DIMENSIONES (mm)
50 Kg	152 Kg	820x510x1050

P.V.P.	3.380

PREPARACIÓN DINÁMICA

AMASADORA MANUAL

- Amasadoras manuales y adaptables al cuerpo de la picadora P-12 fabricadas en acero inoxidable.
- **No incluye la picadora** P-12.

CÓDIGO	MODELO	CAPACIDAD.	CAPACIDAD.	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1213	FME01	5 Kg.	9 Litros	30 Kg	510x210x280	**284**
1214	FME02	8 Kg.	20 Litros	35 Kg	560x303x250	**295**

MARINADORA AL VACIO

- Estructura en tubular de acero inoxidable AISI304.
- Cuba de acero inoxidable giratoria con compuerta de seguridad.
- Velocidad del motor: 27 rpm / min.
- Potencia de vacío: 150 vatios.
- Marca de la bomba de vacío: Feiyue.
- 3 velocidades:
  - Rápida: roaming 8 segundos y parada 5 segundos.
  - Media: roaming 5 segundos y parada 5 segundos.
  - Lenta: roaming 3 segundos y parada 5 segundos.
  - Con dispositivo de ajuste del temporizador.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA
1799	MY-60	II 220v(0,2 kw)

PICADO H.	PESO	DIMENSIONES (mm)
320 mm.	105 Kg	820x490x1000

P.V.P.	1.313

PREPARACIÓN DINÁMICA

AMASADORAS ESPIRALES HTD20B y HTD40B

- Amasadora de espiral para todo tipo de masas y piezas de alta calidad
- Mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (como pan, bizcocho, etc.), claras (tipo souffle, merengue...) y mezclas (carne).
- Especial para masas duras gracias a sus dos velocidades.
- Amasadora especial para sólidos, para masas duras.
- Cuadro de mandos con:
  Temporizador.
  Mando para dos velocidades.
  Botón de inicio.
  Parada de emergencia.

Easy to use
Fácil de usar

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	BOWL	HARINA	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1204	HTD20B	380 V-1,1/1,5Kw.	20 Litros	8 Kg	134	750x400x730	**1.790**
1206	HTD40B	380 V-1,5/2,2Kw	40 Litros	16 Kg	160	1030x595x940	**2.567**

AMASADORAS PLANETARIAS

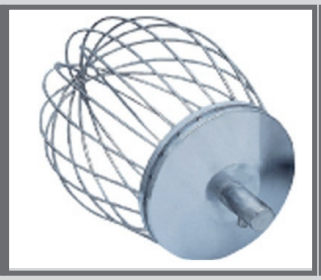
- Estructura principal recubierta en polvo electrostático.
- Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero.
- Los accesorios de mezcla y bowl en contacto con los alimentos son de acero inoxidable.
- Caldero extraible inoxidable.
- Motor con microinterruptor de seguridad.
- Amasadora equipada con variador de velocidad mecánico.
- 3 accesorios diferentes para batir, mezclar, amasar
- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc...
- Paleta mezcladora pra genovesas, cremas, etc...

Gancho espiral para masas de pastales, galletas, croissants, magdalenas,
pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc...

B10B
y
B20B

B7

BOWL



ACCESORIO PARA BATIR

ACCESORIO PARA MEZCLAR

ACCESORIO PARA AMASAR

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	BOWL	HARINA	R.P.M.	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1203B	B7	220 V.-350 Kw.	7 Litros	1,5 Kg	110/178/355	390x240x430	**635**
1202B	B10B	220 V.-450 Kw.	10 Litros	2 Kg	110/178/355	440x360x650	**945**
1201B	B20B	220 V.-1100 Kw.	20 Litros	5 Kg	104/187/365	470x585x830	**1.134**

PREPARACIÓN DINÁMICA

AMASADORAS PLANETARIAS

- Todas las piezas en contacto con los alimentos son de acero inoxidable.
- Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero.
- B20 3 velocidades(105,180 y 425 RPM) B10 2 velocidades(170 y 304 RPM)
- Parrilla protectora de seguridad y subida y bajada del caldero mediante palanca o volante.
- Caldero extraíble inoxidable con asas de fácil manejo.
- Accesorios incluidos:
- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.
- Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.
- Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pizza o pan, etc.

PLANETARIAS B30

- Todas las piezas en contacto con los alimentos son de acero inoxidable.
- Funcionamiento mediante transmisión de correa.
- 3 velocidades(110,200 y 420 RPM).
- Parrilla protectora de seguridad y subida y bajada del caldero mediante palanca o volante.
- Caldero extraíble inoxidable con asas de fácil manejo.
- Accesorios incluidos:
- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.
- Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.
- Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidade de masa de pizza o pan, etc.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	BOWL	HARINA	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1110	B10	220 V.-370 Kw.	10 Litros	1-2 Kg.	52	460x360x610	**790**
1112	B20	220 V.-1100 Kw.	20 Litros	3-5 Kg.	62	420x510x790	**890**
1113	B30	220 V.-1500 Kw.	30 Litros	6-10 Kg.	72	450x510x820	**1.250**

PREPARACIÓN DINÁMICA

LAMINADORAS PM-40 PARA 40 cms.

- Entrada plana
- Diámetro de la pizza es de 10-40 cm
- Espesor de la masa ajustable.
- Estructura en acero inoxidable
- Botón de parada de emergencia utilizado para casos de emergencia.
- Rodillos con una cubierta transparente.
- Los rodillos evitan que la masa se pegue, ya que están hechos de polietileno.
- Rodillo corto: 25*48*300 mm.
- Rodillo largo: 48*25*422 mm.

PM-40

LAMINADORAS PM-30 PARA 30 cms.

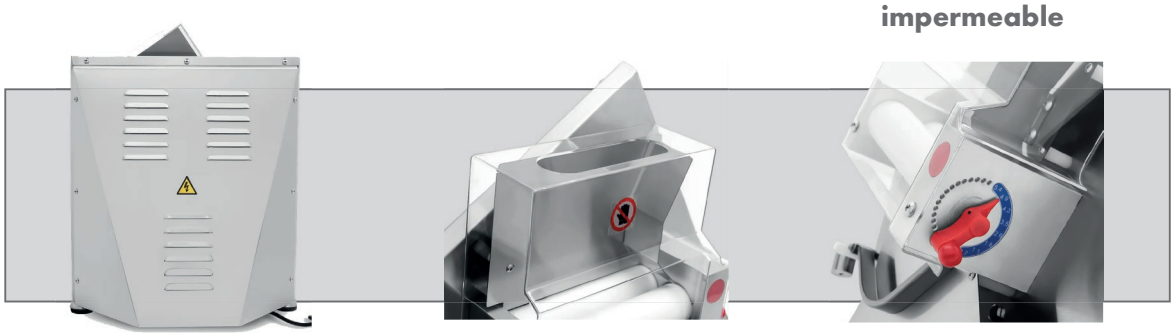
- Entrada inclinada
- Diámetro de la pizza es de 10-30 cm
- Espesor de la masa ajustable.
- Estructura en acero inoxidable
- Botón de parada de emergencia utilizado para casos de emergencia.
- Rodillos con una cubierta transparente.
- Los rodillos evitan que la masa se pegue, ya que están hechos de polietileno.
- Rodillo corto: 48*25*216 mm.
- Rodillo largo: 50*20*348 mm.

PM-30

PM-40

Mecanismos accesibles | Entrada plana | Interruptor electromacnético impermeable

PM-30



Mecanismos accesibles | Entrada inclinada | Espesor de la masa ajustable

CÓDIGO	DIÁMETRO PIZZA	POTENCIA	PESO (Kg.)	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
7918	40 cms.	390W	38	650x565x770	**780**
7904	30 cms.	370W	33	340x505x700	**720**

PREPARACIÓN DINÁMICA

CORTADORAS DE PAN
Modelos de sobresuelo

- Modelos automáticos.
- Potencia 370 watios/ 220V/50Hz.
- Rebana cada pan hasta 1,5 kg.
- El corte estándar es de 14 mm.
- Las partes en contacto con el pan son de acero inoxidable AISI 304 y es sanitaria.
- Se puede mover facilmente por sus ruedas con freno,
- La durabilidad de las cuchillas EUTRON es de aproximadamente 700,000 piezas.
- Producido en estándares CE.

CORTADORA DE PAN AUTOMÁTICA

CÓDIGO	MODELO	CORTESX HORA	PESO (Kg)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1104	Automática	250	167	680x790x1369	**4.430**

CORTADORAS DE PAN
Modelos de sobremesa

- Modelos manuales.
- Potencia 370 w./ 220V/50Hz.
- Rebana cada pan hasta 1,5 kg.
- El corte estándar es de 14 mm.
- Las partes en contacto con el pan son de acero inoxidable AISI 304 y es sanitaria.
- La durabilidad de las cuchillas EUTRON es de aproximadamente 700,000 piezas.
- Producido en estándares CE.

CÓDIGO	MODELO	CORTESX HORA	PESO (Kg)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1101	Manual	500	105	665x760x800	**2.178**

PELADORAS DE PATATAS
Modelos de sobresuelo HLP-20

- Fabricadas en acero inoxidable de alta calidad y disco de aleación de aluminio.
- Pela y lava automáticamente a las patatas
- El proceso de pelado se produce gracias a la fricción del producto sobre las paredes abrasivas de la cuba debido al centrifugado del mismo con temporizador 0 a 5 minutos que detienen la máquina automáticamente.
- Tapa transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Micro de seguridad tanto en tapa como en puerta.
- Material abrasivo de fácil extracción para su sustitución.
- Dispone de cajón inferior para la recogida de las peladuras.
- Dotado de grifo tanto de carga como de descarga de líquidos.
- Botón de parada.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD
1431	HLP-20	II 220v (1,1 kw)	20 kg

PRODUCIÓN	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
400 kg/hora	68 Kg	460x590x1100	**1.602**

PREPARACIÓN DINÁMICA

PELADORA DE PATATAS Modelo PSM-20

- Estructura en acero inoxidable.
- Temporizador, detiene la máquina automáticamente cuando el tiempo ajustado es terminado.
- Compatible con los requisitos de HACCP.
- Motor protegido térmicamente.
- Evacuación desde la tapa frontal.
- Pela y lava automáticamente a las patatas.
- Pela 20 kg. patatas por minuto.

SISTEMA DE ABRASION EN PLATO Y LATERAL

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
5120	PSM 20 TF	III 380v (1,1 kw)	20 kg	71 Kg	520x830x1000	**2.460**

PELADORA DE PATATAS PS-35

- Panel de control con ajuste del tiempo.
- Vaciado desde la tapa frontal de apertura fácil.
- Toma de agua automática.
- Esmeril de larga duración y reemplazable.
- Cubierta superior transparente para poder controlar el proceso de elaboración.
- Pela y lava automáticamente a las patatas.
- Fácil de transportar gracias a las asas integradas en el cuerpo.

Esmeril de larga duración y reemplazable.
Oportunidad de observación durante la operación con la cubierta transparente.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	PRODUCCIÓN	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
7880	PS.35T 35 kg	III380v (1,5 kw)	700 kg/hora	68Kg	520x830x1090	**2.350**

CORTADOR DE PATATAS PC004

Cortador de patatas manual de alta resistencia, ideal para cocinas profesionales que buscan rapidez y precisión en el corte de patatas y otras verduras. Su estructura en aleación de aluminio y acero inoxidable 201 garantiza durabilidad y facilidad de limpieza.

- Accionamiento: Manual.
- Material: Aleación de aluminio y acero inoxidable 201.
- **Incluye kit:**
- **Cuchillas intercambiables: 6 mm, 9 mm y 13 mm.**
- Peso: 5,2 kg.
- Uso recomendado: Restaurantes, bares y cocinas industriales.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	PESO (kg)	P.V.P.
1781	PC004	280x170x215	4	**140**

ACCESORIOS

DISPONEMOS DE LOS 3 TIPOS KIT EXTRA DE CUCHILLA CORTADORA PATATAS PP-1.

CÓDIGO	TAMAÑO	P.V.P.
REP0009590	6mm	**20 €**

CÓDIGO	TAMAÑO	P.V.P.
REP0009591	6mm	**20 €**

CÓDIGO	TAMAÑO	P.V.P.
REP0009592	3mm	**20 €**

BUFFET Y DESAYUNO

Buffet and Breakfast

Buffet et petit-déjeuner

PREPARACIÓN DINÁMICA

TOSTADORES DE PAN

- Tostador eléctrico de alta capacidad, ideal para cocinas profesionales que requieren rapidez y eficiencia en la preparación de tostadas y gratinados.
- Con 9 resistencias de cuarzo distribuidas en 3 niveles, permite un tostado uniforme y controlado, adaptándose a diferentes necesidades culinarias.
- Bandeja recogemigas incluida para facilitar la limpieza.
- Control independiente: 3 interruptores para regular cada nivel.

TOSTADOR EQO-360

CÓDIGO	MODELO	RESISTENCIAS	POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1802	Tostador doble 2 niveles	de Cuarzo	3150W	440x280x410	**219**

TOSTADOR DE BUFFET MET-450

TOSTADOR DE TUNEL XDTH-375

- Tostadoras profesionales fabricadas completamente en acero inoxidable, disponibles en una amplia gama de modelos para diferentes necesidades.
- Permite la salida de rebanadas tanto por la parte frontal como posterior
- Controles independientes de energía
- Regulación de la velocidad.
- Voltaje 230V 50Hz.
- Fácil de limpiar los aparatos después de usar.

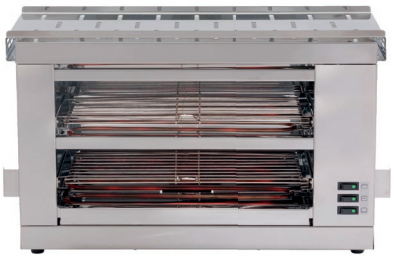
CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES INTERIORES	POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1782	BUFFET MET-300	200x75	2,4 kW	370x420x390	**690**
1783	BUFFET MET-450	380x90	2,6 kW	532x290x365	**850**
1784	TUNEL XDTH-210	210x75	3 kW	435x750x260	**1.200**
1779	TUNEL XDTH-375	375x75	4 kW	630x750x315	**1.650**

SERVICIO CATERING Y BUFFET

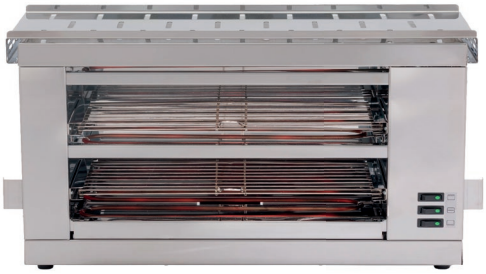
TOSTADORES DE PAN

- Estructura en acero inoxidable.
- Cajón recogemigas.
- Rejilas protectoras de tubos de cuarzo.
- Voltaje 230V 50Hz.

TOSTADOR 1 NIVEL CUARZO



2 NIVELES CUARZO O BLINDADA



TOSTADOR DE PAN GRANDE

CÓDIGO	MODELO	RESISTENCIAS	KW	MEDIDAS	PRECIO
1780	Tostador Simple 1 nivel	6 de Cuarzo de 395mm	2 kW	532x290x250	**249**
1775N	Tostador doble 2 niveles	9 de Cuarzo de 395mm	3 kW	532x290x365	**293**
1791	Tostador doble 2 niveles	9 blindadas de 395mm	2 kW	532x290x365	**315**
1778N	Tostador gigante 2 niveles	9 de Cuarzo de 540mm	3,6 kW	685x290x365	**384**

TOSTADOR DE LINEA SLIM DE 3 NIVELES 2400 W

- Fabricado con materiales de alta calidad.
- Construido en acero inoxidable brillo.
- Diseño elegante
- Resistencias con tubos de cuarzo y terminales reforzados en los extremos.
- 3 Interruptores luminosos para funcionamiento de las resistencias por niveles.
- Parrillas extraibles sobre guías.
- Cajón recogemigas.

CÓDIGO	MODELO	RESISTENCIAS
1750	Tostador SLIM 3 niveles	Cuarzo

KW	MEDIDAS	PRECIO
2,4 kW	355x 255 x 505	**275**

TOSTADOR DE PAN HAMBURGUESA

El **Tostador de Pan de Hamburguesas HBV-1** es una herramienta imprescindible para cocinas profesionales que buscan consistencia y eficiencia en la preparación de hamburguesas.
Diseñado específicamente **para panes de hamburguesa de entre 10 y 50 mm de grosor**, asegura un tostado perfecto tanto en la parte superior como en la inferior del pan. Su construcción en acero inoxidable AISI 304 garantiza durabilidad, facilidad de limpieza e higiene, cumpliendo con los estándares europeos de calidad.

- **Calidad garantizada:** Cumple con las normativas CE y los estándares de higiene y seguridad alimentaria europeos.
- **Fácil operación:** Sistema intuitivo que garantiza un manejo sencillo incluso en entornos con alta rotación.
- **Superficie de cocción:** Dos partes independientes, diseñadas para tostar la parte superior e inferior del pan de manera uniforme.
- **Diseño desmontable:** La unidad transportadora puede separarse del cuerpo, facilitando la limpieza y el mantenimiento.
- **Temperatura ajustable:** Rango de 50 °C a 260 °C
- **Velocidad de paso:** Constante y eficiente, con un tiempo de tostado de 22 segundos por pan.
- **Calentamiento rápido:** Ideal para entornos de alta demanda.
- **Profundidad con bandeja de goteo:** 420 mm.
- **Superficie de cocción:** 360 mm x 425 mm.
- **Conexión eléctrica:** 230V / 50 Hz.
- **Potencia:** 2,10 kW.
- **Bandeja de goteo:** Incluida para mantener el área de trabajo limpia y segura.
- **Carcasa y estructura:** Fabricada en acero inoxidable AISI 304.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES INTERIORES	POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1777	HBV-1	360x425	2,10 kW	650x235x700	**1.490**

EXPRIMIDOR DE NARANJAS AUTOMÁTICO

EXPRIMIDO EFICIENTE Y RÁPIDO

Sistema automático de alimentación:

- Procesa naranjas de forma continua, sin intervención manual.
- Alta capacidad: Exprime 40-45 naranjas por minuto, ideal para grandes volúmenes.
- Capacidad de carga: Hasta 40 kg de naranjas.

Sistema de autoservicio avanzado:

- Grifo de autoservicio: Permite que los clientes se sirvan directamente, ideal para buffets y supermercados.
- Altura máxima para botella/vaso: 35 cm, adaptado para vasos grandes y botellas.

Tecnología avanzada para un mantenimiento sencillo:

- Sistema X-Cross: Facilita la extracción del mecanismo de exprimido en un solo movimiento, simplificando la limpieza y el mantenimiento.
- Deslizador manual de pulpa:
- Retira los residuos manteniendo la máquina despejada.

Construcción robusta y duradera:

- Materiales: Carcasa de acero inoxidable, rejilla superior y recipientes resistentes a la corrosión.
- Filtro de jugo dual: Sistema de doble filtro que separa semillas y pulpa, garantizando un zumo limpio y puro.
- Piezas anticorrosivas.
- Componentes de prensa fabricados para resistir el contacto continuo con cítricos.

Control y seguridad:

- Controlador digital de producción: Muestra la cantidad de zumo producido, facilitando la gestión.

Interruptores de seguridad múltiples: Protección avanzada para un uso seguro.

Máxima comodidad y limpieza

Papelera integrada:

- Depósito grande para pieles de naranja, facilitando la limpieza y el mantenimiento.

Modelo de sobremesa:

- Diseño compacto y robusto, perfecto para mostradores y espacios reducidos.

NOVEDAD

MODELO	CÓDIGO
Potencia	370 vatios
Alimentación	230V / 50Hz / 1 Fase
Peso Neto	110,0 kg
Peso Bruto	142 Kg
Dimensiones	H1780 x W665 x D630 mm
Dimension del embalaje	H1950 x W700 x D700 mm
Material de embalaje	Caja De Madera Con Espuma

Círculos de metal para proteger los ejes

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	COLOR	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1774S	AUTOSERVICIO	II 220v (370w)	INOX.	142 Kg	1780 x 665 x 630	**5.550**

EXPRIMIDOR DE NARANJAS

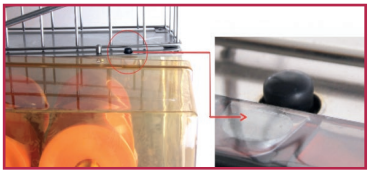
- Exprimidor de zumo completamente automático.
- Únicamente hay que colocar las naranjas en la pila, sin cortarlas ni pelarlas, extrayéndose el zumo sin necesidad de más acciones.
- Los desperdicios son depositados en las cubas a ambos lados.
- Admite naranjas de 40-80 mm de diámetro con una salida de 20 naranjas por minuto.
- La versatilidad y funcionalidad se unen en este exprimidor que evita la acidez y los aceites al no machacar la corteza, evitando que el propio zumo entre en contacto con la corteza.
- Un exprimidor de fácil uso y gran limpieza.
- Modelo NS2000E-2 con cubas de plástico, Modelo NS2000E-2S con cubas de acero inoxidable.

NOVEDAD

Engranajes de metal

Caja de engranajes reforzada.

Círculos de metal para proteger los ejes



Interruptor de seguridad

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	COLOR	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1771S	NS2000E-2	II 220v (120w)	Naranja	40 Kg	400x300x780	**1.395**
1772S	NS2000E-2S	II 220v (120w)	Inox.	50 Kg	400x300x780	**1.495**

SERVICIO CATERING Y BUFFET

EXPRIMIDOR DE NARANJAS MODELO ORG.50 Y ORG.51

NOVEDAD

ORG.50 + ORG.51

- **Potencia del motor:** 0,37 kW, 1500 rpm, 220-240V, 50-60 Hz, ideal para un rendimiento constante y eficiente.
- **Sensor de seguridad:** Garantiza un uso seguro y sin preocupaciones.
- **Capacidad de carga:** Hasta 18 kg/hora, para un rendimiento óptimo en todo momento.
- **Diámetro de frutas**: Adecuado para frutas de 60-85 mm de diámetro.
- **Capacidad de carga:** 12 kg, ofreciendo una gran eficiencia en el procesamiento.
- **Fácil de usar y limpiar:** Diseño intuitivo y desmontable, lo que facilita su limpieza y mantenimiento.
- **Exprimidor práctico y fácil de manejar:** Ideal para uso diario, con una estructura sencilla y cómoda.
- **2 cubas de plástico:** Robusto material para un almacenamiento práctico y duradero.

EXPRIMIDOR DE NARANJAS MODELO ACID-1

- Piña y colador en acero inoxidable.
- Recolector de zumos de fácil extracción para su limpieza.
- Motor con protector térmico.
- Sistema de puesta en marcha automática al presionar la palanca.
- Palanca de material irrompible.
- Carrocería de material antirrayaduras.
- Componentes internos en acero inoxidable.
- Todos los componentes con posibilidad de limpieza en lavaplatos a 90 grados.
- Tiempo máximo de funcionamiento continuo 30 minutos.

Incluye vaso recoge zumo

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	COLOR	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
9301E	ORG50	II 220v (370w)	Naranja	68 Kg	420x578x910	**2.690**
9302E	ORG.50 + ORG.51	II 220v (370w)	Naranja	90 Kg	420x578x1710	**2.990**
1776	ACID-1	II 220v (570w)	Naranja	10 Kg	180x280x360	**450**

CHAFING DISH AL BAÑO MARÍA

CHAFING DISH CON QUEMADORES

- Construido en acero inoxidable
- Lleva una tapa que puede retirarse en el momento del servicio.
- Funcionamiento mediante quemadores de alcohol o ethanol.
- Capacidad: 1 cubeta gastronorm 1/1 de fondo 100 mm (incluida)

ELEMENTO CALEFACTOR

- Elemento calefactor con termostato,
- Ideal para la leche, chocolate, sopa, té, café, etc ..
- Dimensiones (ancho x largo x alto): 30x20x2 cm.
- Dimensiones área útil (ancho x largo): 9,5 x 25 cm.

CHAFING DISH ELÉCTRICO AL BAÑO MARÍA

- Ideal para el mantenimiento de comida caliente.
- Temperatura ajustable por calentamiento eléctrico en modelos electricos.
- Capacidad para 1 bandejas gastronorm GN 1/1.
- Chafing dish con tapa extraíble.
- Construcción en acero inoxidable
- Atención: la cuba debe estar llena de agua antes de poner en marcha la máquina.

CHAFING DISH ELÉCTRICO AL BAÑO MARÍA

- Ideal para el mantenimiento de comida caliente.
- Temperatura ajustable por calentamiento eléctrico en modelos electricos.
- Capacidad para 1 bandejas gastronorm GN 1/1.
- Chafing dish con tapa extraíble.
- Construcción en acero inoxidable
- Atención: la cuba debe estar llena de agua antes de poner en marcha la máquina.

CÓDIGO	MODELO	DIMEN-SIONES (mm)	POTEN-CIA	CAPACIDAD	P.V.P.
1759	Chafing disk al baño maría	622x360x235	--	1 1/1 GASTRO INCLUIDO	**85**
1674	Elemento Calefactor	300x200x20	250 W		**126**
1758	Chafing disk eléctrico al baño maría	622x360x235	1,6 kW	1 1/1 GASTRO INCLUIDO	**201**
2567	Chafing disk eléctrico al baño maría	360x330x330	400 W	9 Litros	**260**

SERVICIO CATERING Y BUFFET

CHOCOLATERAS AL BAÑO MARÍA

- Termo especial para chocolate con una capacidad de 5 o de 10 litros.
- Termostato hasta 90º C calentamiento por baño Maria.
- La temperatura del chocolate nunca pasa de los 75º,evitando de este modo que el chocolate hierva y cree nata o amargue.
- Gracias a sus 1000W el calentamiento es mucho más rápido.
- Termostato regulable para un control preciso de la temperatura.
- Grifo especial con sistema anti-obstrucción.
- Sistema de agitación continua.
- Bandeja anti-goteo con sistema flotador de aviso de colmatación.
- El dispensador de almacenamiento de líquidos es fácilmente desmontable.

CÓDIGO	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1753	Choco-5L	5 Litros	280x410x460	**665**
1754M	Choco-10L	10 Litros	280x410x580	**701**

CALENTADOR ELÉCTRICO

- Eficiente sistema automático de control de calor.
- Resistencia de tubo de acero inoxidable.
- Asas con aislamiento térmico.
- Indicadores de nivel de agua del producto.
- Grifería especial.

CALENTADOR ELÉCTRICO DE AGUA

CÓDIGO	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA	P.V.P.
7900M	Calentador de agua	16 litros	320x320x520	1,5 kW	**129**

DISPENSADOR DE BUFFETS DESAYUNOS

DISPENSADORES DE CEREALES

CÓDIGO	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
2568	Dispensador simple SCD121	9 Litros	240x340x700	**195**
2569	Dispensador Doble SCD122	2 x 9 Litros	440x340x700	**390**

DISPENSADORES DE BEBIDAS

- Acabado exterior con pulido brillo espejo con tolva transparente diseñado para mantener una gran estabilidad
- Tubo central para introducir hielo y refrescar el zumo..

Eutron: 1762
Modelo Doble

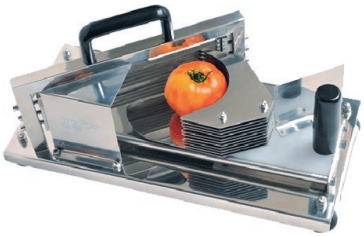
Eutron: 1761
Modelo Simple

CÓDIGO	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1761	Dispensador de Zumo Simple	8 Litros	400x300x525	**134**
1762	Dispensador de Zumo Doble	2 x 8 Litros	400x610x525	**265**

CORTADORAS DE TOMATE

Cortador para rodajas

- Fabricado en acero inoxidable.
- De acción manual.
- Cuchillas para realizar cortes de 4 mm.
- Peso: 5.2 Kg.



Cortador para gajos

- Fabricado en acero inoxidable.
- De acción manual.
- Cortes de 6 o 8 gajos.
- Peso: 3.3 Kg.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1421	Cortador para rodaja HT-4	440x200x200	**195**
1423	Cortador para gajos HT-6	355x260x485	**195**
1424	Cortador para gajos HT-8	355x260x485	**195**

BATIDORAS, TRITURADORAS Y SOPERAS

Mixers, Grinders and Soup Turns

Mélangeurs, broyeurs et Tours à Soupe

BUTRON

BATIDORAS Y TRITURADORAS

BATIDORA MEZCLADORA

- Fabricado en acero inoxidable AISI 201, fácil limpieza.
- Ideal para todo tipo de bebidas, helados, cócteles y batidos.
- Batidora con motor y asta.
- Velocidades: 2 Niveles (7500-12500 rpm y 12500-18000 rpm).
- Vasos de acero de 1 litro de capacidad.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	DOTACIÓN	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1765	Simple	II 220v (80w)	1 Vaso	4 Kg	170x170x515	**240**
1767	Doble	II 220v (80wx2)	2 Vaso	7 Kg	360x170x515	**405**

DISPENSADOR DE CAFÉ

- Dispone de depósito de alcohol para mantener el café caliente.

CÓDIGO	1760
MODELO	Café Simple
CAPACIDAD	10 Litros
DIMENSIONES	315x315x445
PRECIO	**141 €**

1760

OLLA SOPERA ELÉCTRICA SB-6000

- Estructura esmaltada negra,
- Control de temperatura regulable por termostato.
- Indicado para buffets y restauración en general.

CÓDIGO	MODELO	MEDIDAS	POTEN-CIA	CAPACIDAD	P.V.P.
1756	SB-6000	360x330x330	400 W	9 Litros	**102**

LAVADO INDUSTRIAL

Diswashers

Lave-Verre

LAVAVASOS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR GE-400 CESTA 40 X 40

- **Fabricación Española:** Calidad y fiabilidad garantizadas.
- **Estructura:** Totalmente en acero inoxidable, robusta y duradera.
- **Fácil Uso y Limpieza:** Mandos electromecánicos, esquinas redondeadas y formas lineales
- **Eficiencia:** Consumo de agua entre 2 y 2,5 litros por ciclo.
- **Temperatura de lavado/aclarado:** 60°C / 90°C.
- **Diseño Compacto:** Doble pared en la puerta para mayor seguridad e insonorización.
- **Rendimiento:** Ciclo de lavado de 120 segundos, **hasta 30 cestas/h**.
- **Altura máxima vajilla:** 270 mm
- **Potencia Total:** 3400 W (220-240V)
- **Incluye:** Dosificador automático de abrillantador, soporte para vajilla y cubilete para cubiertos, dos cestas 40x40 para vasos.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	TIPO	P.V.P.
GE-400	1070	470x525x720	SIN BOMBA	**1.710**
GE-400B	1111	470x525x720	CON BOMBA	**1.925**

LAVAVAJILLAS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR GE-500 CESTA 50 X 50

- **Fabricación Española:** Calidad y fiabilidad garantizadas.
- **Estructura:** Totalmente en acero inoxidable, robusta y duradera.
- **Fácil Uso y Limpieza:** Mandos electromecánicos, esquinas redondeadas y formas lineales
- **Eficiencia:** Consumo de agua entre 2 y 2,5 litros por ciclo.
- **Temperatura de lavado/aclarado:** 60°C / 90°C.
- **Diseño Compacto:** Doble pared en la puerta para mayor seguridad e insonorización.
- **Rendimiento:** Ciclo de lavado de 120 segundos, **hasta 30 cestas/h**.
- **Altura máxima vajilla:** 320 mm
- **Potencia Total:** 3400 W (220-240V)
- **Incluye:** Dosificador automático de abrillantador, soporte para vajilla y cubilete para cubiertos, una cesta 50x50.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	TIPO	P.V.P.
GE-500	1071	600x600x820	SIN BOMBA	**2.195**
GE-500B	1089	600x600x820	CON BOMBA	**2.410**

LAVADO INDUSTRIAL

LAVAVASOS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR CESTA 40 X 40

- **Panel de control** electromecánico
- Brazos de lavado en polipropileno reforzado
- **Potencia de la bomba de lavado:** 0,27 kW
- Válvula anti-retorno y Programador ERB-50
- **Capacidad del depósito:** 18,4 L
- **Potencia de calentamiento de cuba:** 1,8kW
- **Potencia de calentamiento de Boiler:** 3kW
- **Regulación de la temperatura:** Lavado 60ºC y aclarado 90ºC
- **Altura máxima de copas:** 300 mm.
- **Producción:** hasta 30 cestas/hora o 1000-1200 vasos/hora
- **Panel frontal:** Encendido - Indicador de calentamiento - Lavado - Enjuague manual
- Un ciclo de lavado de 2 minutos.
- Calderín del agua de aclarado
- Con **dosificador de abrillantador Seko incorporado.**
- Caja estanca para proteger los termostatos.
- Bisagras y puerta muy resistentes en acero inoxidable.
- **Accesorios suministrados:** 2 cestas de 37x37cm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	TIPO	P.V.P.
BW1200	5045	490x520x780	SIN BOMBA	**1.590**
BW1200	5029	490x520x780	CON BOMBA	**1.740**

LAVAVAJILLAS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR CESTA 50 X 50

- **Panel de control** electromecánico
- Brazos de lavado en polipropileno reforzado
- **Presión de agua apto funcionamiento:** 2-4 bares.
- **Potencia de la bomba de lavado:** 0,75Hp
- Válvula anti-retorno
- Programador ERB-50
- **Capacidad de la cuba:** 30 L Potencia de calentamiento: 2500W
- **Capacidad del boiler** 6 L Potencia de calentamiento: 4500W
- **Regulación de la temperatura:** Lavado 50-55ºC. y aclarado 80-85ºC
- Calderín del agua de aclarado.
- Con **dosificador de abrillantador Seko incorporado.**
- **Altura máxima de copas:** 355mm, apertura de puerta: 325mm,
- **Producción:** 35 cestas/hora - 500 platos por hora
- **Panel frontal:** Encendido - Indicador de calentamiento - Lavado - Enjuague manual
- Caja estanca para proteger los termostatos
- Bisagras y puerta muy resistentes en acero inoxidable.
- **Accesorios suministrados:** 2 cestas de 50x50.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	TIPO	P.V.P.
DW500N	5035	600x600x830	SIN BOMBA	**1.540**
DW500NP	5049	600x600x830	CON BOMBA	**1.890**

LAVADO INDUSTRIAL

LAVAVASOS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR CESTA 35 X 35

- **Panel de control** electromecánico
- Brazo de lavado en polipropileno reforzado
- 1 ciclo de lavado de 120”
- **Potencia de la bomba de lavado:** 0,27 kW.
- Calderín del agua de aclarado
- **Dosificador de abrillantador incorporado**
- Válvula anti-retorno
- **Capacidad del depósito:** 9,2 l.
- Potencia de calentamiento: 2 kW
- **Capacidad de la caldera:** 2,5 l
- Potencia de calentamiento: 3 kW
- **Regulación de la temperatura:** Lavado 60ºC y aclarado 90ºC.
- **Accesorios suministrados:** 1 cesta de 350x350mm. y 1 cubilete para cubiertos.
- **Altura máxima de copas:** 210mm
- **Producción:** 30 cestas/hora

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	P.V.P.
OBY 35	5030	450x450x620	**1.475**

LAVAVASOS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR CESTA 40 X 40

- **Panel de control** electromecánico
- 1 ciclo de lavado de 120”
- Brazos de lavado en polipropileno reforzado
- **Potencia de la bomba de lavado:** 0,27 kW
- Calderín del agua de aclarado
- **Dosificador de abrillantador incorporado**
- Válvula anti-retorno
- **Capacidad del depósito:** 18,4 L
- Potencia de calentamiento: 2 kW
- **Capacidad de la caldera:** 2,5 L
- Potencia de calentamiento: 3 kW
- **Regulación de la temperatura:** Lavado 60ºC y aclarado 90ºC
- **Accesorios suministrados:** 2 cestas de 40x40 y 1 cubilete para cubiertos
- Con dosificador de abrillantador
- Altura máxima de copas: 300 mm
- Producción: 30 cestas/hora

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	P.V.P.
OBY 40	5032	465x475x765	**1.690**
OBY 40	5033	Con bomba de drenaje	**1.790**

LAVADO INDUSTRIAL

LAVAVASOS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR CESTA 50 X 50

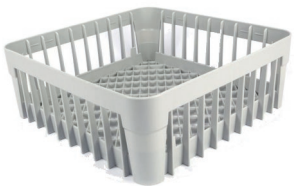
- **Panel de control** electromecánico
- 2 ciclos de lavado de (102seg-192 seg.)
- Brazos de lavado en polipropileno reforzado
- **Potencia de la bomba de lavado:** 0,66 kW
- Calderín del agua de aclarado
- **Dosificador de abrillantador incorporado**
- Válvula anti-retorno
- **Capacidad del depósito:** 30 L
- Potencia de calentamiento: 2 kW
- **Capacidad de la caldera:** 6 L
- Potencia de calentamiento: 5 kW
- **Regulación de la temperatura:**
- Lavado 60ºC y aclarado 90ºC
- **Accesorios suministrados:**
  2 cestas de 50x50
  1 cubilete para cubiertos
- **Altura máxima de copas:** 300 mm
- **Producción:** 35 cestas/hora

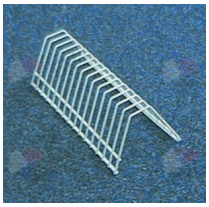
50x50 OBY 500 E

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	P.V.P.
OBY500E	5031	600x670x820mm.	**1.890**
	5036	Con bomba de drenaje	**2.050**

ACCESORIOS
DISPONEMOS DE TODO TIPO DE CESTAS PARA LAVAVAJILLAS
SEA CUAL SEA SU UTILIZACIÓN.
PARA VER TODAS LAS POSIBILIDADES CONSULTE CON SU AGENTE.

ACCESORIOS





LAVAVAJILLAS DE CAPOTA OBM 1080 Y OBM 1080 PLUS

- **Descripción General:** Estructura, cuba y depósito en acero inoxidable.
- **Cuba monobloque de lavado con esquinas redondas**.
- **Consumo de agua:** 2.8 litros por ciclo.
- Adecuado para montaje a la esquina o en línea.
- **Panel electrónico:** Facilita la programación y el monitoreo.
- **Brazos de lavado de polipropileno reforzado:** Duraderos y resistentes.
- Patas ajustables.
- **Puerta en marcha fácil:** Un solo botón para llenar y calentar el agua.
- **Componentes eléctricos y cableado cumplen con los estándares internacionales de seguridad.**
- Temperatura de enjuague y lavado controlada por termostato.
- Sistema de antirretorno controlado por válvula.
- **Temperatura de lavado:** 55-60ºC.
- **Temperatura de enjuague:** 80-85ºC.
- **Tensión de alimentación:** 380-400V AC
- **Potencia:** 9660W

Accesorios y Opcionales:

- **Dispensador de abrillantador:** Viene incluido en todos los modelos.
- **Tres cestas:** Para platos, vasos y cubiertos.
- **Conexiones:** Cable eléctrico, suministro flexible de agua y manguera de desagüe.

OPCIONAL: Brazos de lavado en acero inoxidable (consultar).
DOSIFICADOR DE DETERGENTE: Disponible como opción.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	POTENCIA	P.V.P.
OBM 1080	5037	670x785x1420(1860)	9660W	**3.232**
OBM 1080 Plus	5037+	670x785x1420(1860)	9660W	**3.557**

Modelo	Código	Capacidad máxima	Nº programas lavado	Dispensador detergente	Bomba enjuague	Bomba drenaje
OBM 1080	5037	50 cestas/hr	1	NO	NO	NO
OBM 1080 Plus	5037+	69 cestas/hr	3	SI	SI	SI

LAVADO INDUSTRIAL

LAVAVASOS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR CESTA 40 X 40

- **Fabricación europea**
- **Panel de control** electromecánico
- **Estructura** de alta calidad, robusta y duradera en acero inoxidable
- Patas regulables
- Interruptor magnético de seguridad
- **3 Programas de Lavado:** Duraciones de 90, 120 y 180 segundos.
- **Capacidad de la cuba:** 11 litros
- **Potencia de calentamiento de cuba:** 2,5kW
- **Potencia de calentamiento de boiler:** 2kW
- **Regulación de la temperatura:** Lavado 55-60ºC y aclarado 80-85ºC
- **Altura vajilla:** 280mm
- **Panel frontal:** Encendido - Indicador de calentamiento - Lavado - Enjuague manual
- **Bisagras y puertas reforzadas:** Diseñadas para uso intensivo.
- Producción 1000/1200 vasos/hora
- Consumo de agua de 2 a 2,5 litros
- **Accesorios suministrados:** 2 cestas de vasos 40x40 cm, 1 tubo de caga y 1 tubo de desagüe.
- **Con dosificador de abrillantador**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	P.V.P.
EUT.1100-1P	5040	480x580x770	**1.480**

LAVAVAJILLAS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR CESTA 50 X 50

- **Fabricación europea**
- **Panel de control** electromecánico
- **Estructura** de alta calidad, robusta y duradera en acero inoxidable
- Patas regulables
- Interruptor magnético de seguridad
- **3 Programas de Lavado:** Duraciones de 90, 120 y 180 segundos.
- **Potencia de calentamiento de cuba:** 2,5kW
- **Potencia de calentamiento de boiler:** 3kW
- **Regulación de la temperatura**: Lavado 55-60ºC y aclarado 80-85ºC
- **Altura vajilla:** 320mm
- **Panel frontal:** Encendido - Indicador de calentamiento - Lavado - Enjuague manual
- **Bisagras y puertas reforzadas:** Diseñadas para uso intensivo.
- Producción: 500 platos/hora
- Consumo de agua de 2 a 2,5 litros
- **Accesorios suministrados:** 2 cestas de vasos 50x50 cm, 1 cesta de platos 50x50 cm, 1 tubo de carga y 1 tubo de desagüe
- **Con dosificador de abrillantador**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	P.V.P.
EUT.1100-1P	5039	590x700x820	**1.720**

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA EUT.1000-1P
CESTA 40 X 40

- **Fabricación europea**
- Panel de control electromecánico
- Estructura de alta calidad, robusta y duradera en acero inoxidable
- Patas regulables
- Interruptor magnético de seguridad
- 4 programas diferentes 60/90/120/180 segundos
- Producción 1000 platos/hora
- Consumo económico de agua, detergente y energía
- **Capacidad del depósito:** 60 L
- **Dosificador de abrillantador incorporado**
- **Calderín del agua de aclarado:**
  Potencia de calentamiento de cuba: 2,5kW
  Potencia de calentamiento de Boiler: 6 kW
- **Regulación de la temperatura:** Lavado 55-60ºC y aclarado 80-85ºC
- **Accesorios suministrados:**
  2 cesta de vasos 50x50 cm, 1 cesta de platos 50x50 cm,
  1 tubo de carga y 1 tubo de desagüe
- **Altura vajilla:** 385mm
- **Panel frontal:** Encendido - Indicador de calentamiento - Lavado - Enjuague manual
- Peso 120 Kg.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	P.V.P.
EUT.1100-1P	5034	696X765X1485mm	**2.950**

LAVADO INDUSTRIAL

LAVAVASOS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR CESTA 40 X 40

- **Panel de control** electromecánico.
- 2 **Programas de Lavado:** Duraciones de 120 y 180 segundos.
- **Brazos de lavado** en polipropileno reforzado.
- **Potencia de la bomba de lavado:** 0,26kW.
- **Calderín del agua de aclarado.**
- **Válvula anti-retorno.**
- **Capacidad del depósito:** 10,5 l.itros
- **Regulación de la temperatura:** Lavado 55 y aclarado 85ºC
- **Potencia de calentamiento:** 4,5 kW.
- **Capacidad de la caldera:** 5,5 l.
- **Potencia de calentamiento:1,8 kW.**
- **Accesorios suministrados:**
  2 cestas de 40x40 cm
  1 cubilete para cubiertos.
- **Con dosificador de abrillantador**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	P.V.P.
WZ-40-RP	4110	490x560x780	**1.420**

LAVAVAJILLAS CON DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR CESTA 50 X 50

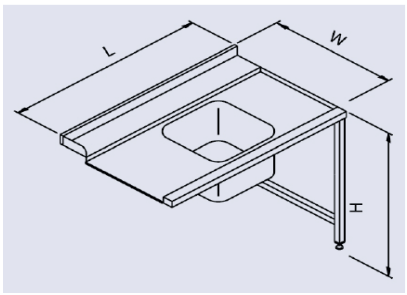
Panel de control electromecánico.
2 **Programas de Lavado:** Duraciones de 120 y 180 segundos.
Brazos de lavado en polipropileno reforzado.
Potencia de la bomba de lavado: 0,65kW.
Calderín del agua de aclarado.
Válvula anti-retorno.
Capacidad del depósito: 18 l.itros
Regulación de la temperatura: Lavado 55 y aclarado 85ºC
Potencia de calentamiento: 4,5 kW.
Capacidad de la caldera: 7 l.
Potencia de calentamiento: 3 kW.
Accesorios suministrados:
2 cestas de 50x50 cm
1 cubilete para cubiertos.
Con dosificador de abrillantador.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	P.V.P.
WZ-50-RP	4111	585x650x840	**1.540**

LAVADO INDUSTRIAL

ACCESORIOS

- Construcción de acero inoxidable.
- Patas cuadradas ajustables de 40x40 mm.



- Medidas de la cuba: 400x400x250 mm.

Izquierdo

CÓDIGO	DIMENSIONES	P.VP.
07075.22	700x750x850	**776**
09075.22	900x750x850	**808**
12075.22	1200x750x850	**814**
14075.22	1400x750x850	**843**
16075.22	1600x750x850	**900**
19075.22	1900x750x850	**940**

Derecho

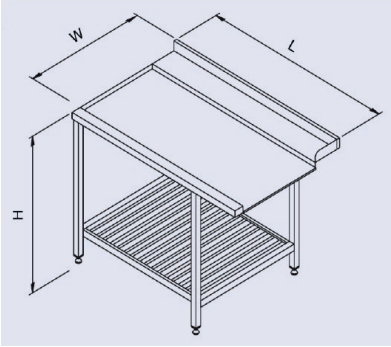
CÓDIGO	DIMENSIONES	P.V.P.
07075.21	700x750x850	**776**
09075.21	900x750x850	**808**
12075.21	1200x750x850	**814**
14075.21	1400x750x850	**843**
16075.21	1600x750x850	**900**
19075.21	1900x750x850	**940**

Izquierdo

CÓDIGO	DIMENSIONES	P.V.P.
07075.12	700x750x850	**622**
09075.12	900x750x850	**692**
12075.12	1200x750x850	**746**
14075.12	1400x750x850	**816**
16075.12	1600x750x850	**906**
19075.12	1900x750x850	**1002**

Derecho

CÓDIGO	DIMENSIONES	P.V.P.
07075.13	700x750x850	**622**
09075.13	900x750x850	**692**
12075.13	1200x750x850	**746**
14075.13	1400x750x850	**816**
16075.13	1600x750x850	**906**
19075.13	1900x750x850	**1002**



LAVADO INDUSTRIAL

LAVA UTENSILIOS DE CAPOTA OKY 5038

Descripción General:

- Estructura en acero inoxidable.
- Cuba de lavado higiénica.

Capacidad de lavado:

- Bandejas GN 2/1
- Ollas cilíndricas de 60 cm de diámetro.
- **Panel de control automático** y fácil de usar: Permite un manejo sencillo y preciso.
- **Programas de lavado:** Adaptables a diferentes necesidades de limpieza.
- **Ahorro de energía, agua y detergente:** Eficiente en términos de recursos.
- **Brazos de lavado en acero inoxidable:** Duraderos y resistentes al uso intensivo.
- **Patas ajustables:** Para adaptar la altura del equipo según las necesidades del espacio.
- **Puesta en marcha fácil:** Solo un botón para llenar y calentar el agua del depósito de la caldera.
- **Sellado IPX5:** Protección contra el agua, garantizando una mayor seguridad en el uso.
- **Temperatura de lavado:** 55-60 °C (requiere un suministro de agua a un mínimo de 2 bares y 50 °C).
- **Temperatura de enjuague:** 80-85 °C (máximo).

La bomba de enjuague tiene una potencia de 0.37 kW

- **Altura máxima de lavado:** 80 cm, ideal para utensilios grandes.
- **Consumo de agua:** 4.5 litros por ciclo.
- **DOSIFICADOR de detergente y abrillantador.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	P.V.P.
OKY	5038	780x950x2040	**9.890**

Conexión Eléctrica	400V~3NPE / 50Hz	Con. descarga de Agua Sucia	3/4 ” (Ø 28 mm)
Potencia Total	16.7 kW	Ruido Máximo	80 dBA
Capacidad de Lavado (vaso/hr)	600 pan (Max.)	Peso Bruto	220 (±5) kg
Capacidad de Lavado (cesta/hr)	30/10/7,5	Dimensiones (LxWxD)	780x950x2040 mm
Cap. de Cuba de Lavado/Caldera	65 / 18 lt	Clase de Protección	IPX5
Número de Programas de Lavado	3 52/102/132	Dimensiones de Cesta	60 x 70 cm
		Altura de Carga	80 cm
Tiempos del Programa	120/360/480 sn	Inclinación	6°
Temp. del Agua de Lavado	55-60°C		
Temp. del Agua de Enjuague	80-85 °C (max.)		
Conexión de la Entrada de Agua	3/4 “		
Potencia de la Bomba de Lavado	2.8 kW		
Potencia de la Bomba de Enjuague	0.37 kW		
Presión/Temp de la Entr. de Agua	2-4 Bar / 50 °C		
Potencia de Calor (Lavado/Enjuag.)	4,5 / 14 kW		

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE OBK 2000

- **Estructura en acero inoxidable** incluyendo la cuba de lavado y el depósito de la caldera.
- **133 cestas por hora** (Dimensiones de cesta: 50 x 50 cm).
- **Lavado continuo** a través de sistema de transporte con secador.
- Secado eficaz a través de un ventilador de alta potencia.
- **Consumo de agua** es 3,1 litros por ciclo.
- **Panel de control** automático.
- Brazos de lavado de acero inoxidable.
- Patas ajustables
- Sistema valvula antirretorno.
- **Altura máxima de carga:** 42 cm
- **Temperatura de lavado:** 55-60ºC
- **Temperatura de enjuague:** 80-85ºC
- Controlada por termostato.

CONSULTAR PLAZO DE ENTREGA

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES	P.V.P.
OBK 2000(DERECHA)	071001	800x2550x1880.	**14.915**
OBK 2000 (IZQUIERDA)	071002	800x2550x1880	**14.915**

Accesorios estándar	Accesorios Opcionales
Bomba de enjuague	Dispensador de detergente
5 cestas promocionales (3xPlato, 1x Vaso, 1xCubertería)	Bomba de drenaje
Manguera flexible de suministro de agua y desagüe	Dispensador de abrillantador
Brazos de lavado de acero inoxidable	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
Nombre de modelo	OBK 2000	Temperatura del agua de lavado	55-60
Peso neto/bruto	320/350	Potencia de la bomba de lavado	0,72/1,10
Capacidad	2130 plato/hora	Flujo de la bomba de lavado	440/659
Ancho del paquete	2600	Temperatura del agua de enjuague	80-85
Tamaño del paquete	900	Potencia de la bomba de enjuague	5,37
Altura del paquete	2100	Flujo de la bomba de enjuague	18
Volumen del paquete	4.914	Potencia del ventilador de secado	0,45
Cantidad de producto en el paquete	1	Diámetro de entrada de drenaje	1 1/4''
Energia electrica	48	Ruido máximo	80
Voltio eléctrico	400 V – 3NPE/50Hz	Volumen de caldera	18
Presión de agua caliente	2 - 4 bare	Potencia del calentador de caldera	27
Dureza del agua caliente	0-10	Volumen del tanque	60/90
Presión de agua fría	2 - 4 bares	Potencia del calentador del tanque	9
Dureza del agua fría	0-10		

LAVADO INDUSTRIAL

GRIFOS MONOMANDO

- Grifos para colocar en nuestras mesas fregadero, pensados para un uso intensivo.
- Varios modelos en función de las necesidades de cada uno.

CÓDIGO	MODELO	Longitud salida mm.	Altura salida mm.	Cartucho	Asidero
548033	G. Monomando 1 orificio	230	125	Cerámico	Manilla larga
545079	G. Monomando 1 orificio	300	200	Cerámico	Manilla larga
549237	G. Monomando 1 orificio	230	125	Cerámico	Manilla larga
548034-2	G. Monomando 1 orificio	200	125	Cerámico	Manilla larga

PEDALES PULSADORES

- Grifo pedal de agua para montaje en suelo.
- Empalme 1/2" y Pedal rosca 1/2"

CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO
542915	542916	542914	GR1393

CÓDIGO	MODELO	TIPO	Sujeción	Montaje
542915	Pedal	Doble	2 aguas	Suelo
542916	Pedal	Simple	2 aguas mezclador	Suelo
542914	Pedal	Simple	1 agua	Suelo
GR1393	Pedal	Simple	2 aguas mezclador	Suelo

LAVADO INDUSTRIAL

GRIFOS Y CAÑOS

CÓDIGO	MODELO	Longitud salida mm.	Altura salida mm.	Cartucho	Asidero
547821	Grifo mezclador	200	220	montura cierre goma	asidero triangulares
547901	Caño Salida	200	240		
9035	Caño Salida	105	130		

ACCESORIOS

- Pulsador automático
- Tiempo de apertura: ca.15 s
- Altura: 68 mm
- Versión válvula encastrada

CÓDIGO
548199

- Válvula mezcladora
- Anchura: 61 mm
- Profundidad: 26 mm
- Altura: 69 mm

CÓDIGO
541475

- Ducha de mano.
- Empalme de 1/2”

CÓDIGO
9030

LAVADO INDUSTRIAL DUCHAS PARA VAJILLAS

GRIFO DUCHA

- Ducha para vajilla con grifo monomando.
- Manilla larga.

CÓDIGO	MODELO	Altura total mm.	Grifo	Caño	Asidero	P.V.P.
9020	G. Monomando 1 orificio	600 (+/-50)	SI	SI	Manilla larga	**360**
9020-2	G. Monomando 1 orificio	700 (+/-50)	SI	SI	Manilla larga	**280**

GRIFO DUCHA MURAL

- Ducha para vajilla con grifo vertical , caño y toma mural
- Asidero triangulares.

CÓDIGO	MODELO	Altura total mm.	Grifo	Caño	Asidero	P.V.P.
9008	Mural	1150 (+/-100)	Si	Si	asidero triangulares	**250**

DUCHAS PARA VAJILLA

Ducha para vajilla con grifo vertical

- Ducha para vajilla con grifo vertical.
- Un agua.

CÓDIGO	P.V.P.
9001	195

- Ducha para vajilla con grifo vertical.
- Dos aguas.

CÓDIGO	P.V.P.
9011	205

- Ducha para vajilla.
- Dos aguas.
- Con grifo vertical monomando.

CÓDIGO	P.V.P.
9002	210

Ducha para vajilla con grifo vertical y caño

- Ducha para vajilla con grifo y caño

CÓDIGO	P.V.P.
9005	245

- Ducha para vajilla con grifo y caño

CÓDIGO	P.V.P.
9006	265

- Ducha para vajilla.
- Dos aguas.
- Con grifo vertical monomando.

CÓDIGO	P.V.P.
9007	270

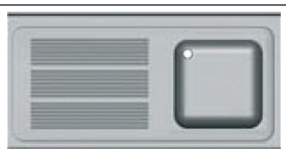
LAVADO INDUSTRIAL

FREGADEROS SEMI-INDUSTRIALES GAMA 500 SIN O CON BASTIDOR

- Fregaderos semi-industriales en acero inox AISI-304 de fondo 500mm
- Especialmente diseñados para espacios reducidos.
- Senos insonorizados. con válvula y rebosadero exterior.
- Distintas opciones: un seno, seno + escurridor, dos senos, dos senos + escurridor.

CON BASTIDOR SIMPLE

CON BASTIDOR
CON HUECO PARA LAVAVAJILLAS

IMAGEN	TAMAÑO	MEDIDA CUBETA	SIN BASTIDOR CÓDIGO	SIN BASTIDOR P.V.P.	CON BASTIDOR CÓDIGO	CON BASTIDOR P.V.P.	CON BASTIDOR LAVAVAJILLAS CÓDIGO	CON BASTIDOR LAVAVAJILLAS P.V.P.
	800x500 900x500 1000x500	360x400x150 360x400x150 360x400x150	F0851I F0951I F1051I	**128** **135** **140**	FB0851I FB0951I FB1051I	**292** **299** **304**	FL0851I FL0951I FL1051I	**292** **299** **304**
	800x500 900x500 1000x500	360x400x150 360x400x150 360x400x150	F0851D F0951D F1051D	**128** **135** **140**	FB0851D FB0951D FB1051D	**292** **299** **304**	FL0851D FL0951D FL1051D	**292** **299** **304**
	1200x500 1350x500	340x365x150 340x365x150	F1252I F1352I	**190** **220**	FB1252I FB1352I	**365** **395**	FL1252I FL1352I	**365** **395**
	1200x500 1350x500	340x365x150 340x365x150	F1252D F1352D	**190** **229**	FB1252D FB1352D	**365** **395**	FL1252D FL1352D	**365** **395**

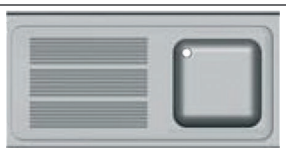
FREGADEROS GAMA 600
SIN O CON BASTIDOR

Esta construida en acero inoxidable AISI-304, con peto trasero de 50 mm y frontal de 50 mm.
Incluyen válvula, desagüe y rebosadero. Patas de tubo 40x40 regulables.

CON BASTIDOR

CON BASTIDOR CON CUBRE

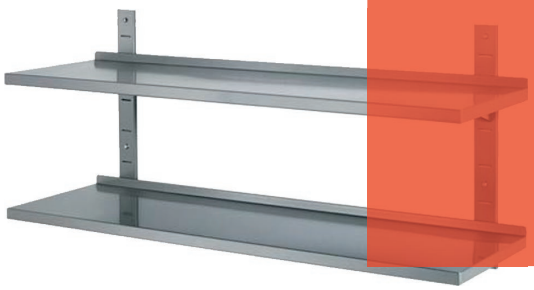
CON BASTIDOR CON HUECO PARA LAVAVAJILLAS

IMAGEN	TAMAÑO	MEDIDA CUBETA	SIN BASTIDOR CÓDIGO	SIN BASTIDOR P.V.P.	CON BASTIDOR CÓDIGO	CON BASTIDOR P.V.P.	CON BASTIDOR LAVAVAJILLAS CÓDIGO	CON BASTIDOR LAVAVAJILLAS P.V.P.
	600x700 700x800	500x500x300 600x700x300	F67055 F78067	**182** **225**	FB67055 FB78067	**345** **390**	FL67055 FL78067	**345** **390**
	1200x600 1200x600 1400x600 1500x600	400x400x250 400x500x250 400x500x250 500x400x250	F126144I F126145I F146145I+ F156145BI	**299** **315** **325** **360**	FB126144I FB126145I FB146145I FB156145BI	**497** **525** **525** **556**	FL126144I FL126145I FL146145I FL156145BI	**497** **525** **525** **556**
	1200x600 1200x600 1400x600 1500x600	400x400x250 400x500x250 400x500x250 500x400x250	F126144D F126145D F146145D F156145BD	**299** **315** **325** **369**	FB126144D FB126145D FB146145D FB156145BD	**497** **525** **525** **556**	FL126144D FL126145D FL146145D FL156145BD	**497** **525** **525** **556**
	1400x600 1600x600	400x400x250 400x500x250	F146244I F166245I	**425** **452**	FB146244I FB166245I	**621** **649**	FL146244I FL166245I	**621** **649**
	1400x600 1600x600	400x400x250 400x500x250	F146244D F166245D	**425** **452**	FB146244D FB166245D	**621** **649**	FL146244D FL166245D	**621** **649**

MOBILIARIO ACERO INOXIDABLE

Stainless Steel Furniture

Meubles en acier inoxydable

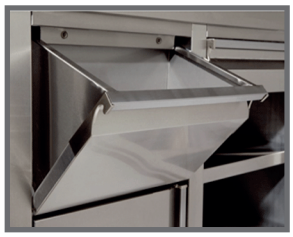


INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MUEBLES CAFETEROS

MOBILIARIO FRENTE MOSTRADOR
MUEBLES CAFETEROS CON 1 ESTANTE

- Con la diversidad de gama de mesas cafeteras, mesas estanterías cafetería y mesas refrigeradas frente mostrador puede diseñar una línea completa para cada espacio y necesidad.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado y trasera en acero plastificado prelacado gris.
- Tolva de recogida de los posos del café de acero inoxidable, con golpeador desmontable reforzado y una apertura de hasta 119º.
- Cajones auxiliares en acero inoxidable, con sistema de guías telescópicas totalmente extensibles, que permiten la apertura completa del cajón.
- Su fabricación y diseño están pensados para un uso continuado.
- Peto trasero de 100 mm, totalmente soldado y con cantos redondeados.
- Estantes de acero inoxidable regulables en altura.
- Los estantes se pueden regular en 7 niveles, con una separación de 70 mm.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.



MODELO	CÓDIGO	CAJONES	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
MCA-100-O	1037	1	1000x600x1045	**1.009**
MCA-150-O	1038	2	1500x600x1045	**1.310**
MCA-200-O	1039	2	2025x600x1045	**1.495**
MCA-250-O	1040	2	2550x600x1045	**1.550**

MUEBLES ESTANTERÍAS
MESA ESTANTERÍAS CAFETERÍA
FRENTE MOSTRADOR CON 2 ESTANTES

- El complemento idóneo para combinar con las mesas cafeteras y las mesas refrigeradas frente mostrador.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado y con trasera de acero plastificado.
- Encimeras con peto trasero de 100 mm totalmente soldado y cantos redondeados.
- Estantes de acero inoxidable.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Modelos con profundidades de 350 mm y 600 mm con 2 estantes.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
MST-35/100 2E	1044	1000x350x1045	**590**
MST-35/150 2E	1045	1500x350x1045	**815**
MST-35/200 2E	1046	2025x350x1045	**980**
MST-35/250 2E	1047	2550x350x1045	**1.455**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
MST-60/100 2E	1048	1000x600x1045	**585**
MST-60/150 2E	1049	1500x600x1045	**740**
MST-60/200 2E	1050	2025x600x1045	**960**

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MOBILIARIO FRENTE MOSTRADOR
MUEBLE CAFETERO CON 1 ESTANTE

- Con la diversidad de gama de mesas cafeteras, mesas estanterías cafetería y mesas refrigeradas frente mostrador puede diseñar una línea completa para cada espacio y necesidad.
- Construidas en acero inoxidable, acabado satinado
- Tolva de recogida de los posos del café de acero inoxidable, con golpeador desmontable reforzado y una apertura de hasta 119º.
- Cajones auxiliares en acero inoxidable, opcionales
- Peto trasero de 100 mm, totalmente soldado.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.

OPCIÓN DE CAJÓN INOX.
120 €

MODELO	CÓDIGO	CAJONES	DIMENSIONES(mm.) ancho x fondo x alto	P.V.P.
FCD-100-O	1427	1	1000x600x1050	**820**
FCD-150-O	1428	1	1500x600x1050	**910**
FCD-200-O	1429	1	2000x600x1050	**990**
FCD-250-O	1430	1	2500x600x1050	**1.170**

TAMBIÉN A MEDIDA

MOBILIARIO FRENTE MOSTRADOR
MUEBLES ESTANTERÍAS

- El complemento idóneo para combinar con las mesas cafeteras y las mesas refrigeradas frente mostrador.
- Construidas en acero inoxidable
- Encimeras con peto trasero de 100 mm totalmente soldado.
- Estantes de acero inoxidable.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Modelos con profundidad de 600 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES(mm.) ancho x fondo x alto	P.V.P.
ECD-100	1432	1000x 600x1050	**670**
ECD-150	1433	1500x600x1050	**760**

TAMBIÉN A MEDIDA

MESAS NEUTRAS GAMA 600
MESAS DE TRABAJO CENTRALES

- Material: Acero inoxidable AISI 304.
- Dimensiones: 1000 x 600 x 850 mm (alto estándar).
- Tapa: AISI 304, espesor 1,2 mm, sin madera interior.
- Entrepano: AISI 304, espesor 1 mm, reforzado.
- Patas: Tubo acero inoxidable 40x40x1 mm.
- Construcción: Totalmente soldada, sin tornillos.
- Acabado: Satinado.
- Personalización: Fabricación a medida bajo pedido.

MESAS SOLDADAS CENTRALES / FONDO 600 mm.

REFERENCIA	DIMENSIONES(mm.) ancho x fondo x alto	SIN ESTANTE P.V.P.	REFERENCIA	1 ESTANTE P.V.P.
MCS010608	1000x600x850	348	MCS110608	**370**
MCS012608	1200x600x850	363	MCS112608	**395**
MCS015608	1500x600x850	400	MCS115608	**465**
MCS018608	1800x600x850	452	MCS118608	**498**
MCS020608	2000x600x850	488	MCS120608	**550**

TAMBIÉN A MEDIDA

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MESAS NEUTRAS GAMA 600

MESAS DE TRABAJO MURALES

- Material: Acero inoxidable AISI 304.
- Dimensiones: 1000 x 600 x 850 mm (alto estándar).
- Tapa: AISI 304, espesor 1,2 mm, sin madera interior.
- Entrepano: AISI 304, espesor 1 mm, reforzado.
- Patas: Tubo acero inoxidable 40x40x1 mm.
- Solapa trasera: 100 mm con doble plegado.
- Construcción: Totalmente soldada, sin tornillos.
- Acabado: Satinado.
- Personalización: Fabricación a medida bajo pedido.

MESAS SOLDADAS MURALES / FONDO 600 mm.

REFERENCIA	DIMENSIONES(mm.) ancho x fondo x alto	SIN ESTANTE P.V.P.	REFERENCIA	1 ESTANTE P.V.P.
MMS010608	1000x600x850	**390**	MMS110608	**470**
MMS012608	1200x600x850	**428**	MMS112608	**524**
MMS015608	1500x600x850	**485**	MMS115608	**605**
MMS018608	1800x600x850	**542**	MMS118608	**686**
MMS020608	2000x600x850	**580**	MMS120608	**740**

TAMBIÉN A MEDIDA

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MESAS NEUTRAS DESMONTABLES MODELOS ECO

- Fabricados en acero inoxidable AISI-201 con acabado satinado.
- Gran robustez.
- Peto sanitario trasero en modelos murales.
- Patas en tubo de 40x40 con taco regulable en altura .
- Pueden equiparse con cajones, cajoneras y estantes sobremesa.
- Se suministra desmontada

MESAS DE TRABAJO MURALES Y CENTRALES

MESAS DESMONTABLES MURALES / FONDO 600 mm. 1 ESTANTE

REFERENCIA	DIMENSIONES(mm.) ancho x fondo x alto	P.V.P.
MME110608	1000x600x850	**300**
MME115608	1500x600x850	**380**
MME120608	2000x600x850	**430**

MESAS DESMONTABLES CENTRALES / FONDO 600 mm. 1 ESTANTE

REFERENCIA	DIMENSIONES(mm.) ancho x fondo x alto	P.V.P.
MCE110608	1000x600x850	**280**
MCE115608	1500x600x850	**360**
MCE120608	2000x600x850	**400**

ARMARIO DE CAJONES CON PETO

REFERENCIA	DIMENSIONES(mm.) ancho x fondo x alto	P.V.P.
4041	500x600x850+100	**480**
4042	1000x600x850+100	**790**

CAJONES

REFERENCIA	DIMENSIONES(mm.) ancho x fondo x alto	P.V.P.
4061	400x560x180	**140**
4062	400X560X570	**360**

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

FREGADEROS DESMONTABLES MODELOS ECO

- Fregadero individual con tablero.
- Patas cuadradas.
- Cuba soldada.
- Con peto contra salpicaduras de 10 cms.
- Con barra reforzada alrededor.
- Se suministra desmontada

FREGADEROS 1 CUBA DESMONTABLES FONDO 600 mm. 1 ESTANTE

Referencia	Cuba	Dimensiones(mm.) ancho x fondo x alto	Medidas Cuba(mm)	P.V.P.
4043	Derecha	1200x600x850	450X450X300	**370**
4044	Izquierda	1200x600x850	450X450X300	**370**
4045	Derecha	1400x600x850	450X450X300	**390**
4046	Izquierda	1400x600x850	450X450X300	**390**
4047	Derecha	1500x600x850	450X450X300	**410**
4048	Izquierda	1500x600x850	450x450x300	**410**

FREGADEROS 2 CUBA DESMONTABLES FONDO 600 mm. 1 ESTANTE

Referencia	Cuba	Dimensiones(mm.) ancho x fondo x alto	Medidas Cuba(mm)	P.V.P.
4049	Derecha	1500x600x850	450X450X300	**440**
4050	Izquierda	1500x600x850	450x450x300	**440**

FREGADEROS 1 CUBA DESMONTABLES FONDO 600 mm. 1 ESTANTE

- Pata cuadrada y cuba soldada con peto contra salpicaduras de 10 cm con delantal reforzado y Diseño de tablero de olas.
- Se suministra desmontada.

Referencia	Cuba	Dimensiones(mm.) ancho x fondo x alto	Medidas Cuba(mm)	P.V.P.
4051	Derecha	1200x600x850	400X400X250	**410**
4052	Izquierda	1200x600x850	400X400X250	**410**
4053	Derecha	1400x600x850	400X400X250	**460**
4054	Izquierda	1400x600x850	400X400X250	**460**
4055	Derecha	1500x600x850	400X400X250	**480**
4056	Izquierda	1500x600x850	400X400X250	**480**

FREGADEROS 2 CUBAS DESMONTABLES FONDO 600 mm. 1 ESTANTE

Referencia	Cuba	Dimensiones(mm.) ancho x fondo x alto	Medidas Cuba(mm)	P.V.P.
4057	Derecha	1400x600x850	400X400X250	**550**
4058	Izquierda	1400x600x850	400X400X250	**550**

FREGADEROS 2 CUBA DESMONTABLES FONDO 600 mm. 1 ESTANTE

Referencia	Cuba	Dimensiones(mm.) ancho x fondo x alto	Medidas Cuba(mm)	P.V.P.
4059	Derecha	1200x600x920	400X400X250	**410**
4060	Izquiera	1200x600x920	400x400x250	**410**

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MESAS AUXILIARES

• Pueden equiparse con cajones, cajoneras y estantes sobremesa.

MESA AUXILIAR CENTRAL SOLDADAS

Referencia	Dimensiones(mm.) ancho x fondo x alto	Entrepaños	P.V.P.
MCS207608	700x600x600	1	**380**

MESAS AUXILIARES

Referencia	Tipo	Dimensiones(mm.) ancho x fondo x alto	Entrepaños	P.V.P.
MC607085	CENTRAL	700x600x850	2	**450**
MM706085	MURAL	700x600x850	2	**450**
MM607085	MURAL	600x700x850	2	**450**

MESA MURAL ANGULAR

Referencia	Dimensiones(mm.) ancho x fondo x alto	Entrepaños	P.V.P.
MA606085	600x600x850	1	**385**

MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE CON SENO SOLDADO

Referencia	Entrepaño	Dimensiones(mm.) ancho x fondo x alto	Medidas Cuba(mm)	P.V.P.
MTC-1200	SIN	1200x600x850	400x400x200	**720**
MTC-1201	1	1200x600x850	400x400x200	**820**

INDICAR CUBA IZQUIERDA O DERECHA
PARA FABRICACION A MEDIDA, CONSULTAR

MESA CON ARO PARA DESBARAZADO

Referencia	Dimensiones(mm.) ancho x fondo x alto	P.V.P.
MTA-600	600x600x850	**960**

TAMBIÉN A MEDIDA

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

ESTANTES MURALES

ESTANTE MURAL COMPACTO.

REFERENCIA	DIMENSIONES LxAxH	P.V.P.
1090	1000x300x245	**148**
1091	1250x300x245	**160**
1092	1500x300x245	**187**
1093	1000x400x245	**171**
1094	1250x400x245	**185**
1095	1500x400x245	**203**
1096	1000x500x245	**189**
1097	1250x500x245	**204**
1098	1500x500x245	**215**

PARA FABRICACION A MEDIDA, CONSULTAR

ESTANTE MURAL CON BARRA

REFERENCIA	DIMENSIONES LxAxH	P.V.P.
2560	900x300x250	**120**
2561	1200x300x250	**140**

PARA FABRICACION A MEDIDA, CONSULTAR

ESTANTES MURALES DE TUBO

REFERENCIA	DIMENSIONES LxAxH	P.V.P.
2562	900x320x160	**125**
2563	1200x320x160	**170**

PARA FABRICACION A MEDIDA, CONSULTAR

ESTANTE MURAL DE TUBO PLEGABLE

REFERENCIA	DIMENSIONES LxAxH	P.V.P.
2564	900x450	**175**
2565	1200x450	**190**

PARA FABRICACION A MEDIDA, CONSULTAR

ESTANTE PARA MICROONDAS

REFERENCIA	DIMENSIONES LxAxH	P.V.P.
1109	590x388x200	**104**

PARA FABRICACION A MEDIDA, CONSULTAR

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

ANAQUELES DESMONTABLES INOX.

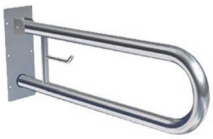
REFERENCIA	DIMENSIONES LxAxH	P.V.P.
3947	800x300x254	102
3948	1000x300x254	125
3949	1200x300x254	130
3950	1500x300x254	150
3951	1800x300x254	170
3952	600x400x254	90
3953	800x400x254	115
3954	1000x400x254	145
3955	1200x400x254	155
3956	1500x400x254	170
3957	1800x400x254	204

ESTANTERÍA DE PARED INOX.

- Kit de estantería mural.
- Para montar una estantería mural.
- Compuesto por:
  - 2 estantes.
  - 4 cartelas.
  - 2 columnas pared de 600 mm de longitud.
  - Tacos metálicos de expansión para fijar a pared incluidos.

REFERENCIA	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
2553W	800x350	110
2555W	1000x350	130
2557W	1200x350	150
2558W	1400x350	170
2559W	1600x350	190

BARRAS DE APOYO



BARRA MURAL DE APOYO

REF.	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
2901	Abatible de 600 mm.	178
2902	Abatible de 800 mm.	202

BARRA MURAL SATINADO

REF.	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
2901	Vertical de 300 mm.	42
2904	Vertical de 600 mm.	45
2905	Vertical de 900 mm.	67

BARRA MURAL DE APOYO PARA LAVABO

REF.	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
2906	Izquierda	180
2907	Derecha	180

BARRA MURAL DE APOYO 90 PARA LAVABO 660x560 mm.

REF.	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
2908	Izquierda	119
2909	Derecha	119

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

LAVAMANOS CON PEDAL

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
2571	lavamanos con pedal mezclador. Tamaño: 400x400x850mm.	**420**
2572	lavamanos con pedal mezclador. Tamaño: 450x450x850mm.	**396**
2573	lavamanos con pedal mezclador. Tamaño: 500x400x850mm.	**440**

LAVAMANOS DE PARED

- Grifo de cuello de cisne.
- Latiguillos de conexión.
- Pulsador manual automezclador.
- Dosificador de jabón incluido.
- Válvula de desagüe.
- **Dimensiones del lavamanos:** 400x300x570 mm.
- **Dimensiones de la cuba:** 335x235x125 mm.
- **Material:** Acero inoxidable 201 con acabado pulido.
- **Diseño mural:** Fácil instalación en pared.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
3030	Lavamanos de pared HS-1	**199**

LAVAMANOS CON PEDAL Y CUBO DE BASURA

- Grifo de cuello de cisne.
- **Accionamiento:** Pedal de pie, agua caliente y fría.
- **Accesorios incluidos:** Llaves de paso, grifo y conexiones.
- **Dimensiones del lavamanos:** 400x330x970 mm.
- **Dimensiones de la cuba:** 335x235x125 mm.
- **Material:** Acero inoxidable SS304/SS201.
- **Cubo de basura integrado**

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
3931W	Lavamanos con pedal y cubo de basura FSF-WB004	**360**

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

CUBETAS GASTRONORM AISI-304

650x530 mm.

CUBETAS LISAS GN 2/1 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG2102	20	--	**33**
CG2106	65	18,8	**46**

325x265 mm.

CUBETAS LISAS GN 1/2 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1204	40	2	**10,50**
CG1206	65	4,1	**12,20**
CG1210	100	6,6	**14,50**
CG1215	150	9,7	**23,00**
CG1220	200	12,7	**32,00**

162x265 mm.

CUBETAS LISAS GN 1/4 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1404	40	--	**8,50**
CG1406	65	1,8	**10,00**
CG1410	100	2,8	**12,00**
CG1415	150	4,1	**19,00**

2/1 650x530 mm

CUBETAS PERFORADAS GN 2/1

REF.	FONDO	P.V.P.
CG2102P	20	**42,50**
CG2104P	40	**49,00**
CG2106P	65	**58,00**

1/1 530x325 mm

CUBETAS PERFORADAS GN 1/1

REF.	FONDO	P.V.P.
CG1106P	65	**28,00**

1/2 325x265 mm.

CUBETAS PERFORADAS GN 1/2

REF.	FONDO	P.V.P.
CG1206P	**65**	**16,00**

530x325 mm.

CUBETAS LISAS GN 1/1 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1104	40	5,1	**19,00**
CG1106	65	9,2	**22,00**
CG1110	100	14,2	**26,00**
CG1115	150	21,3	**39,00**

1/3 325x175 mm.

CUBETAS LISAS GN 1/3 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1304	40	1,5	**8,50**
CG1306	65	2,5	**9,80**
CG1310	100	4,1	**13,00**
CG1315	150	5,8	**23,00**

1/6 162x176 mm.
1/9 176x108 mm.

CUBETAS LISAS GN 1/6-1/9 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1606	65	1	**7,50**
CG1610	100	1,6	**9,00**
CG1615	150	2,4	**15,50**
CG1906	65	0,6	**6,30**
CG1910	100	1	**10,50**

360x165x118mm

CUBETAS LISAS GN 1/6-1/9 EUTRON

REF.	FONDO	P.V.P.
TG11	GN 1 / 1	**18,00**
TG12	GN 1 / 2	**10,50**
TG13	GN 1 / 3	**8,50**
TG14	GN 1 / 4	**7,50**
TG16	GN 1 / 6	**6,00**
TG19	GN 1 / 9	**5,00**

CUBETAS PARA HELADO Y SUS TAPAS

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CH1312W	118	4	**28**
TH13W			**10**

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

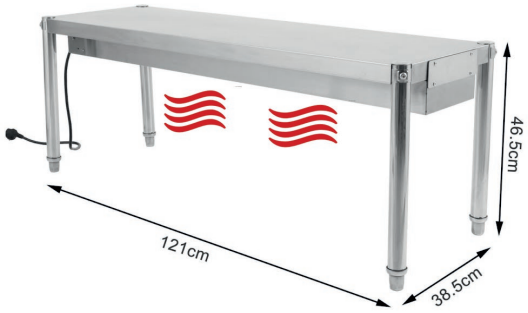
ESTANTE DE SOBREMESA SIMPLE Y DOBLE MONTADO

1 NIVEL		
CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
PP1001	1000x350x350	299
PP1201	1200x350x350	310
PP1501	1500x350x350	330
PP1801	1800x350x350	350
PP2001	2000x350x350	380

2 NIVEL		
CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
PP1002	1000x350x750	399
PP1202	1200x350x750	430
PP1502	1500x350x750	480
PP1802	1800x350x750	525
PP2002	2000x350x750	540

ESTANTE CALIENTAPLATOS DE 1,2 M CON 1 NIVEL

- Este estante calientaplatos está diseñado para mantener los platos a la temperatura perfecta antes de ser servidos. Su construcción en acero inoxidable garantiza durabilidad y facilidad de limpieza.
- Dimensiones: 121 cm (ancho) x 38,5 cm (fondo) x 46,5 cm (alto).
- Potencia: 1.500 W.
- Temperatura de funcionamiento: 30°C - 85°C.
- Calentamiento infrarrojo con radiadores cerámicos.
- Esquinas redondeadas para mayor seguridad.



REFERENCIA	DIMENSIONES (mm.)	TEMPERATURA º C	POTENCIA	P.V.P.
3946	121x38,5x46,5	+30º a +85º	1500W	360

BARRA DE SUJECIÓN NOTAS ALUMINIO

PORTACOMANDAS		
CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
3940	360x60x20	6
3941	450x60x20	9
3942	600x60x20	12
3943	900x60x20	18
3944	1000x60x20	21
3945	1200x60x20	25

ESTANTERÍAS EN DURALUMINIO PARA CÁMARAS

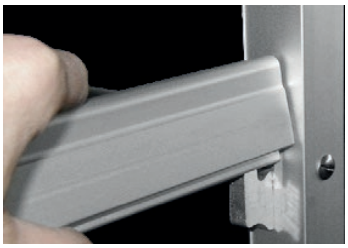
- Especialmente diseñadas para uso alimentario, camaras frigoríficas.
- Fáciles de montar, sin necesidad de herramientas.
- Estructura robusta en duraluminio anodizado
- Capacidad de carga: 150kg por estante, repartidos
- Tornillería en acero inoxidable.
- Parrillas de polipropileno, autoventiladas, amovibles
- Estantes regulables en altura cada 150mm.
- Modulación en longitud cada 8cm.
- 3 profundidades: 370*, 470 y 570*mm(*proporcionales Gastronorm).
- Homologación NF de higiene alimentaria.

Long. mm	REFER (STAND)	ESCALE RILLAS	370 mm (GN)			470 mm			570 mm		
			3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
717	A	2	326,04	379,17	432,30	336,16	389,40	442,64	369,60	431,64	493,68
799	B	2	347,66	407,99	468,33	357,94	418,44	478,94	399,14	471,02	542,91
881	C	2	360,69	425,37	490,05	370,98	435,82	500,67	413,99	490,82	567,66
963	D	2	375,71	445,39	515,08	385,99	455,84	525,69	430,82	513,26	595,71
1045	E	2	390,39	464,97	539,55	400,68	475,42	550,17	447,32	535,26	623,21
1127	F	2	410,36	491,59	572,83	420,81	502,26	583,72	475,20	572,44	669,68
1291	G	2	440,39	531,63	622,88	450,84	542,30	633,77	508,86	617,32	725,78
1373	H	2	451,77	546,81	641,85	462,22	557,48	652,74	522,06	634,92	747,78
1455	I	2	471,41	572,99	674,58	482,02	583,88	685,74	549,62	671,66	793,71
1619	J	2	502,10	613,91	725,73	512,71	624,80	736,89	583,94	717,42	850,91

- **El PVP indicado corresponde a 1700mm de alto**, consulte precio para 2000mm de altura.
- Disponen de pies regulables para adaptarse a cualquier tipo de suelo, y están mecanizadas para fijación de estantes cada 150 mm.

Para escalerillas, ángulos, y estantes adicionales, consulte precio.

Estantes regulables en altura cada 150mm.



Fáciles de montar, sin necesidad de herramientas.

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MODELOS JUNIOR

FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE AISI-304.
CAMPANAS SOLDADAS, CANTOS DOBLADOS Y CHAFADOS

CAMPANA DE PARED MURAL CON PLENUM SERIE 800

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304.
- Campanas soldadas completamente, con cantos doblados y chafados.
- Colectores en forma de U soldados para la sujeción de los filtros,de estructura diáfana,sin montantes intermedios facilitando una correcta limpieza.
- Filtros inclinados con sistema de drenaje con tapón roscado de gran tamaño.
- Contempla todas las normativas vigentes.
- Diseño.fácil de limpiar.
- Construidas para filtros 490x490, para la opcion de filtros de 500x500 debe indicarlo al tramitar el pedido.
- Filtros de lamas de acero inoxidable no incluidos.
- Modelo de turbina segun medida de campana, explicado en tabla adjunta.

MODELO TRADICIONAL
EL MISMO PRECIO

MEDIDAS	CÓDIGO SIN TURBINA	P.V.P. SIN TURBINA	CÓDIGO CON TURBINA	P.V.P. CON TURBINA
1000x790x700	CMJ100	448	CMJ100-T	**720**
1200x790x700	CMJ120	515	CMJ120-T	**860**
1500x790x700	CMJ150	684	CMJ150-T	**1.030**
1800x790x700	CMJ180	720	CMJ180-T	**1.074**
2000x750x700	CMJ200	750	CMJ200-T	**1.104**

CAMPANA DE PARED MURAL SNACK SERIE 800

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304.
- Campanas soldadas completamente, con cantos doblados y chafados.
- Colectores en forma de U soldados para la sujeción de los filtros,de estructura diáfana,sin montantes intermedios facilitando una correcta limpieza.
- Filtros inclinados con sistema de drenaje con tapón roscado de gran tamaño.
- Contempla todas las normativas vigentes.
- Diseño.fácil de limpiar.
- Construidas para filtros 490x490, para la opcion de filtros de 500x500 debe indicarlo al tramitar el pedido.
- Filtros de lamas de acero inoxidable no incluidos.
- Modelo de turbina segun medida de campana, explicado en tabla adjunta.

MODELO TRADICIONAL
EL MISMO PRECIO

MEDIDAS	CÓDIGO SIN TURBINA	P.V.P. SIN TURBINA	CÓDIGO CON TURBINA	P.V.P. CON TURBINA
1000x790x700	CSJ100	408	CSJ100-T	**680**
1200x790x700	CSJ120	490	CSJ120-T	**836**
1500x790x700	CSJ150	544	CSJ150-T	**890**
1800x790x700	CSJ180	590	CSJ180-T	**944**
2000x750x700	CSJ200	629	CSJ200-T	**983**

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MODELOS MURAL SNACK TECHO BAJO

FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE AISI-304.
CAMPANAS SOLDADAS, CON CANTOS DOBLADOS Y CHAFADOS

NO INCLUYE FILTROS

CAMPANA DE PARED MURAL SNACK TECHO BAJO

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304.
- Campanas soldadas completamente, con cantos doblados y chafados.
- Colectores en forma de U soldados para la sujeción de los filtros, de estructura diáfana,sin montantes intermedios facilitando una correcta limpieza.
- Filtros inclinados con sistema de drenaje con tapón roscado de gran tamaño.
- Contempla todas las normativas vigentes.
- Diseño.fácil de limpiar.
- Construidas para filtros 490x490, para la opcion de filtros de 500x500 debe indicarlo al tramitar el pedido.
- Filtros de lamas de acero inoxidable no incluidos.

Modelo de turbina segun medida de campana, explicado en tabla adjunta.

MEDIDAS	CÓDIGO SIN TURBINA	TIPO DE TURBINA INSTALADA	P.V.P. CON TURBINA
1000x790x550	CSB100	7/7 - 1/5CV	**490**
1500x790x550	CSB150	9/9 - 1/2CV	**760**
2000x790X550	CSB200	9/9 - 3/4CV	**940**

MEDIDAS	CÓDIGO CON TURBINA	TIPO DE TURBINA INSTALADA	P.V.P. CON TURBINA
1000x790x620	CSB100-T	7/7 - 1/5CV	**790**
1500x790x620	CSB150-T	9/9 - 1/2CV	**1.160**
2000x790X620	CSB200-T	9/9 - 3/4CV	**1.340**

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

MODELOS CLASSIC

FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE AISI-304.
CAMPANAS SOLDADAS, CANTOS DOBLADOS Y CHAFADOS

CAMPANA DE PARED MURAL CON PLENUM SERIE 850

NO INCLUYE FILTROS

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304.
- Campanas soldadas completamente, con cantos doblados y chafados.
- Colectores en forma de U soldados para la sujeción de los filtros, de estructura diáfana,sin montantes intermedios facilitando una correcta limpieza.
- Filtros inclinados con sistema de drenaje con tapón roscado de gran tamaño.
- Contempla todas las normativas vigentes.
- Diseño.fácil de limpiar.
- Construidas para filtros 490x490, para la opcion de filtros de 500x500 debe indicarlo al tramitar el pedido.
- Filtros de lamas de acero inoxidable no incluidos.
- Modelo de turbina segun medida de campana, explicado en tabla adjunta.

MODELO TRADICIONAL EL MISMO PRECIO

MEDIDAS	CÓDIGO SIN TURBINA	P.V.P. SIN TURBINA	CÓDIGO CON TURBINA	P.V.P. CON TURBINA
1000x840x690	CMC100	**528**	CMC100-T	**778**
1500x840x690	CMC150	**704**	CMC150-T	**1.030**
1800x840x690	CMC180	**814**	CMC180-T	**1.148**
2000x840x690	CMC200	**880**	CMC200-T	**1.225**

CAMPANA DE PARED MURAL SNACK SERIE 850

NO INCLUYE FILTROS

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304.
- Campanas soldadas completamente, con cantos doblados y chafados.
- Colectores en forma de U soldados para la sujeción de los filtros, de estructura diáfana,sin montantes intermedios facilitando una correcta limpieza.
- Filtros inclinados con sistema de drenaje con tapón roscado de gran tamaño.
- Contempla todas las normativas vigentes.
- Diseño.fácil de limpiar.
- Construidas para filtros 490x490, para la opcion de filtros de 500x500 debe indicarlo al tramitar el pedido.
- Filtros de lamas de acero inoxidable no incluidos.
- Modelo de turbina segun medida de campana, explicado en tabla adjunta.

MODELO TRADICIONAL EL MISMO PRECIO

MEDIDAS	CÓDIGO SIN TURBINA	P.V.P. SIN TURBINA	CÓDIGO CON TURBINA	P.V.P. CON TURBINA
1000x840x665	CSC100	480	CSC100-T	**730**
1500x840x665	CSC150	640	CSC150-T	**966**
1800x840x665	CSC180	740	CSC180-T	**1.075**
2000x840x665	CSC200	800	CSC200-T	**1.145**

MODELOS CLASSIC

FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE AISI-304.
CAMPANAS SOLDADAS, CON CANTOS DOBLADOS Y CHAFADOS

CAMPANA DE PARED MURAL CUADRADA CON APORTACIÓN DE AIRE Y LUZ

NO INCLUYE FILTROS

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304. **Espesor 1 mm**
- Campanas soldadas completamente, con cantos doblados y chafados.
- Colectores en forma de U soldados para la sujeción de los filtros, de estructura diáfana,sin montantes intermedios facilitando una correcta limpieza.
- Filtros inclinados con sistema de drenaje con tapón roscado de gran tamaño.
- Contempla todas las normativas vigentes.
- Diseño.fácil de limpiar.
- Construidas para filtros 490x490, para la opcion de filtros de 500x500 debe indicarlo al tramitar el pedido.
- Filtros de lamas de acero inoxidable incluidos.
- Modelo de turbina segun medida de campana, explicado en tabla adjunta.

FONDO 800

DIMENSIONES	P.V.P.
1000	**1.030**
1500	**1.350**
2000	**1.590**
2500	**CONSULTAR**
3000	**CONSULTAR**

FONDO 1000

DIMENSIONES	P.V.P.
1000	**1.130**
1500	**1.505**
2000	**1.810**
2500	**CONSULTAR**
3000	**CONSULTAR**

FONDO 1500

DIMENSIONES	P.V.P.
1500	**1.760**

DIMENSIONES	POTENCIA
1000	LKZ- 7/7-4M 1/5CV
1500	LKZ -9/9-4M 1/2CV
2000	LKZ -9/9-4M 3/4CV
2500	LKZ -10/10-4M 3/4CV

FILTRO DE LAMAS

REF.	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
2590	Filtros de campana de lamas 490x490x48mm	**22,50**
2590	Filtros de campana de lamas 500x500x48mm	**22,90**

TURBINAS MÁS HABITUALES RECOMENDADAS

INOXIDABLE Y ACCESORIOS

VENTILADORES CENTRÍFUGOS DE BAJA PRESIÓN

DTM

Ventilador centrífugo, doble aspiración con motor directo.

- DTM: Ventiladores centrífugos de doble aspiración con motor directo y turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado y envolvente en chapa de acero galvanizado.
- Motor cerrado con protector térmico incorporado clase F, con rodamiento a bolas, protección IP54.

MODELO	REFERENCIA	POTENCIA (CV)	FLUJO AIRE (m3/h)	NIVEL PRESIÓN SONORA (dBA)	P.V.P.
70011000	DTM-7/7-4M 1/5-EFF	0,15	1520	59	**232,56**
70011002	DTM-7/7-6M 1/10-EFF	0,08	1230	53	**223,9**
70011011	DTM-9/7-4M 3/4-EFF	0,55	2950	67	**338,4**
70011012	DTM-9/7-6M 1/3-EFF	0,25	2200	63	**339,84**
70011013	DTM-9/9-4M 1/2-EFF	0,37	2800	66	**306,18**
70011014	DTM-9/9-4M 3/4-EFF	0,55	3600	70	**314,58**
70011015	DTM-9/9-6M 1/5-EFF	0,15	2200	60	**286,08**
70011016	DTM-9/9-6M 1/3-EFF	0,25	2700	62	**288,46**
70011021	DTM-10/8-4M 3/4-EFF	0,55	3600	70	**353,88**
70011022	DTM-10/8-6M 1/3-EFF	0,25	2900	64	**352,06**
70011023	DTM-10/10-4M 1/2-EFF	0,37	2800	65	**315,34**
70011024	DTM-10/10-4M 3/4-EFF	0,55	3950	70	**323,98**
70011025	DTM-10/10-6M 1/3-EFF	0,25	3200	62	**316,66**
70011030	DTM-12/9-6T 1 1/2-EFF	1,10	7000	75	**513,18**
70011032	DTM-12/9-6M 1-EFF	0,75	5500	69	**514,36**
70011033	DTM-12/12-6T 1 1/2-EFF	1,10	7800	75	**512,62**
70011034	DTM-12/12-6M 3/4-EFF	0,55	4900	64	**477,7**
70011035	DTM-12/12-6M 1-EFF	0,75	6000	71	**497,2**
70011050	DTM-15/15-6T 3-EFF	1,1	7800	75	**825,2**

CAJAS DE EXTRACCIÓN DE BAJA PRESIÓN

CADTM

Ventilador centrífugo con caja, doble aspiración con motor directo.

- CADTM: Unidades de ventilación, aisladas acústicamente, equipadas con ventilador centrífugo de doble aspiración con motor directo y turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado.
- Envolvente en chapa de acero galvanizado.
- Motor cerrado con protector térmico incorporado clase F, con rodamiento a bolas, protección IP54.

MODELO	REFERENCI A	POTENCIA (CV)	FLUJO AIRE (m3/h)	NIVEL PRESIÓN SONORA (dBA)	P.V.P.
80011002	CADTM-7/7-4M 1/5	0,15	1520	59	**410,22**
80011000	CADTM-7/7-6M 1/10	00,8	1230	53	**404,26**
80011006	CADTM-9/9-4M 1/2	0,37	2800	66	**504,72**
80011007	CADTM-9/9-4M 3/4	0,55	3600	70	**511,36**
80011008	CADTM-9/9-6M 1/5	0,15	2200	60	**483,22**
80011009	CADTM-9/9-6M 1/3	0,25	2700	61	**491,62**
80011013	CADTM-10/10-4M 1/2	0,37	2800	65	**533,74**
80011014	CADTM-10/10-4M 3/4	0,55	3950	70	**559,13**
80011015	CADTM-10/10-6M 1/3	0,25	3200	61	**534,6**
80011019	CADTM-12/12-6T 1 1/2	1,1	7800	74	**735,26**
80011021	CADTM-12/12-6M 3/4	0,55	4900	63	**711,52**
80011022	CADTM-12/12-6M 1	0,75	6000	70	**734,82**
80011024	CADTM-15/15-6T 3	2,2	11900	74	**1103,88**

VENTILADOR EN LINEA PARA CONDUCTO SLINE

MOTOR DIRECTO RODAMIENTO A BOLAS

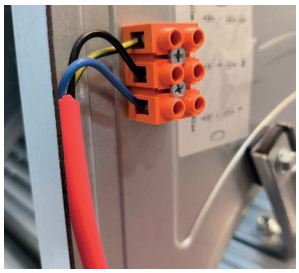
MODELO	REFERENCIA	POTENCIA (CV)	FLUJO AIRE (m3/h)	NIVEL PRESIÓN SONORA (dBA)	P.V.P.
74001000	SLINE-100	21/33	145/187	27/36	**83,2**
74001001	SLINE-125	23/37	220/280	28/37	**89,6**
74001003	SLINE-150	30/60	405/520	33/44	**158,04**
74001004	SLINE-160	30/60	405/520	33/44	**164,38**
74001006	SLINE-200	76/108	830/1040	45/52	**262,14**
74001007	SLINE-250	125/177	1110/1400	47/55	**383,76**
74001009	SLINE-315	230/320	1570/2050	49/58	**571,46**

VENTILADORES CENTRÍFUGOS DE BAJA PRESIÓN

Ventilador centrífugo, doble aspiración con motor directo.

- DTM: Ventiladores centrífugos de doble aspiración con motor directo y turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado y envolvente en chapa de acero galvanizado.
- Motor cerrado con protector térmico incorporado clase F, con rodamiento a bolas, protección IP54.

LKZ



REFERENCIA	MODELO	POTENCIA (CV)	FLUJO AIRE (m3/h)	NIVEL PRESIÓN SONORA (dBA)	P.V.P.
9040	LKZ 7-7 -4M 1/5 EFF	0,15	1500	59	**215**
9041	LKZ9-9 9/9-4M 1/2M	0,37	2800	70	**285**
9042	LKZ9-9 9/9-4M 3/4M	0,55	3600	65	**290**
9045	LKZ10-10 10/10-4M 1/2M	0,37	2800	65	**295**
9046	LKZ10-10 10/10-6M 3/4M	0,55	3950	70	**300**
9049	LKZ12-12 12/12-6T 1 1/2M	1,10	7800	75	**485**

CAJAS DE EXTRACCIÓN DE BAJA PRESIÓN

Ventilador centrífugo con caja, doble aspiración con motor directo.

- CAJA: Unidades de ventilación, aisladas acústicamente, equipadas con ventilador centrífugo de doble aspiración con motor directo y turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado.
- Envolvente en chapa de acero galvanizado.
- Motor cerrado con protector térmico incorporado clase F, con rodamiento a bolas, protección IP54.

CAJA 9-9

REFERENCIA	MODELO	POTENCIA (CV)	FLUJO AIRE (m3/h)	NIVEL PRESIÓN SONORA (dBA)	P.V.P.
9040C	CAJA 7-7 -4M 1/5 EFF	0,15	1500	59	**390**
9041C	CAJA 9-9 9/9-4M 1/2M	0,37	2800	70	**425**
9042C	CAJA 9-9 9/9-4M 3/4M	0,55	3600	65	**430**
9045C	CAJA 10-10 10/10-4M 1/2M	0,37	2800	65	**520**
9046C	CAJA 10-10 10/10-6M 3/4M	0,55	3950	70	**540**
9049C	CAJA 12-12 12/12-6T 1 1/2M	1,10	7800	75	**690**

ENVASADO
PACKING
Emballage

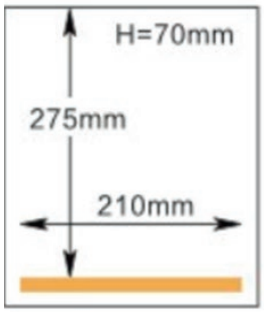
ENVASADO

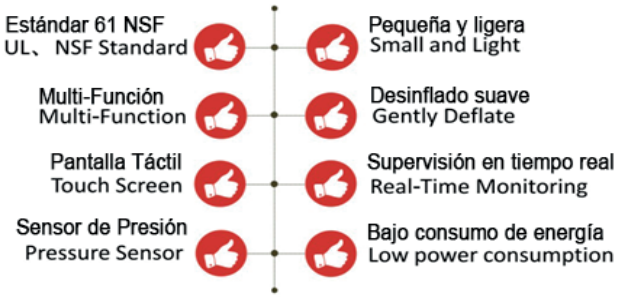
ENVASADORA DE SOBREMESA MOD. HVC-210T/1D

- Los productos después de ser empacados por la máquina de envasado al vacío tipo mesa HVC-210T/1D pueden evitar que se humedezcan, se enmohezcan, se llenen de insectos y tengan un período de almacenamiento más largo.
- Características:
  - Tamaño compacto, bajo consumo de energía y corto tiempo de extracción, etc.
  - La máquina envasadora al vacío de sobremesa HVC-210T/1D es adecuada para envasar objetos de tamaño pequeño, así como materiales tales como dinero, documentos financieros, comprobantes, etc.

NUEVO PRODUCTO
NEW PRODUCT
NEW PRODUCT

220 Volt/50Hz





MODELO	CÓDIGO	CÁMARA	SOLDADURA	POTENCIA	BOMBA	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
HVC-210T/1D	1834	240*305*75	210	250 W.	XD-004	21 Kg.	305*445*240	**890**

ENVASADO

SERIES DZ DE SOBREMESA
Mod. DZ-300T , DZ-400T y DZ-500T

220 Volt/50Hz

DZ-300T

Modelo DZ-300T.
- Ancho de soldadura 8mm
- 2-3 ciclos por minuto.
- Bomba XD-008.
- Voltaje AC220V.
- Potencia 180w.
- Extracción de aire 7.2m3/h
- Material para su construcción S304+ST12.
- Peso bruto 39Kg.

DZ-400T

Modelo DZ-400T
- 2 Barras de soldadura 400+400mm.
- Ancho de Sellado 10mm.
- 2-3 ciclos por minuto.
- Bomba de vacío XD-020
- Potencia 900w.
- Extracción de aire 20m3/h
- Voltaje AC220V.
- 3 voltajes de sellado
- Material para su construcción S304+ST12.
- Peso bruto 64KG.

DZ-500T

Modelo DZ-500T
- 2 Barras de soldadura 500+500mm.
- Ancho de Sellado 10mm.
- 2-3 ciclos por minuto.
- Bomba de vacío XD-020

E• xtracción de aire 20m3/h
- Voltaje AC220V.
- Potencia 900w.
- 3 voltajes de sellado
- Material para su construcción S304+ST12.
- Peso bruto 86KG.

CÓDIGO	MODELO	CÁMARA	SOLDADURA	POTENCIA	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1803	DZ-300T	320x380x57	1x300	1,88Kw.	39 Kg.	370x500x380	**999**
1806	DZ-400T	420x440x65	2x400	2,7Kw.	64 Kg.	492x540x440	**1.390**
1808	DZ-500T	525x525x70	2x500	2,96Kw.	86 Kg.	577x650x500	**1.690**

ENVASADO

ENVASADORA DE SOBREMESA
MOD. DZ-350 y DZ-450 GRAN CAPACIDAD

Envasadoras de sobresuelo serie Eco DZ.

- Envasadoras de vacío profesionales y modernas.
- Cuerpo de acero inoxidable y tapa de vidrio orgánico transparente, resistente y duradera, que permite ver el proceso de sellado y amplía el espacio de la cámara de vacío.
- Volumen de aire desplazado: 20 m³/h (bomba de vacío).
- Soldadura neumática y panel de control digital.

Fácil mantenimiento.

Modelo DZ-350.

- Barra de soldadura 350 mm.
- Ancho de Sellado 10mm
- Tamaño útil de la cámara: 370x450x170mm.
- Dimensiones Generales: 435x570x500mm.
- 2-3 ciclos por minuto.
- Bomba de vacío XD20 20m³/h
- Voltaje AC230V.
- Potencia de la bomba 900 W.
- Peso bruto 68KG.

Modelo DZ-450.

- Barra de soldadura 450 mm.
- Ancho de Sellado 10mm.
- Tamaño de la cámara: 470x450x170mm.
- Dimensiones Generales: 535x570x510mm.
- 2-3 ciclos por minuto.
- Bomba de vacío XD20 20m³/h
- Voltaje AC230V.
- Potencia de la bomba 900 W.
- Peso bruto 75KG.

DZ-350

Modelos de gran capacidad

DZ-450

CÓDIGO	MODELO	CÁMARA	SOLDADURA	POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1805	DZ-350	370x450x170	350 mm.	1,9Kw.	435x570x500	**1.390**
1809	DZ-450	470x450x170	450 mm.	2,37Kw.	535x570x510	**1.690**

ENVASADO

SERIES DZ CON MUEBLE
Mod. DZ-400 y DZ-500

220 Volt/50Hz

- Envasadoras de sobresuelo serie Eco DZ.
- Envasadoras de vacío profesionales y modernas.
- Cuerpo de acero inoxidable y tapa de vidrio orgánico transparente, resistente y duradera, que permite ver el proceso de sellado y amplía el espacio de la cámara de vacío.
- Volumen de aire desplazado: 20 m³/h (bomba de vacío).
- Soldadura neumática y panel de control digital.
- Fácil mantenimiento.

Modelo DZ-400 sobresuelo

- Dos barras de soldadura 400+400mm .
- Ancho de la soldadura 10mm
- Tamaño de la cámara 420x440x65mm medida útil más la altura de la campana
- Ciclos por minuto 1-2 ciclos
- Bomba de Vacío XD-020 20m3/h
- Voltaje AC220V
- Potencia 1200W
- Material SS304+ST-12
- Peso 75KG
- Dimensiones 480x520x930mm

Modelo DZ-500

- Dos barras de soldadura 500+500mm .
- Ancho de la soldadura 10mm
- Tamaño de la cámara 525x525x70mm. medida útil más la altura de la campana
- Ciclos por minuto 1-2 ciclos
- Bomba de Vacío XD-020 20m3/h
- Voltaje AC220V
- Potencia 1200W
- Material SS304+ST-12
- Peso 100KG
- Dimensiones 630x570x1000mm

DZ-400

DZ-500

CÓDIGO	MODELO	CÁMARA(mm.)	SOLDADURA	POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1807	DZ-400	420x440x65	2x400	2,71 Kw.220V	490×540×890	**1.450**
1811	DZ-500	525x525x70	2x500	2,96 Kw.220V	580x650x900	**1.740**

ENVASADO

ENVASADORA DE SOBREMESA HVC
Mods. HVC-260 , HVC-410 y HVC-450

La perfecta solución del envasado

Envasadoras de sobresuelo de la serie HVC. Envasadoras de vacío profesionales y modernas.

El envasado al vacío es la solución ideal para conservar los alimentos, preservando sus cualidades. Las envasadoras HVC ofrecen potencia y capacidad de vacío profesional, ayudando a mantener los productos frescos durante más tiempo y protegidos frente a agentes externos.

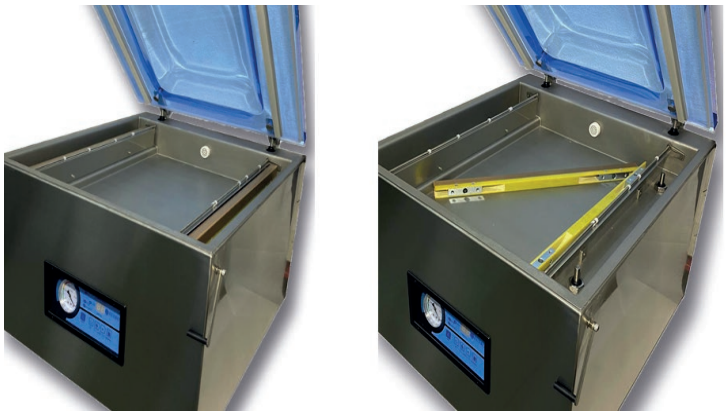
Además, el envasado al vacío se utiliza en la cocina moderna para elaborar platos mediante técnicas culinarias como la cocción a baja temperatura, el marinado y el confitado.

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Barra de soldadura extraíble.
- Tapa de vidrio acrílico.

CÓDIGO	MODELO	CÁMARA	SOLDADURA	POTENCIA	BOMBA	PESO	DIMEN-SIONES (mm)	P.V.P.
1824	HVC-260T/1A	282×385×100	1x260	370w.	XD-020	41 Kg.	335x488x360	**1.588**
1825	HVC-410/2A	450×450×140	2x410	900w.	XD-020	80 Kg.	500x550x500	**1.990**
1826	HVC-510/2A	480×550×140	2x510	900w	XD-020	80 Kg.	600x650x500	**2.340**

DETALLES
HVC-260T/1A

DETALLES
HVC-410/2A HVC-510/2A



ENVASADO

SERIES DZ CON MUEBLE
Mods. DZ-400/2L Y DZ-500/2L CON MUEBLE

220 Volt/50Hz

- Envasadoras de sobresuelo de la serie DZ. Envasadoras de vacío profesionales y modernas.
- Cuerpo en acero inoxidable y tapa de vidrio orgánico transparente de una gran dureza que permite ver claramente el proceso de sellado y amplía el espacio la cámara de vacío.
- Cuenta con dos barras de soldaduras. Estas están dispuestas en los laterales, una de cada lateral, visto desde delante o frente a la envasadora.
- Barras de 40 cm y 50 cm.según modelo.
- Volumen de aire desplazado por la bomba de vacío 20m3/h..
- Soldadura neumática y panel de control digital.
- Fácil mantenimiento.

Modelo DZ-400/2L sobresuelo

- DosBarras de soldadura 400+400 mm.
- Ancho de la soldadura 10 mm.
- Tamaño de la cámara 440x420x140 mm .
- Medida útil más la altura de la campana.
- Ciclos por minuto 1-2 ciclos.
- Bomba de Vacío XD-020.
- Voltaje AC220V.
- Potencía 1400W.
- Peso 110KG.

Modelo DZ-500/2Lsobresuelo

- Dos Barras de soldadura 500+500mm.
- Ancho de la soldadura 10 mm.
- Tamaño de la cámara 530x525x140 mm.
- Medida útil más la altura de la campana.
- Ciclos por minuto 1-2 ciclos.
- Bomba de Vacío XD-020.
- Voltaje AC220V.
- Potencía 1500W.
- Peso 125KG

DZ-400/2L

DZ-500/2L

CÓDIGO	MODELO	CÁMARA	SOLDADURA	POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1835	DZ-400/2L	440x420x140	2x400	1,4 Kw.	480x535x1010	**1.550**
1836	DZ-500/2L	530x525x140	2x500	1,5 Kw.	650x570x1010	**1.840**

ENVASADO

ENVASADORA DE SOBREMESA DZ
Mod. DZ-900T (GRAN CAPACIDAD)

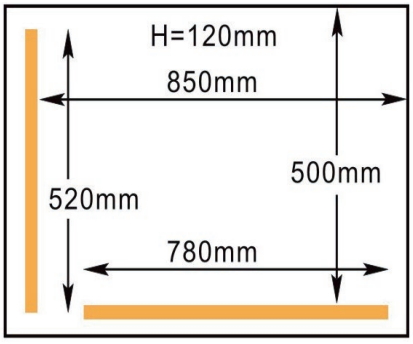
220 Volt/50Hz

La mayor envasadora al vacio de la gama DZ

La máquina envasadora al vacío de sobremesa DZ-900/T tiene la cámara de mayor capacidad de la línea DZ-T. debido a esto, se puede utilizar para envasar productos grandes y pesados.

- La envasadora está equipada con dos bombas de vacío con una capacidad total de 40 m3/h.
- El panel táctil hace que el proceso de envasado sea cómodo y intuitivo.
- El exterior y la cámara de sellado de la maquina de vacío están fabricadas únicamente en acero inoxidable, lo que permite el funcionamiento de esta técnica durante muchos años.
- El modelo DZ-900 / T proporciona una soldadura fiable de un paquete debido al uso de dos barras de soldadura para el sellado. Las barras son perpendiculares en ángulo entre sí (en forma de L),
- El tamaño de trabajo de la cámara es de 520 * 780 * 190 mm.
- Una soldadura resistente de 10 mm garantiza la integridad del envase.
- Este dispositivo será una buena opción para diversas industrias, restaurantes y plantas de procesamiento de alimentos.
- Los productos envasados al vacío tienen una presentación atractiva y su vida útil aumenta significativamente.

GAS INERTE Opción Gas MEJOR CALIDAD



CÓDIGO	MODELO	CÁMARA(mm.)	SOLDADURA
1831	DZ-900T	906×556×190	520 780

POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	PESO	P.V.P.
1,8 Kw.220V	986x670x504	245 Kg.	**4.320**

MODELO	P.V.P.
OPCIÓN GAS INERTE	**+ 475**

MEJOR RESULTADO

Se utilizan gases para el envasado al vacío de ciertos productos que por su estructura no soportan la fuerza que ejerce el vacío total.

En el envasado con atmósfera controlada se reemplaza el aire con una mezcla de gases que compensan la presión atmosférica dentro del envase con la del exterior (Presión ambiente),esto evita que el producto se aplaste.

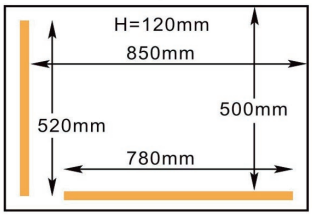
ENVASADO

SERIES DZ CON MUEBLE
ENVASADORAS DE SOBRESUELO DE GRAN CAPACIDAD DZ-900T Y DZ-1100/2L

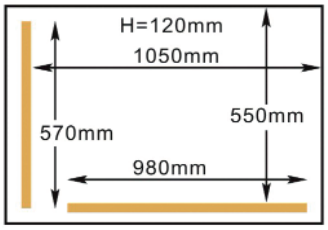
220 Volt/50Hz

Opción: Bomba Buch

MEDIDAS CÁMARA DZ-900/2L



MEDIDAS CÁMARA DZ-1100/2L



CÓDIGO	MODELO	CÁMARA(mm.)	GAS	POTENCIA	BOMBA	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1837	DZ-900/2L	906x606x190	NO	1,8 Kw.	2 X (XD-020)	245 Kg.	986x720x1005	**5.495**
1837G	DZ-900/2LG	906x606x190	SI	1,8Kw.	2 X (XD-020)	245 Kg.	986x720x1005	**5.970**
1839	DZ-1100/2L	1106x606x190	NO	1,8Kw.	2 X (XD-020)	260 Kg.	1186x720x1005	**6.088**
1839G	DZ-1100/2LG	1106x606x190	SI	1,8Kw.	2 X (XD-020)	260 Kg.	1186x720x1005	**6.563**

MEJOR RESULTADO

Se utilizan gases para el envasado al vacío de ciertos productos que por su estructura no soportan la fuerza que ejerce el vacío total.

En el envasado con atmósfera controlada se reemplaza el aire con una mezcla de gases que compensan la presión atmosférica dentro del envase con la del exterior (Presión ambiente),esto evita que el producto se aplaste.

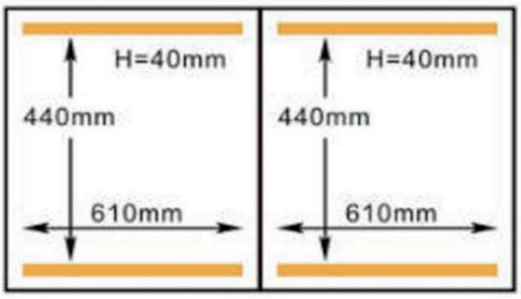
ENVASADO

ENVASADORA DE SOBREMESA DZ
ENVASADORAS DE SOBRESUELO DE GRAN CAPACIDAD
HVC-610S/2A-G

ENVASADORA DE GRAN PRODUCCIÓN CON TAPA BASCULANTE,
DOBLE CÁMARA Y 4 BARRAS DE SOLDADURA DE 610MM.DE GRAN CAPACIDAD

380 V-III/50Hz

Opción: Bomba Buch



CADA CAMPANA TIENE
2 BARRAS DE SOLDADURA DE 610 mm.

CÓDIGO	MODELO	CÁMARA(mm.)	GAS	POTENCIA	BOMBA	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1841	HVC-610S/2A	720X550X160	NO	1Kw.	2 X (XD-020)	240 Kg.	1485×735×940	**6.985**
1841G	HVC-610S/2AG	1720X550X160	SI	1Kw.	2 X (XD-020)	240 Kg.	1485×735×940	**7.190**
1841BG	HVC-610S/2AG	1720X550X160	SI	1Kw.	Bomba Buch	240 Kg.	1485×735×940	**9.400**

MEJOR RESULTADO

Se utilizan gases para el envasado al vacío de ciertos productos que por su estructura no soportan la fuerza que ejerce el vacío total.
En el envasado con atmósfera controlada se reemplaza el aire con una mezcla de gases que compensan la presión atmosférica dentro del envase con la del exterior (Presión ambiente),esto evita que el producto se aplaste.

ENVASADO

ENVASADORA DE SOBREMESA DZ

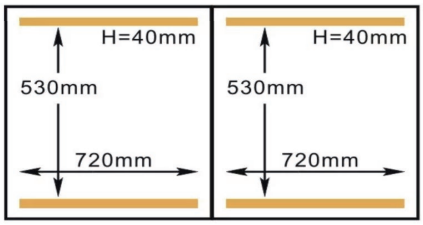
ENVASADORAS DE SOBRESUELO DE GRAN CAPACIDAD

HVC-720S/2B-G

ENVASADORA DE GRAN PRODUCCIÓN CON TAPA BASCULANTE,
DOBLE CÁMARA Y 4 BARRAS DE SOLDADURA DE 720MM.DE GRAN CAPACIDAD

380 V-III/50Hz

Opción: Bomba Buch



CADA CAMPANA TIENE
2 BARRAS DE SOLDADURA DE 720 mm.
10 MM DE ANCHO DE SOLDADURA

CÓDIGO	MODELO	CÁMARA(mm.)	GAS	POTENCIA	BOMBA	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1842	HVC-720S/2B	800x630x175	NO	1Kw.	63m3/h	300 Kg.	1670x850x975	**9.980**
1842BG	HVC-720S/2BG	800x630x175	SI	1Kw. (380V 50Hz)	Bomba Buch	300 Kg.	1670x850x975	**11.780**

MEJOR RESULTADO

Se utilizan gases para el envasado al vacío de ciertos productos que por su estructura no soportan la fuerza que ejerce el vacío total.

En el envasado con atmósfera controlada se reemplaza el aire con una mezcla de gases que compensan la presión atmosférica dentro del envase con la del exterior (Presión ambiente),esto evita que el producto se aplaste.

ENVASADO

MARINADORA

MÁQUINA MARINADORA AL VACIO MT-60

Equipo para proceso de marinado de tus alimentos. Fabricados en acero inoxidable de grado alimenticio y bombas de vacío de gran capacidad, permiten un marinado de gran capacidad y uniforme de todo tipo de carnes y mariscos de forma rápida

- Estructura en tubular de acero inoxidable AISI304.
- Cuba de acero inoxidable de 320 mm giratoria con compuerta de seguridad.
- Velocidad del motor: 27 rpm / min.
- Potencia de vacío: 150 vatios.
- Marca de la bomba de vacío: Feiyue.
- 3 velocidades:
  - Rápida: roaming 8 segundos y parada 5 segundos.
  - Media: roaming 5 segundos y parada 5 segundos.
  - Lenta: roaming 3 segundos y parada 5 segundos.
- Con dispositivo de ajuste del temporizador.

220 Volt/50Hz

- Bowl capacity: 50L.
- Quantity of flour: 18kg.
- Capacidad del bolw: 50L.
- Cantidad de harina: 18kg.

CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	PRODUCCIÓN	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1799	MT-60	0,2Kw.	490Kg/hora	105Kg.	890x490x1000	**1.312,50**

MEJOR RESULTADO

El proceso de marinado normal, es un proceso que puede llevar mucho tiempo (horas o días). En segundo lugar, dependiendo del tamaño de la pieza, el marinado puede no llegar a su centro.El marinado al vacío la pieza tiende a expandirse abriendo poros y facilitando con ello el proceso de intercambio por ósmosis. Lo que antes necesitaba todo una noche en la nevera y con resultados regulares, ahora se consigue en menos de una hora, y con un mayor nivel de penetración de la salsa

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Food preservation

Conservation des aliments

MAQUINA DE ENVASADO SKIN SEMI-AUTOMATICA
La perfecta solución del envasado

- Panel de control digital: Ajuste sencillo y rápido de parámetros según el tipo de producto.
- Bomba de vacío XD-008 con capacidad de 10 m³/h, ofreciendo un envasado eficiente.
- Capacidad para envasar varios contenedores pequeños en un solo ciclo, optimizando la producción.
- La envasadora en piel DVP-240ST es ideal para una amplia gama de productos: pescado fresco (entero, filetes, chuletas), carne (con o sin espinas), embutidos, quesos, entre otros.
- Compacta y económica, está diseñada para tiendas de alimentos, carnicerías y pequeños talleres de procesamiento de alimentos.
- Potente y eficiente: Dispone de una cámara y una bomba de vacío de 10 m³/h, garantizando un envasado óptimo.
- El panel de control digital permite ajustar fácilmente los parámetros según el tipo de producto, facilitando su manejo y mejorando la productividad.

220 Volt/50Hz

En la fabricación de este tipo de envasado se puede utilizar hasta un 75% menos de plástico

Max. width of rolled film(mm) 360
Max. diameter of rolled film(mm) 200

Dimensiones máximas de la barqueta 275x194mm

CÓDIGO	MODELO	CÁMARA(mm.)	SOL-DADURA	POTENCIA	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1812	DVP-240	425x315x70	1x260	2 KW.	69 Kg.	655x435x465	**5.443**

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

TERMOSELLADORAS DE BARQUETAS

- Hecho de acero inoxidable
- Sistema de control de temperatura digital
- Sellado manual de Film
- Corte automático del exceso de film
- Adecuado para tiendas de alimentos, restaurantes, catering, cantinas, pequeños talleres para la producción y procesamiento de alimentos.
- Estructura en acero inoxidable, por lo que la máquina es adecuada para envasar alimentos como carne fresca y seca, frutas, verduras, queso, comidas preparadas, pasteles, etc. La máquina tiene un sistema de control de temperatura digital con una soldadura fuerte y perfecta.

220 Volt/50Hz

CÓDIGO	MODELO	PROFUNDIDAD MAXIMA(mm.)	DIMENSION MOLDE	POTENCIA	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
1817	HVS-175	110	173 x 123	0,5 KW.	7 Kg.	380x175x210	**747**
1818	HVS-225	110	205x135	0,5 KW.	8,6 Kg.	440x208x215	**814**

SOLDADORA DE BOLSAS MANUAL

- Máquina muy utilizada en tiendas de golosinas, papelerías, y para embolsar tornilleria y piezas de recambio.
- Utilizada para realizar el sellado Térmico de las bolsas de forma manual.
- Trabaja con bolsas de plástico de hasta 400 mm de ancho.
- Tiempo de soldadura regulable de 0,2 a 1,5 segundos.
- Increíble relación calidad/precio.
- Fabricada en metal. Resistente y duradera.
- Máquina cerradora fabricada según normas CE.

220 Volt/50Hz

PFS300C PFS500C

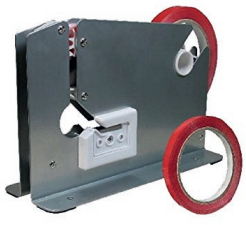
HI600

FRE450

MODELO	CUCHILLA	SOLDADURA	POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
PFS300C	SI	3x300 mm.	400w.220V	450X850X180	**98**
PFS500C	SI	3x500 mm.	750w.220V	620X850X180	**191**
HI600	SI	2x600 mm.	800w.220V	870X300X180	**232**
FRE450	SI	4x450 mm.	1250w.220V	550X540X880	**345**

CIERRABOLSAS MANUAL

- Este dispensador cierrabolsas es útil para negocios y empresas que funcionen por ejemplo productos a granel, tipo patatas fritas, frutos secos, chucherías.... que ellos envasen antes de ponerlo a disposición del cliente o una que el cliente ya ha llenado la bolsa. Su funcionamiento es el sellado o cierre de bolsas mediante una cinta adhesiva.
- Su funcionamiento consiste únicamente en cerrar la pare superior de la bolsa haciendo un rulo y pasar este por el cierrabolsas, para que este le pegue una cinta adhesiva.
- Incluye cuatro pequeñas láminas de cinta adhesiva de doble cara para pegar el dispensador a la superficie, quedando así sujeto y facilitando la labor de cierre de la bolsa.
- No incluye cinta adhesiva. El ancho de la cinta no debe superar 12 mm.
- Eje de 75 mm (3”).
- Dimensiones del dispensador (ancho x alto x profundidad): 21,5 x 14,5 x 6,9 cm (aprox.)



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
E3	Máquina cierrabolsas ABS	**23**
E3S	Máquina cierrabolsas INOX.	**28**

PACK DE 24 CINTAS CIERRABOLSAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
2255	Cinta Rosa	**68**
2256	Cinta Celeste	**68**
2257	Cinta Blanca	**68**
2258	Cinta Verde	**68**

* Nota: Características técnicas sujetas a variaciones sin previo aviso. * La productividad depende de la tipología de la bolsa a cerrar.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

ENVASADO CON BOLSAS PARA VACÍO

Las bolsas para envasar al vacío se utilizan como sistema de conservación de alimentos crudos, semipreparados o cocinados, en la ausencia de oxígeno dentro de las bolsas de vacío se impide el desarrollo de bacterias que producen la putrefacción del alimento.

BOLSAS PARA VACÍO DE 90 MICRAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P. (100 Uds)
V13545	135X450	**110**
V13560	133X600	**150**
V13380	133X800	**200**
V1520	150X200	**57**
V1525	150X250	**70**
V1635	165X350	**105**
V1725	170X250	**80**
V2030	200X300	**113**
V2035	200X350	**132**
V2040	200X400	**150**
V2045	200X450	**169**
V2535	250X350	**165**
V2545	250X450	**204**
V2570	250X700	**329**
V3030	300X300	**169**
V3040	300X400	**225**
V3550	350X500	**329**
V4060	400X600	**450**
V5050	500X500	**469**
V5070	500X700	**657**

BOLSAS PARA VACÍO MAS GRUESAS 120 MICRAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P. (100 Uds)
120V1345	133X450	
120V1360	133X600	

BOLSAS PARA VACÍO MAS GRUESAS 150 MICRAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P. (100 Uds)
150V1725	170X250	
150V2045	200X450	
150V2545	250X450	

BOLSAS PARA VACÍO GOFRADAS

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P. (100 Uds)
V2030G	200X300	
V2535G	250X350	
V3040G	300X400	

Bolsas alargadas y de un ancho adecuado para este tipo de producto.

OTRAS MEDIDAS CONSULTAR • TODOS LOS PRECIOS SON POR MILLAR
SE SIRVEN EN PAQUETES DE 100 BOLSAS • PEDIDO MINIMO 1 PAQUETE DE 100 BOLSAS

ENVOLVEDORA MANUAL TW PARA ENVASADO EN BARQUETA

- Envolvedora manual de sobremesa
- Ideal para pequeños comercios.
- Corte de film con resistencia
- Plancha de calor para sellado antiadherente con regulación de temperatura.
- Interruptor ON/Off para Placa de Calor.
- Interruptor ON/Off para Resistencia de corte.
- Construcción en Acero Inoxidable.
- AC 220V

220 Volt/50Hz

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	PESO	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
TW-450E	1815	300 W.	6,5	610x470x120	**216**
TW-550E	1816	450 W.	7,5	610x570x120	**340**

BANDEJAS DE POLIESTILENO EXPANDIDO PARA ENVASADO EN BARQUETA

CÓDIGO	DIMENSIONES	P.V.P.
B70	135x180x25	
B79	135x225x38	
B80	135x225x25	
B85	210x155x25	
B86	210x155x35	
B89	180x255x38	
B90	180x255x25	

Envase pensado para un solo uso.

- Bandejas de poliestireno expandido blancas para el envasado con nuestras envolvedoras de film TW-450E y TW-550E.
- El envasado bandejas de poliestireno y film de P.V.C,es muy apropiado para envasar carnes, embutidos, verduras, frutas pescados, etc.

FILM EXTENSIBLE PARA ENVASADO EN BARQUETA

- El film estirable o extensible de PVC para el envasado en bandejas de poliestireno blancas mediante nuestras envolvedoras de film TW-450E y TW-550E.
- El tipo de envasado que se realiza con estas bobinas no es un envasado al vacío.
- Es un envasado donde se protege únicamente el producto o envase con el film evitando su contacto con el aire y el ambiente.

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm.)	UNIDADES / CAJA	P.V.P.
675	40 x 1500	1	
675P	40 x 500	4	
676	45 x 1500	1	
674	60 x 1500	1	

El envasado en bandejas de poliestireno blancas y film estirable es la forma perfecta de envolver para mantener la mercancía y los productos protegidos de sucidad y humedad.

PESAJE Y CONTROL
WEIGHING AND CONTROL
Pesée et Contrôle

BALANZA SOLO PESO PARA CONTROL DE PESO PD6 LED.

- Carcasa en ABS.
- Resolución de 6000 divisiones.
- Plato en acero inoxidable.
- Protección IP52.
- Protección contra sobrecargas.
- 4 pies regulables en altura.
- Nivel burbuja.
- Temperatura de funcionamiento: 0ºC +30ºC.
- 3 pilas AA (no incluidas).
- Desconexión automática.

INCLUIDO:

- Alimentación a red con adaptador AC/DC 100-240Vac 50-60Hz.

FUNCIONES:

- Tara.
- Función de límites.

TIPO DE DISPLAY:

- **Opción LED (260555)**

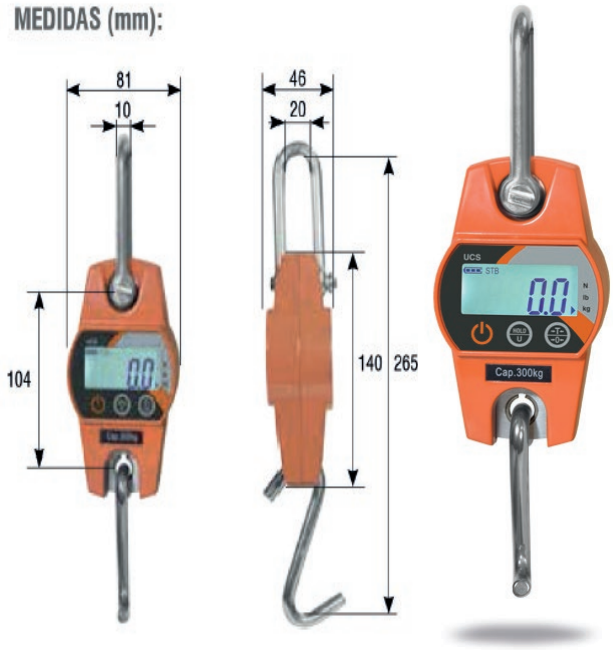
PD6LED

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES PLATO (mm.)	DIMENSIONES Embalaje(mm.)	P.V.P.
PD6LED	260455	6	1	176x176	130x310x245	**98**

GANCHO PESADOR UCS.

- Gancho pesador.
- Carcasa en fundición de aluminio.
- Pantalla LCD retro iluminada con dígitos de 18 mm.
- Teclas seleccionables OFF (5, 15, 30 o 60 segundos) u ON.
- Unidades: kg, lb, N.
- Alimentación con 3 pilas tipo AA 1,5 V (no incluidas).
- Temperatura de funcionamiento: 0ºC +40ºC.
- Indicación de nivel de batería.
- Auto desconexión seleccionable en 5, 15, 30 o 60 minutos.

MEDIDAS (mm):



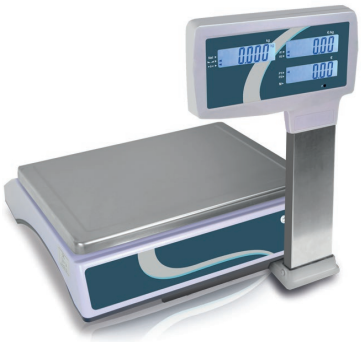
MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES Embalaje(mm.)	P.V.P.
UCS30	260428	30	10	185x175x55	**118**
UCS150	260429	150	50	185x175x55	**118**
UCS300	260430	300	100	185x175x55	**118**

BALANZA TORRE XTI.

- Carcasa ABS.
- Plato en acero inoxidable.
- Dimensiones del plato 315x220 mm.
- 3 display lado comprador / 1 display con tres indicaciones lado vendedor.
- 2 versiones
  - Sin columna (260824 - 260825)
  - Con columna (260826 - 260827)
- Display LCD retro iluminado de 6 dígitos de 16mm de altura.
- En el lado comprador 3 displays de 6 dígitos 17mm de altura.
- Nivel burbuja.
- Blíster incluido.
- Temperatura de funcionamiento: -10ºC a + 40º C.
- Batería recargable de 130 horas de duración aprox. sin retro iluminado activado.
- Led de indicación de carga de batería.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 100 – 240Vac 50-60Hz.
- Unidades kg.
- Desconexión automática.

FUNCIONES:

- Precio, Peso, Importe.
- 20 PLU's directos, 40 PLU's indirectos.
- Tara.
- Sin impresora.



MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES PLATO (mm.)	P.V.P.
Plana XTI	0911	15/30 kg	5-10	315x220 mm	**250**
Torre XTI	0912	15/30 kg	5-10	315x220 mm	**280**
Plana XTI	0913	6/15 kg	2-5	315x220 mm	**250**
Torre XTI	0914	6/15 kg	2-5	315x220 mm	**280**

BALANZA TORRE XTA.

- Carcasa ABS.
- Plato en acero inoxidable.
- Dimensiones del plato 204x263 mm.
- 3 display lado comprador / 3 display lado vendedor.
- 2 versiones

- Sin columna (261190)
- Con columna (261193)

- Display LCD retro iluminado de 6 dígitos de 15mm de altura.
- Nivel burbuja.
- Temperatura de funcionamiento: -10ºC a + 40º C.
- Batería recargable de 70 horas de duración aprox.
- Led de indicación de carga de batería.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 100 – 240Vac 50-60Hz.
- Unidades seleccionables precio unitario kg o por 100g.
- Auto borrado.
- Salida RS232 para conexión con Terminal de Punto de Venta (TPV).
- Aprobación CE de modelo con verificación de serie.

FUNCIONES:

- Precio, Peso, Importe.
- 10 PLU's indirectos.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES PLATO (mm.)	P.V.P.
Plana XTA		6/15 kg	2-5	204x263 mm	
Torre XTA		6/15 kg	2-5	204x263 mm	

Gama TouchScale XS

TouchScale XS 20I

Balanza mostrador doble cuerpo con impresora

15" 9" RAM 1Gb M

CAPACIDADES
6 kg / 2 gr
15 kg / 5 gr
30 kg / 10 gr
Multi-intervalo 6-15 kg / 2-5 gr
Multi-intervalo 15-30 kg / 5-10 gr

Pantalla trasera
9 pulgadas

CARACTERÍSTICAS

- Balanza táctil con pantalla HDMI de 15 pulgadas.
- Pantalla trasera en formato panorámico de 9 pulgadas.
- Impresora térmica de alta velocidad y contraste.
- Microprocesador ARM V7 de 4 núcleos 1,4Ghz
- 1GB RAM LPDDR2
- Almacenamiento 32 GB microSD
- Comunicaciones: Ethernet (RJ45).
- Conectividad: 3 x USB 2.0
- Blindaje metrológico. El dispositivo de peso tiene blindaje independiente pudiendo realizar cualquier reparación sin rotura de precinto metrológico.
- Placa concentradora de periféricos EPIScale diseñada por Grupo Epelsa.
- Salida de cajón estándar RJ-11 (portamonedas).
- Sistema operativo Linux
- Gestor de bases de datos MySQL
- Publicidad en carrusel de imágenes con completo control de visualización.
- Normativa europea de etiquetado (1169/2011).
- Multifunción: modos venta, envasado y autoservicio.
- Códigos de barras: EAN8, EAN13 Y CODE128
- Multiidioma
- Red de balanzas (hasta 200 equipos usando Net ID's)
- 14 vendedores por departamento.
- 12 familias en pantalla e ilimitados artículos por familia.
- Imágenes por producto, familia, vendedor, etc.
- Copia / restauración de bases de datos.
- Amplia gestión de totales de ventas y listados de datos.
- Factura simplificada (IVAs, clientes, formas de pago, etc.)
- Menús de configuración, programación altamente intuitivos.
- Logos en tiques / etiquetas.
- Ordenación dinámica de productos en pantalla.
- Peso Neto: 11,8 kg. / Embalado: 15,9 kg.
- Dimensiones embalaje: 44 x 53 x 68 cm.

IMPRESORA

- Impresora térmica con capacidad de impresión grafica de alta velocidad para tique de 60mm.

Fácil cambio de rollo de papel

Opciones

Plato hondo en acero inoxidable.

BALANZA COMERCIAL PARA ETIQUETAS

BALANZA COMERCIAL JUPITER

La Gama de balanzas JÚPITER combina un diseño atractivo y funcional con un potente hardware basado en microprocesadores de última generación que permiten unas comunicaciones TCP/IP sólidas y estables entre todos los equipos de la red. Esta balanza cuenta con unas prestaciones funcionales pensadas y adaptadas al pequeño y mediano comercio, resultando en una opción calidad-precio más rentable pero sin perder la potencialidad y flexibilidad de un gran sistema.

Júpiter 10 RL

Balanza sobre mostrador con etiquetadora térmica, reposición automática a cero, tecla de puesta a cero, posibilidad de impresión inferior a la carga mínima conforme a las normas de calibración.

FABRICADO EN ESPAÑA

Jupiter 20RL

Balanza sobre mostrador con etiquetadora térmica, reposición automática a cero, tecla de puesta a cero, posibilidad de impresión inferior a la carga mínima conforme a las normas de calibración.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES PLATO (mm.)	DIMENSIONES (mm.)
Jupiter 10 RL	0907	15	5	390x370	390x520x185
Jupiter 20 RL	0909	15	5	350x225	360x450x600

BALANZA COMERCIAL MARTE

Versatilidad al mejor precio.

- Balanza sobre mostrador de bajo consumo, interconectada y con impresora térmica para tique o etiqueta.
- Batería interna de gran autonomía, salida cajón portamonedas,conexión a ordenador y display LCD de alto contraste.
- Teclado de recorrido mecánico con tecla tipo cherry.
- Venta o envasado.
- Modos de trabajo: Red / Local
- RED: interconexión hasta 8 balanzas.
- Venta en tiquet, envasado o envasado automático.

Opción columna para balanzas Marte

FABRICADO EN ESPAÑA

Marte 10 V4 ILC

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES PLATO (mm.)	DIMENSIONES (mm.)
Marte 10 V4 ILC	0903	15/30	5/10	330x250	350x400x140

ACCESORIOS
Columna Visor
Platón hondo

BÁSCULA INDUSTRIAL TMN DE METROLOGÍA LEGAL PLATAFORMAS MONOCÉLULAS CON VISOR

- Plataforma de estructura tubular en acero pintado, con plato en acero inoxidable y columna en acero inoxidable.
- Célula en aluminio con protección IP65.
- Columna con base de fijación de acero pintado (modelo P447 mm).
- 4 pies regulables en altura hasta un aumento de 13 mm.
- Longitud cable plataforma-visor: 1200 mm (hasta 1370 mm, según modelo).
- Certificación CE.
- Homologación a 3000 divisiones OIML clase III.
- Indicador en ABS, modelo BR16.
- Protección IP54.
- Teclado impermeable con 6 teclas de funciones y teclas de apagado/encendido.
- Pantalla LCD retroiluminada de gran dimensión con 6 dígitos de 40 mm.
- Retroiluminación del display con tres modos: automática, activada y desactivada.
- Soporte ABS para columna.
- Incluye orificios de anclaje mural.
- Temperatura de funcionamiento: –10ºC +40ºC.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 240Vac 50Hz.
- Batería recargable 6V/4Ah.
- Duración batería con retroiluminación activada: 80 horas aprox.
- Duración batería con retroiluminación desactivada: 320 horas apr[illegible].
- Unidades kg o t o g (a escoger en el momento de pedido).
- Rango unitario/ Multi rango (a escoger en el momento de pedido).
- Desconexión automática (configuración de tiempo deseada de 1 a [illegible]9 minutos).

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES PLATO (mm.)	P.V.P.
BASC TMN 30 P	260659	30	10	350x450	**380**
BASC TMN 60 P	260660	60	20	350x450	**380**
BASC TMN 150 P	260661	150	100	350x450	**380**
BASC TMN 60 M	260662	60	20	400x500	**380**
BASC TMN 150 M	260663	150	50	400x500	**390**
BASC TMN 300 M	260664	300	100	400x500	**390**
BASC TMN 150 G	260665	150	50	500x600	**630**
BASC TMN 300 G	260666	300	100	500x600	**630**
BASC TMN 300 Z	260667	300	100	600x800	**710**
BASC TMN 600 Z	260668	600	200	600x800	**920**

ACCESORIOS	REFERENCIA	CÓDIGO	P.V.P.
Verificación CE	GCE	900017	**60**

BÁSCULA INDUSTRIAL TMZ
PLATAFORMAS MONOCÉLULAS CON VISOR DE CONTROL INTERNO

- Plataforma de estructura tubular en acero pintado, con plato de acero inoxidable y columna en acero inoxidable.
- Célula de aluminio con protección IP65.
- Columna de 649 mm con base de fijación de acero pintado (Modelo P447 mm).
- 4 pies regulables en altura hasta un aumento de 13 mm.
- Longitud cable plataforma-visor: 1200 mm (hasta 1370 mm, según modelo).
- Indicador en ABS, modelo BR15.
- Protección IP54.
- Teclado impermeable con 5 teclas de funciones y teclas de apagado/encendido.
- Display LCD retro iluminado con 6 dígitos de 30 mm.
- Retroiluminación del display con tres modos: automática, activa ay desactivada.
- Soporte ABS para columna.
- Incluye orificios de anclaje mural.
- Temperatura de funcionamiento: -10ºC +40ºC.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 240Vac 50Hz.
- Batería recargable 6V/4Ah.
- Consumo batería con retroiluminación activada: 120 horas aprox.
- Consumo batería con retroiluminación desactivada: 160 horas aprox.
- Gravedad configurable.
- Unit 1 a elegir entre off, kg, t y g; Unit 2 a elegir entre off, lb, lboz; Unit 3 a elegir entre off, Taiwan Jin, CA o VISS.
- Salida RS232. Envío de datos con formato PC e impresora.
- Rango unitario / Multi rango / Multi intervalo.
- Auto desconexión automática (con configuración de tiempo deseada de 1 a 99 minutos).

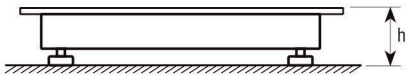
MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES PLATO (mm.)	P.V.P.
BASC TMZ 30 P	260585	30	5	450x350	**295**
BASC TMZ 60 P	260590	60	10	450x350	**295**
BASC TMZ 150 P	260584	150	50	450x350	**295**
BASC TMZ 60 M	260589	60	10	500x400	**330**
BASC TMZ 150 M	260583	150	20	500x400	**330**
BASC TMZ 300 M	260587	300	50	500x400	**330**
BASC TMZ 150 G	260582	150	20	600x500	**465**
BASC TMZ 300 G	260586	300	50	600x500	**465**
BASC TMZ 300 Z	260588	300	50	800x600	**615**
BASC TMZ 600 Z	260591	600	100	800x600	**615**

ACCESORIOS	REFERENCIA	CÓDIGO	P.V.P.
Adaptador de soporte columna a pared	ASP	900016	**50**

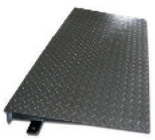
PLATAFORMA INDUSTRIAL DE 4 CÉLULAS
No válida para metrología legal. USO INTERNO

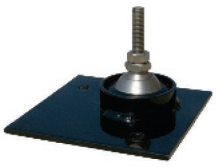
- Plataforma de 4 células.
- No válida para metrología legal. USO INTERNO.
- Instalación sobresuelo.
- Chapa lagrimada de 5mm de espesor.
- Estructura en acero y chapa superior lagrimada.
- Esmaltada en color negro.
- Células de carga de acero niquelado, IP66.
- Caja suma en ABS, protección IP66.
- Pies regulables en altura.
- Salida de 5 metros de cable incluido.

BR15
Indicador peso-tara
Operativa intuitiva y sencilla con un diseño moderno
Incluido



h=110 mm; h Máx.: 130 mm; h mín.: 100 mm


Rampa de acceso

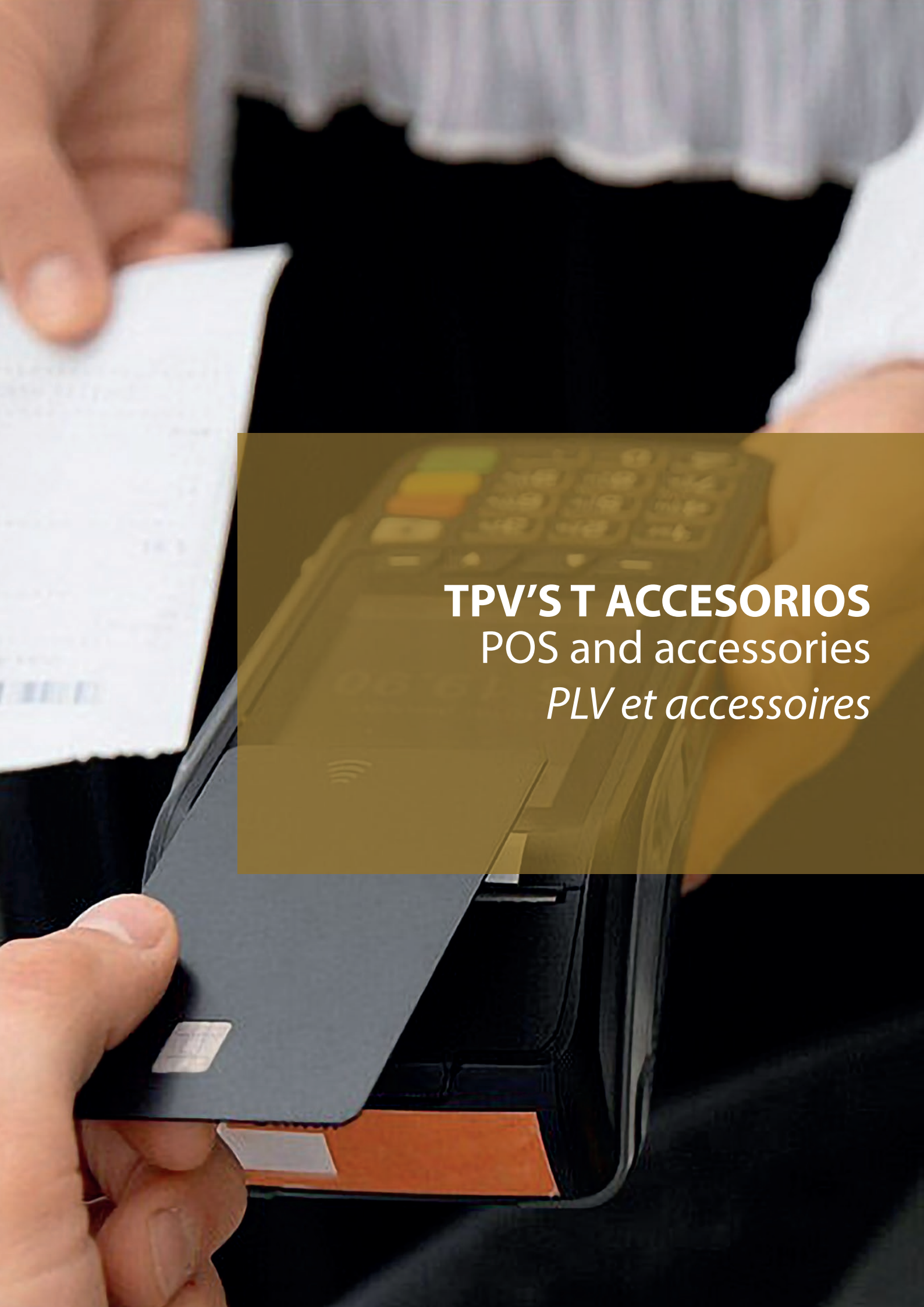

Placas de anclaje

Columna en acero pintado

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (Kg.)	FRACCIÓN (gr.)	DIMENSIONES PLATO (mm.)	P.V.P.
MMX15001	260402	1500	500	1500x1200	**1.250**
MMX15003	260710	3000	1000	1500x1200	**1.250**
MMX15001	260711	1500	500	1500x1500	**1.380**
MMX15003	260712	3000	1000	1500x1500	**1.380**

ACCESORIOS

ACCESORIOS	CÓDIGO	P.V.P.
Columna en acero pintado	910134	**267**
Placas de anclaje	270165	**99**
Rampa de acceso de 1.200 mm	910047	**460**
Rampa de acceso de 1.500 mm	910048	**555**



TPV'S T ACCESORIOS

POS and accessories

PLV et accessoires

PACK TPV SAM4S TITAN S260

- Nuevo Pack TPV Profesional
- Compuesto por tpv + impresora Giant + cajón + S.O. Windows.

TPV SAM4S TITAN S260

- CPU: Intel N3160 2,24GHz
- RAM: 2GB DDR3 (Max. 8GB)
- SSD: 60GB
- 4 puertos USB 2.0
- 2 puertos USB 3.0
- Pantalla táctil resistiva ELO de 5 hilos
- Resolución 1024x768
- Compatible con Windows y Linux
- Incluye fuente de alimentación externa.

IMPRESORA GIANT100

- Impresora térmica de 80 mm., con autocorte.
- Velocidad de impresión: 250 mm/sg.
- Compacta.
- Puertos: USB, SERIE Y ETHERNET.
- Sistema Térmico.
- Conexión a cajón de dinero.

SOFTWARE TPV´S

- Software IAVANZA.

DESCRIPCIÓN
HOSTELERIA BASICO
HOSTELERIA PROFESIONAL
HOSTELERIA MODULO TABLET
APLICACIÓN PARA COMERCIO
SISTEMA OPERATIVO WINDOWS 7

INSTALACIÓNES CON COMANDERAS TIPO TABLET

TABLET
Lenovo TAB 2 A7-10 7" 8GB

ANTENA
UBIQUITI

- Estándar Wi-Fi: 802.11 b/g/n
- Banda de frecuencia: 2.4 GHz
- Velocidad máxima: 300 Mbps
- Máxima potencia de transmisión TX: 20 dBm
- Alcance: 122 m

ROUTER
TP-LINK TL-SG1005D

EL MODELO CASHGUARD MÁS COMPACTO

Es la caja registradora automática más pequeña, formada por solamente una unidad.

Dispone de un alimentador de monedas automático en el que el cliente se encarga de introducirlas con facilidad.

CashGuard Compact es perfecto para restaurantes, farmacias, panaderías y tiendas de retail donde el espacio es limitado, pero donde se necesita una alta velocidad de transacción durante las horas punta del negocio.

VENTAJAS DEL SISTEMA CASHGUARD COMPACT

Para tener siempre la caja cuadrada, lo que se tica se cobra.

Podrás gestionar los inventarios de efectivo en tiempo real

Reduce el tiempo de gestión del efectivo a la apertura y cierre

Un sistema integrable con cualquier software del mercado

Mayor productividad y se paga con los ahorros que genera.

La mejor solución de gestión de efectivo del mercado

ESCÁNER LÁSER INALÁMBRICO USB CT007X

- Velocidad de exploración: 100 veces / s
- Tipos de códigos de barras de apoyo: Código 25 (intercalado 2 de 5), código 25 (no entrelazado 2 de 5), código 28, código 93, código EAN-3, EAN-8, isbn / issn, código 39, codabar , Ms / piessey, uk / plessey, UCC / EAN28, etc.
- Distancia de lectura: 6-30 cm.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CT007X	0348	Lector de código de barras de 2,4 GHz

SALICRU HOME SPS-600

- Luz y Sonido configurable
- Se conecta al Puerto de Apertura de Cajón.
- Compatible con cualquier Impresora.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
SPS-600	0349	SAI Off-Line 600VA / 300 W.

AVISADOR ACÚSTICO Y OPTICO

- Gaveta y monedero extraíbles. con 8 Monederos y 4 Billeteros.
- Medidas 410 x 410 x 99 mm.
- Pisabilletes Metálicos.- Color Negro.

CÓDIGO
0348

CAJONES DE COBRO

MODELO	CÓDIGO	CARACTERÍSTICA
CAJÓN MANUAL M-41	0311	Botón en Frontal Derecha
CAJÓN ELÉCTRICO S-41	0312	Conector RJ11 24 voltios
CAJÓN ELÉCTRICO SFT-2000	0310	Conector RJ11 24 voltios

* El Modelo SFT-200 Incluye Tapa para transporte de gaveta con cerradura.

PESAJE Y CONTROL / ACCESORIOS

ETIQUETADO Y CODIFICACIÓN GODEX G300 / G330

- La G300 está diseñada para imprimir en todo tipo de aplicaciones de etiquetado en volúmenes pequeños o medianos.
- Opciones & Accessorios.
- Interfaces USB + Paralelo.
- Soporte externo para rollos de hasta 10”(250 mm) de diámetro.
- Rebobinador externo.

MOD.	CÓD.	TIPO DE IMPRESIÓN	RESOLUC. (dpi)	VELOCIDAD	ANCHO IMPRESIÓN	MEMORIA	SOFTWARE	ETIQ. DÍA
GE300	0509	Transf. Térmica	203	127 mm/s	108 mm.	8MB Flash+16MB SDRAM	QLabel-IV	500 aprox.
GE330	0510	Transf. Térmica	300	100 mm/s	105,7 mm.	8MB Flash+16MB SDRAM	QLabel-IV	500 aprox.

ETIQUETADO Y CODIFICACIÓN GODEX G500 / G530

- Impresora de etiquetas de producción media Godex G500.
- Ancho de 108mm. USB, Ethernet y Serie. 203 ppp.
- Opciones & Accessorios.
- Módulo cortador.
- Módulo despegador de etiqueta.
- Soporte externo para rollos de hasta 10” (250 mm) de diámetro.
- Rebobinador externo.

MOD.	CÓD.	TIPO DE IMPRESIÓN	RESOLUC. (dpi)	VELOCIDAD	ANCHO IMPRESIÓN	MEMORIA	SOFTWARE	ETIQ. DÍA
G500	0511	Transf. Térmica	203	127 mm/s	104 mm.	8MB Flash+16MB SDRAM	QLabel-IV	1000 aprox.
G530	0512	Transf. Térmica	300	100 mm/s	104 mm.	8MB Flash+16MB SDRAM	QLabel-IV	1000 aprox.

ETIQUETADO Y CODIFICACIÓN GODEX EZ2250I / 2350I

- Triple emulación con selección automática
- Conexiones: USB, RS232 y Ethernet.
- USB Host: permite conectar un teclado para su uso autónomo.
- Rebobinador Interno (opcional).
- Botón de calibrado automático de la etiqueta.
- Opciones & Accessorios.
- Módulo cortador .
- Módulo despegador de etiqueta + rebobinador interno del papel soporte .
- Interfaz Paralelo Centronics (36 pins) .
- Interfaz para aplicador (1 entrada, 3 salidas, 500mA @ 5V) .
- Soporte externo para rollos de hasta 10” (250 mm) de diámetro .
- Rebobinador externo.

Pantalla en color y panel de control para una configuración rápida e intuitiva

Estructura metálica, tanto la carcasa como el mecanismo de impresión

Ajuste automático del ribbon con bobinado interno o externo

Interface USB Host que permite el funncionamiento autónomo, sin necesidad de PC

MOD.	CÓD.	TIPO DE IMPRESIÓN	RESOLUC. (dpi)	VELOCIDAD	ANCHO IMPRESIÓN	MEMORIA	SOFTWARE	ETIQ. DÍA
EZ2250i	0517	Transf. Térmica	203	177 mm/s	104 mm.	8MB Flash+16MB SDRAM	GoLabel	4000 aprox.
EZ2350i	0518	Transf. Térmica	300	177 mm/s	104 mm.	8MB Flash+16MB SDRAM	GoLabel	4000 aprox.

REBOBINADOR DE ETIQUETAS GODEX T10

- Ancho de etiqueta hasta 120 mm. Velocidad de 300 mm/seg.
- Selector de sentido de giro.
- Adaptador para mandriles de 1", 1,5" y 3".
- Diámetro de bobina hasta 200 mm.

MODELO	CÓDIGO
T10	0531

REBOBINADOR DE ETIQUETAS GODEX T20

NUEVO

- Ancho de etiqueta hasta 177 mm. Velocidad de 300 mm/seg.
- Selector de sentido de giro.
- Adaptador para mandriles de 1", 1,5" y 3".
- Diámetro de bobina hasta 150 mm.

MODELO	CÓDIGO
T20	0530

APLICADORES MANUALES DE ETIQUETAS TOXA

REFERENCIA	0701	0702	0703	0704	0705
MODELO	APN-30	APN-60	APF-60	APN-100	APF-100
ANCHO ETIQUETA (mm.)	20 a 30	25 a 60	20 a 60	50 a 10	20 a 10
ALTO ETIQUETA (mm.)	18 a 60	18 a 60	20 a 60	18 a 60	20 a 60

ETIQUETAS TÉRMICAS DE IMPORTACIÓN

CÓDIGO	MEDIDAS	ETIQUETAS ROLLO	ROLLOS CAJA
0730	60X90 ECO	250	40
0731	60X90 TOP	250	40
0735	57X60ECO	350	40
0736	57X60 TOP	350	40
0737	57X45 ECO	400	50
0738	57X45 TOP	400	50
0739	57X90ECO	250	40

ETIQUETADORAS MANUALES

MODELO OPEN

MODELO	CÓDIGO
OPEN C-6	0710
OPEN C-6	0711
OPEN S-16	0712

MODELO JOLLY

MODELO	CÓDIGO
JOLLY S-6	0713
JOLLY-16	0714

ETIQUETA MANUAL

CÓDIGO	DESCRIP. MEDIDA
422212BS	22X12 Blanca
422212FNPVP	22X12 Fluor P.V.P.
422212FN	22X12 Fluor
402612BS	26X12 Blanca
402612BP	26X12 Blanca P.V.P.
402612F	26X12 FLUOR
402612FP	26X12 FLUOR P.V.P.
402616BS	26X16 Blanca
402616BP	26X16 Blanca P.V.P.
402616F	26X16 FLUOR
402616FP	26X16 FLUOR P.V.P.
402616L	26X16 Blanca Lote.

HIGIENE Y ACCESORIOS
Hygiene and Accessories
Hygiène et accessoires

SECAMANOS ULTRARÁPIDO

ALTA VELOCIDAD Y DOBLE CARA

- El secador de manos de chorro de doble cara de aire BOS-8188 ha sido probado y finalizado en el túnel de viento profesional.
- La salida de aire en forma de V de doble cara está diseñada de modo que cuando se enciende la máquina, se pueden soplar 24 columnas de flujo de aire fuertes al mismo tiempo para formar una ranura de viento, que puede secar las manos rápidamente.
- Ya esta en más de 3.000 fábricas, aeropuertos.
- Tamaño: 330×220×688 mm.
- Voltaje de la fuente de alimentación: 220-240V.
- Frecuencia nominal: 50/60HZ.
- Potencia del motor: 650W.
- Potencia de calentamiento: 900W.
- Velocidad del viento del chorro: 100m/s.
- Tiempo de secado: 3 a 6 segundos.

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES	PESO	POTENCIA	P.V.P.
3931	BOS-8188	330x 220 x 688	96 Kg.	1550W	**590**

SECAMANOS ELÉCTRICO

SECADOR DE MANOS ELÉCTRICO CON SENSOR

- Secador de Manos Eléctrico con sensor
- Operación automatica:
- Al aproximar las manos al secador, se activa el sensor del mismo, comenzando a soplar un tibio aire. Luego, al retirarlas, el secador se detendra inmediatamente.
- Se puede utilizar libremente, evitando la acumulación de polvo en el secador.
- Resistente a los golpes y rayos ultravioletas.
- Carcasa de acero inoxidable o plástico de alta calidad resistente a golpes y rayos ultravioletas.
- Fabricados con materiales robustos y resistentes para una larga durabilidad.
- Alta potencia y bajo ruido.

CÓDIGO	MODELO	ACABADO	DIMENSIONES	PESO	POTENCIA	P.V.P.
3933	BOS-8318A	ACERO INOX.	241 x 267 x 203	5 Kg.	2300w.	**240**
3932	ABS BLANCO	ABS BLANCO	250 x 238 x 230	2,3 Kg.	1800w.	**68**

HIGIENE Y ACCESORIOS

DOSIFICADOR DE JABÓN

CÓDIGO	MODELO	TIPO	P.V.P.
3935	BOS-1000	ABS 1 Litro	**25**
3937	BOS-650	Aluminio 650 ml.	**55**
2944	2944	Inox. 840 ml.	**42**

DISPENSADOR PAPEL MECHA

CÓDIGO	MODELO	TIPO	P.V.P.
2935	INOX	300X240X210	**141**
2936	ABS	300X240X2º10	**32**
3036	BOS-T50	AUTOMÁTICO	**168**

DISPENSADOR PAPEL HIGIÉNICO

CÓDIGO	MODELO	P.V.P.
2937	INOX	**63**
3934	ABS T01	**22**

PAPELERA PEDAL DE 3 LITROS

CÓDIGO	MODELO	TIPO	P.V.P.
2922	INOX BRILLO	226X170	**22**
2923	INOX MATE	226X170	**24**
2924	EPOXI BLANCO	226X170	**22**

GEL HIDROALCOHÓLICO NATURAL CON GLICERINA

- Indicado para una higiene inmediata y en profundidad sin precisar uso de agua. Usar únicamente en piel sana.
- Con 0,1% de Cloruro de benzalconio y Eucalyptol para potenciar el efecto Sanitizante del alcohol. Contiene agentes emolientes, calmantes y refrescantes que ayudan a minimizar los efectos de deshidratación provocados por el alcohol en la piel (sensación de manos hidratadas).
- Forma de uso:
  - Dosificar como mínimo 3 ml del producto y frotar manos y dedos hasta su total absorción.70% de alcohol.
- Notificado al CPNP con No Referencia 2423059 -
- Fabricado siguiendo normas GMP y UNE-EN ISO 22716-2008 con No de Autorización de la A.E.M.P.S. 9818CS

CÓDIGO	CAPACIDAD	P.V.P.
GEL05	500ml.	**3**
GEL1	1000ml.	**5,50**
GEL5	5000ml.	**25**

DOSIFICADOR DE JABÓN Y GEL HIDROALCOHÓLICO

DOSIFICADOR DE JABÓN AUTOMÁTICO.

MAD-1

MAD-2

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES	P.V.P.
1789	MAD-1	102x95x215	**60**
1792	MAD-2		**120**

GENERADORES DE OZONO

- Es un dispositivo eléctrico que genera ozono a partir del aire del ambiente.
- El Ozono, por su capacidad súper desinfectante, oxigenante y desodorizante, puede combatir todo tipo de organismos patógenos sin dejar residuos químicos, ya que se transforma en oxígeno puro al cabo de unos minutos.
- Elimina virus, bacterias y hongos, además de oxigenar y eliminar olores.
- Este equipo genera una cantidad de ozono muy elevada y es compacto, cómodo y fácil de transportar.
- No permanecer en el lugar del tratamiento más allá de la puesta en marcha y desactivación. Pasados 30 minutos de finalizar el tratamiento el ozono se descompone en oxigeno.

CÓDIGO	MODELO	COBERTURA(M3)	POTENCIA	DIMENSIONES	P.V.P.
1797	OZO-10G	150-200m³/h	80w.	200x230x160	**180**
1798	OZO-30G	450-550m³/h	200w.	205x260x200	**250**

ACCESORIOS "SU TURNO"

KIT "SU TURNO"

- Pantalla de 2 dígitos de 100 mm.
- Fabricada en PVC.
- El KIT Turno está compuesto por:
  - Pantalla de dos dígitos Mod.: TD-2.
  -Mando a distancia Mod.: TX-433.
  -Dispensador de Tickets.
  -Rollo de Ticket y cartel indicador.

CÓDIGO	MODELO	P.V.P.
2240	kit "SU TURNO" Modelo ECO	**270**

DISPENSADOR Y ROLLOS "SU TURNO"

- Dispensador de ticket turno, fácil de instalar, manejable y poco pesado Posibilidad de adaptar una peana .
- Rollos su turno de 2 cifras y 3 cifras , disponibles en varios colores (Rojo, azul , verde, amarillo y blanco).
- Los rollos su turno tienen 2.000 tickets por unidad por rollo.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
2230	Dispensador TURN5	**26**
2235	Rollo Rosa	**16**
2236	Rollo Celeste	**16**
2237	Rollo Amarillo	**16**
2238	Rollo Verde	**16**

DETECTOR DE BILLETES FALSOS PHOTOSMART 3

- Aprobado por el Banco Central Europeo.
- Preparados para los nuevos euros tanto los billetes de 5€ y los de 10€.(Actualizable por software.).
- Trabaja de forma autónoma con Batería para 500 lecturas (opcional), Anti atasco y fácil limpieza.
- Detección en menos de medio segundo, Verificación de 5 controles, Pantalla multifuncional.
- Billete euro en cualquier posición.
- Detección: MG, UV, IR, tamaño, vouc.

CÓDIGO	MODELO	P.V.P.
0407	Photosmart 3	**160**

PORTAPRECIOS DE RUEDAS

MODELO BAMBI

CÓDIGO	MEDIDAS	P.V.P.
2305	82x110	**2,30**

MODELO ÓVALO

CÓDIGO	MEDIDAS	P.V.P.
2304	105x96	**2,55**

MODELO CAMPEÓN

CÓDIGO	MEDIDAS	P.V.P.
2305	144x117	**2,70**

MODELO PEGASO

CÓDIGO	MEDIDAS	P.V.P.
2305	160x134	**3,40**

MODELO PEZ

CÓDIGO	MEDIDAS	P.V.P.
2304	145x103	**1,65**

MODELO CUBANO

CÓDIGO	MEDIDAS	P.V.P.
2305	1200x155	**3,50**

MODELO COMBI

CÓDIGO	MEDIDAS	P.V.P.
2302	93x114	**3,40**

MODELO BASE / VARILLA

CÓDIGO	DESCRIPC.	P.V.P.
2320	VARILLA	**0,50**

SISTEMAS DE SUJECIÓN EN LOS CARTELES DE FRUTA GANCHO O PALETA

ACCESORIOS DE COMERCIO

CARTELES PORTAPRECIOS

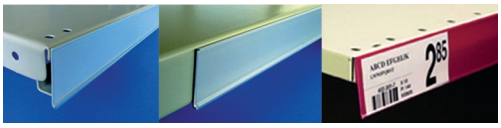
- Lista oficial de Precios de Carnicerías.
- Sujeción: 2 ollados metálicos.

MODELO	CÓDIGO	TIPO	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
TERNERA	2370	Lista de 1 Linea	325x600	**25**
CORDERO	2371	Lista de 1 Linea	325x600	**25**
POLLO	2372	Lista de 1 Linea	325x600	**25**
PORCINO	2373	Lista de 2 Lineas	390x600	**34**

PERFIL ADHESIVO DBR39

- Perfil adhesivo para lineales de estanterías.

CÓDIGO	MODE3LO	COLOR	LARGO X ALTO(mm)	P.V.P.
2330	DBR39	Blanco	39x1330	**3,80**



PISO HÚMEDO

- Señal de color amarillo.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
2375	Señal de Piso Húmedo.	**65**

CELULOSA INDUSTRIAL

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	FORMATO	P.V.P.
2101	Bobina Industrial	2 Unidades	**52**
2102	Bobina Secamanos	6 Unidades	**65**

DISPENSADORES

- Dispensador de rollos de papel para suelo o colgar de la pared.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
2951	Dispensador de Pared 570x400x300 mm.	**52**
2950	Dispensador de Suelo 900x380x390 mm.	**65**

EXTERMINADOR DE INSECTOS

- Fabricados en aluminio, es ideal para lugares públicos, como supermercados, tiendas de alimentación,restaurantes, etc.
- Utilizan tubos de luz negra, que sirven de cebo para atraer a los insectos, siendo electrocutados por la red interior eléctrica.
- Tiene dos lados para atraer al insecto desde cualquier dirección; idóneo para ser colgado en la pared.
- Completamente protegido, la malla exterior impide que el dedo toque la parrilla eléctrica, muy seguros.

MODELO	CÓDIGO	COBERTURA (M2)	POTENCIA	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
2295	40-10	50	26 W.	387x115x295	**80**
2296	40-15	80	36 W.	495x113x324	**96**
2297	40-20	120	46 W.	648x113x389	**125**

EXTERILIZADOR UVA PARA DE 14~20 CUCHILLOS

- Rejilla intercambiable con acanalado
- 8 mm de ancho entre cada cuchillo-rejilla
- 1000 horas de vida útil de la luz UV
- Temporizador de ciclo de esterilización de 120 minutos
- Material de la carcasa S/S 201
- 220-240V / 50Hz.

TIPO	CÓDIGO	PESO	POTENCIA	DIMENSIONES	P.V.P.
14 Cuchillos	1720	11 Kg.	15 W.	510x160x600	**210**

CUCHILLOS Y ACCESORIOS

Knives and Accessories

Couteaux et accessoires

CUCHILLOS FORJADOS

Cuchillo Cocinero
Hoja de 15 cm.

CÓDIGO	P.V.P.
2752	14,00

Cuchillo Cocinero
Hoja de 20 cm.

CÓDIGO	P.V.P.
2753	16,00

Cuchillo Cocinero
Hoja de 23 cm.

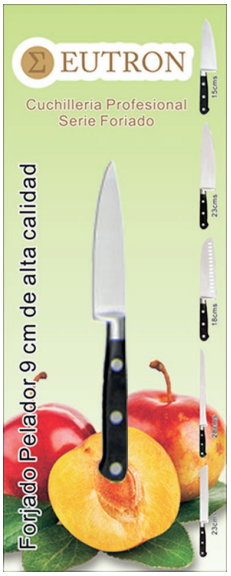
CÓDIGO	P.V.P.
2754	25,00

Santoku
Hoja de 18 cm.

CÓDIGO	P.V.P.
2756	18,00

Cuchillo Jamonero
Hoja de 28 cm.

CÓDIGO	P.V.P.
2755	15,80



Cuchillo Pelador
Hoja de 9 cm.

CÓDIGO	P.V.P.
2751	9,00

Cuchillo Panero
Hoja de 23 cm.

CÓDIGO	P.V.P.
2784	16,00

Chaira
Longitud 30 cm.

CÓDIGO	P.V.P.
2771	16,00

Tijeras
20 cm.

CÓDIGO	P.V.P.
2748	19,00

ACCESORIOS DE COMERCIO

AFILADORA ECONÓMICA

- Afila con 2 muelas de alta resistencia.
- Funcionamiento de dos fases o etapas.
- La primera afilado de precisión, la segunda afilado fino.
- 40 W / 50 Hz / 230 V
- Peso 1,50 kg.
- Dimensiones 207 x 145 x 95 mm.

CÓDIGO	P.V.P.
2795	**49**

JAMONEROS PROFESIONALES

JAMONERO CON CORREDERA INOXIDABLE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
2831	500x180x260	**160**

JAMONERO GIRATORIO CON CORREDERA INOXIDABLE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
2821	570x250x500	**380**

AFILADORAS DE CINTA DE LIJA

- A un nivel más industrial se encuentran máquinas de afilar como esta, la A-200, que es una afiladora de banda capaz de afilar todo tipo de cuchillos
- Este afilador eléctrico tiene tanto banda lija como disco de pulir.
- Con la banda se puede afilar los cuchillos, y posteriormente, el disco sirve para pulir o asentar el cuchillo.
- Esta afiladora usa la banda de lija de 800 mm de longitud y 50 mm de ancho.
- Estas bandas las tenemos disponibles en tres tipos de grano: 80, 100 y 320.
- La máquina se sirve con 2 bandas de lija y 1 disco de pulir
- Potencia: 0.35 HP
- Revoluciones: 2800RPM
- Motor de tipo monofásico 220V.
- Provista con 2 bandas de lija y 1 disco de pulir.
- Medidas (ancho x largo x alto): 33x28x40 cm.
- Peso neto: 9 kg.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	P.V.P.
1451	AFF.V220	**690**

GUANTES DE MALLA METÁLICA

- Guante ambidiestro.
- Anticorte de malla metálica.

CÓDIGO	MEDIDA	TALLA	P.V.P.
2801	XXSmall	<72	**122**
2802	XSmall	73-78	**122**
2803	Small	79-83	**122**
2804	Medium	84-88	**122**
2805	Large	89-92	**122**
2806	XLarge	>92	**122**

CONTENEDOR INOX CON TAPA Y RUEDAS DESMONTABLES A PEDAL

REFERENCIA	DIMENSIONES (mm.)	P.V.P.
2566	360x600	**190**

CONTENEDOR DE DESPERDICIOS CON TAPA Y RUEDAS

- Capacidad 70 Litros
- Medidas : 550x510x750

CÓDIGO	CAPACIDAD	P.V.P.
2835	70 Litros	**120**

MAQUINARIA PARA CHURRERIAS

EF Series Electric Fryers

Friteuses Électriques Sérif EF

Uno de los negocios más rentables es el de la churrería.
Con una inversión pequeña puede garantizar unos beneficios muy importantes, ya que el coste de producción es bajo y la demanda es alta.
Todos nuestros productos están fabricados con acero inoxidable y cumplen con la normativa alimentaria.

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA (CE)

Dosificadora automática profesional, especialmente diseñada para la producción de churros y porras.
Fabricada en acero inoxidable 304, resistente y fácil de limpiar, perfecta para churrerías y negocios de hostelería.
Equipada con pedal de accionamiento y variador de velocidad, permite un control preciso del caudal, optimizando la producción y reduciendo el desperdicio de masa.

- Capacidad: 15 kg (tolva antibacteriana)
- Dimensiones: 1510 x 420 x 650 mm
- Potencia: 1 HP (750 W)
- Voltaje: 230V
- Material: Acero inoxidable 304
- Sistema de corte automático: Con retroceso programado para evitar goteos
- Movilidad: Ruedas giratorias incorporadas
- Boquilla: De cuatro puntas para porras

DOSIFICADORA DE CUELGUE TIPO CAFETERÍA 2KG

Máquina manual diseñada para pequeñas producciones o como equipo de iniciación en la elaboración de churros. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, garantiza durabilidad y resistencia para uso industrial. Incorpora un sistema de rodamiento que reduce el esfuerzo de trabajo, facilitando su uso. Incluye una boquilla para churro mediano y cuenta con un vaso de 2 litros de capacidad. Permite la elaboración de churros, churros rellenos, ruedas y porras.

- Características técnicas:
- Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sistema de rodamiento para reducir el esfuerzo de trabajo.
- Capacidad del vaso: 2 litros.
- Incluye boquilla para churro mediano.

MODELO	CÓDIGO	KILOS
Dosificadora de churros manual	7983	2

MAQUINARIA PARA CHURRERÍAS

FOGONES BAJA PRESIÓN (CE)

Freidoras profesionales de alto rendimiento, diseñadas para interior y exterior, ideales para churrerías, ferias, eventos y cocinas profesionales. Su construcción en acero inoxidable y su aislamiento térmico de alta eficiencia garantizan durabilidad y seguridad en todo tipo de entornos. Compatibles con gas propano y gas natural, ofrecen versatilidad y eficiencia energética.

Características generales Comunes:

- Certificación CE: Homologadas para uso en interiores y exteriores.
- Construcción: Acero inoxidable, robusto y duradero.
- Aislamiento térmico: Con fibra anticalórica y cemento refractario, impide rotura del puente térmico.
- Chimeneas extraíbles: Acero inoxidable para evacuación de humos, con soporte para colgar dosificadoras y cortadoras.
- Sistema de vaciado de aceite: Con válvula de palanca de 1" y puerta frontal extraíble para fácil acceso.
- Movilidad: 4 ruedas giratorias (2 con autofreno) para un desplazamiento seguro y cómodo.
- Tipo de gas: Compatible con gas propano y gas natural.

FOGÓN DE GAS-OIL CON TERMOSTATO DIGITAL (CE)

Fogón 80x80:

Dimensiones exteriores: Altura 930mm sin chimeneas / 1340mm con chimeneas / Ancho 810mm / Fondo 850mm.

Cuba embutida dimensiones: Ø sup 680mm Ø inf 510mm. Altura de cuba 150mm.

Fogón 70x70:

Dimensiones exteriores: Altura 930mm sin chimeneas / 1340mm con chimeneas / Ancho 690mm / Fondo 690mm.

Cuba embutida dimensiones: Ø sup 560mm Ø inf 430mm. Altura de cuba 120mm.

Descripción:

- Provista de 4 ruedas giratorias (2 de ellas con auto-freno) para desplazamiento.
- Puerta frontal extraíble que permite introducir fácilmente un recipiente para el vaciado del aceite mediante la válvula de vaciado con llave de palanca de 1″.
- Aislamiento térmico del cuerpo de freidora en fibra anticalórica con recubrimiento especial en el interior de los codos de la misma con cemento refractario especial para impedir rotura de puente térmico.
- Provista de chimeneas extraíbles en acero inoxidable para expulsión de humos y cuelgue de dosificadoras y cortadoras de patatas.

FOGÓN ELÉCTRICO 70X70 Y 80X80 TERMOSTATO MECÁNICO (CE)

FREIDORA DOTADA CON CERTIFICACIÓN(CE) VÁLIDA PARA EXTERIOR Y PARA INTERIOR DE LOCALES

Freidora 70×70:
Dimensiones exteriores:
Ancho- 690mm/ Fondo- 690mm/ Altura- 930mm
Cuba embutida dimensiones Ø sup 560mm Ø inf 400mm.
Altura de cuba 150mm.
Incorpora 3 resistencias de 3,3 kw cada una

Freidora 80×80:
Dimensiones exteriores:
Ancho- 810mm/ Fondo- 850mm/ Altura- 930mm
Cuba embutida dimensiones Ø sup 680mm Ø inf 510mm.
Altura de cuba: 150mm.
Incorpora 3 resistencias de 4 kw cada una

- Provista de 4 ruedas giratorias (2 de ellas con auto-freno) para desplazamiento.
- Puerta frontal extraíble, que nos permite introducir fácilmente un recipiente para el vaciado del aceite mediante la válvula de vaciado, con llave de palanca de 1″.
- Control de temperatura automático mediante Termostato Mecánico de 0 /300 grados.
- Termostato de seguridad independiente del termostato principal para evitar que un posible fallo de este pueda provocar la inflamación del aceite.
- Interruptor de seguridad que impide que tras un fallo de suministro eléctrico la freidora funcione sin previo rearme por el usuario
- Pilotos luminosos para funcionamiento y aviso de sobretemperatura.
- Provisto de cable de alimentación de 5x6mm2.
- Rejilla protectora para resistencias.

FOGÓN ELÉCTRICO 60X60

- Medidas: 60x60x28
- Provisto de tres resistencias circulares de 1950w cada una
- Posibilidad de fabricarlo a 230v o 400v

TRÍPODE CON BARREÑO EN ACERO INOXIDABLE

- Trípode en acero inoxidable para colocación de barreño de amasado.
- Fabricado en tubo y pletina de acero inoxidable 304.
- Altura 92 cm.
- Disponible para barreños de 40, 45 y 50 cm.

MAQUINARIA PARA CHURRERÍAS

AMASADORA PARA TODO TIPO DE MASA (CE)

- Fabricada en chapa de acero inoxidable 304 de 2mm de espesor con refuerzo de tubería de acero en la columna del aspa.
- Plato giratorio de acero inoxidable de 10mm de espesor.
- Provista de protección contra posibles subidas y bajadas de tensión.
- Rejilla de seguridad con auto bloqueo.
- Pare de emergencia.
- Ruedas anti vibración.
- Dotada con certificación CE.

Descripción general:

- Provista de 2 moto-reductores de 0,50cv cada uno a 400v.
- Variador de velocidad de 1cv de potencia que transforma la salida de corriente a 230v.
- Interruptor de seguridad que impide que tras un fallo de suministro eléctrico que la amasadora funcione sin previo rearme por el usuario.
- Sistema novedoso de batido de masa, diseñado y patentado por ChurroSur S.L.
- Tanto el barreño como las aspas son completamente desmontables para fácil limpieza.
- Capacidad del barreño (8 kilos + 14 litros).
- El giro de los motores que lleva instalados se realiza en sentido inverso con lo que la fuerza de batido de la masa se multiplica consiguiendo una óptima elaboración del producto.

RECOGEDORES DE HARINA

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Funcionalidad como recogedor de harina y para el llenado de dosificadoras manuales.

MODELO	ANCHO	ALTO
LIB7	ø 70 mm	150mm
LIB10	ø 100 mm	190mm
LIB12	ø 120 mm	230mm

ESPUMADERA EN ALAMBRE

- Fabricado en alambre estañado.
- Especial para extraer los churros o porras de la freidora.

MODELO	ANCHO	ALTO
ESP-24	ø 240 mm	705mm
ESP-28	ø 280 mm	760mm

TAMIZ

- Fabricado en alambre estañado.
- Para tamizar y airear la harina antes del amasado.

MODELO	ANCHO	ALTO
CT-300	ø 300 mm	70mm
CT-400	ø 400 mm	75mm

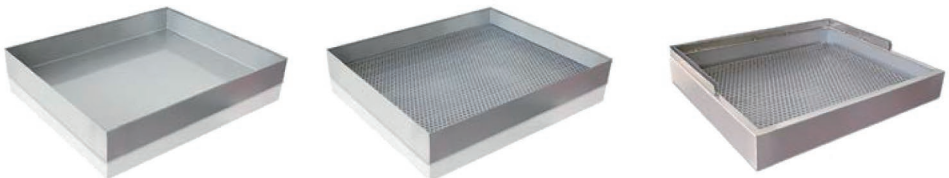
SARTENES

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Realizado mediante embutición.
- Dotado de asas, para facilitar el trabajo.

MODELO	CAPACIDAD	ø SUPERIOR	ø INFERIOR	ALTO
SART 55	14L.	ø 550 mm	ø 450 mm	75mm
SART 65	22 L.	ø 650 mm	ø 550 mm	75mm

ESCURRIDOR ACERO INOXIDABLE

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cantos plegados anti-corte
- Dotado de bandeja lisa inclinada o bandeja perforada en acero inoxidable (según modelo).
- Modelo ESCA, con guías para acristalar.



MODELO	LARGO	ANCHO	ALTO	TIPO CHAPA
ESCL60	600mm	500mm	80mm	LISA
ESCL80	800mm	500mm	80mm	LISA
ESCP60	600mm	500mm	80mm	PERFORADA
ESCP80	800mm	500mm	80mm	PERFORADA
ESCA60	600mm	500mm	80mm	PERFORADA
ESCA80	800mm	500mm	80mm	PERFORADA

TRANSPORTE Y ELEVACIÓN

Hygiene and Accessories

Hygiène et accessoires

CARRETILLA ELÉCTRICA - CPD20

Marca	Eutron
Modelo	CPD20
Carga máxima	2000 kg
Altura de Elevación con mástil de 2 etapas	4500mm
Peso(incluida la Batería)	3300 kg
Batería (Sin mantenimiento)	48V/420Ah
Ancho exterior de la horquilla	680 mm
Largo de la horquilla	1100mm
Voltaje de carga	220 V

La carretilla elevadora eléctrica CPD20 de 4 ruedas combina potencia, eficiencia y seguridad, ideal para operaciones industriales y logísticas. Diseñada con tecnología avanzada y un enfoque en la maniobrabilidad y la estabilidad, garantiza un rendimiento óptimo en entornos exigentes.

- **Capacidad nominal:** 2.000 kg.
- **Modo de energía:** Batería (48V/420Ah, DIN 43536A).
- **Dimensiones de las horquillas:** 40 x 100 x 920 mm.
- **Motores:**
  Desplazamiento: 8 kW.
  Elevación: 10,5 kW.
- **Altura de elevación estándar:** 4.500 mm.
- **Altura máxima extendida (con respaldo): 4.014 mm.**
- **Altura mástil bajado:** 1.995 mm.
- **Radio de giro mínimo:** 1.920 mm.
- **Velocidad de desplazamiento:** 14,5 km/h (con carga), 15 km/h (sin carga).
- **Frenado:** Hidráulico regenerativo.

MODELO	CÓDIGO	MOTOR DE ACCIONAMIENTO	MOTOR DE ELEVACIÓN	DIMENSIONES HORQUILLA	P.V.P.
CPD20	1535EW	8 kW	10,5 kW	40x100x920	**22.300**

EQUIPOS DE TRANSPORTE Y ELEVACIÓN

APILADORA ELÉCTRICA - ES-15K

Marca	Eutron
Modelo	ES-15K
Carga máxima	1500 kg
Altura de Elevación con mástil de 2 etapas	3500mm
Peso(incluida la Batería)	545 kg
Batería (Sin mantenimiento)	48V/52Ah
Ancho exterior de la horquilla	680 mm
Largo de la horquilla	1100mm
Voltaje de carga	220 V
Enchufe estándar	UE

CARACTERÍSTICAS

Gracias a la bomba de elevación de alto rendimiento, para una gran eficiencia de trabajo.
El timón de dirección permite un radio de giro de 1431mm.
Potente motor de imanes permanentes de bajo consumo.
LED para la lectura del nivel de energía.
Gracias a su cargador la carretilla elevadora se carga fácilmente en cualquier enchufe normal de 230 V.
Todos los comandos están situados en el timón de dirección y de este modo, el control del elevador pueden alcanzarse sin perder de vista la carga.
Frenos electromagnéticos
La batería de larga duración no necesita mantenimiento.

MODELO	CÓDIGO	MOTOR DE ACCIONAMIENTO	MOTOR DE ELEVACIÓN	DIMENSIONES HORQUILLA	P.V.P.
ES-15K	1531EW	0,75 kW	2,2 kW	680X110	**4.800**

APILADORA AUTOPORTANTE MODELO ZTS-05

Marca	Eutron
Modelo	ZTS-05
Carga máxima	500 kg
Altura de Elevación con mástil de 2 etapas	1300mm
Peso(incluida la Batería)	249 kg
Batería (Sin mantenimiento)	12V/45Ah
Ancho exterior de la horquilla	565/685 mm
Largo de la horquilla	11150mm
Voltaje de carga	220 V
Enchufe estándar	UE

CARACTERÍSTICAS

El apilador autocargable EUTRON revoluciona la forma de gestionar la entrega de materiales. Este innovador equipo combina varias funciones en un solo producto, sustituyendo la necesidad de una plataforma elevadora, transpaleta manual, apilador, rampa y ascensor.

Equipado con un sistema de elevación electrohidráulica y tracción manual, el apilador se controla cómodamente a través de los pulsadores ubicados en el timón. Su diseño incluye ruedas dobles que facilitan el manejo y garantizan un desplazamiento suave. Además, cuenta con una batería de 12V, un indicador de carga y un interruptor de encendido/apagado para mayor funcionalidad.

Lo más destacado es su capacidad de autocarga en su camión o furgoneta, haciéndolo fácil y rápido de transportar. Gracias a su diseño autoportante, este apilador mejora significativamente la comodidad y la eficiencia en el reparto de mercancías.

El apilador autocargable es, sin duda, la solución ideal para optimizar el transporte y la entrega de sus productos.

MODELO	CÓDIGO	MOTOR DE ACCIONAMIENTO	MOTOR DE ELEVACIÓN	DIMENSIONES HORQUILLA	P.V.P.
ZTS-05	1532EW	0,75 kW	2,2 kW	680X110	**3.400**

EQUIPOS DE TRANSPORTE Y ELEVACIÓN

TRANSPALETA ELÉCTRICA - EPT-15D

Marca	Eutron
Modelo	EPT-15D
Carga máxima	1500 kg
Altura de Elevación con mástil de 2 etapas	200mm
Peso(incluida la Batería)	249 kg
Batería (Sin mantenimiento)	24V/20Ah
Ancho exterior de la horquilla	550 mm
Voltaje de carga	220 V
Enchufe estándar	UE

Equipada con una batería de litio de 24V/20Ah de carga rápida y sencilla gracias al voltaje de carga estándar de 220V, esta transpaleta ofrece un rendimiento eficiente y una mayor duración de la batería, lo que significa menos tiempo de inactividad y más productividad.
Ancho exterior de horquilla de 550 mm, estas horquillas son versátiles y pueden manejar una variedad de tamaños de carga y palets.
De color rojo, esta transpaleta no solo es funcional sino que también agrega un toque de estilo a tu lugar de trabajo.
La transpaleta eléctrica EPT-15D está diseñada para una operación sin esfuerzo, lo que facilita el manejo de cargas pesadas con facilidad.
Construida con materiales resistentes, está diseñada para soportar las demandas de un entorno de trabajo ocupado.
Diseño que prioriza la maniobrabilidad, esta transpaleta es perfecta para espacios reducidos de carga y descarga congestionadas.
La seguridad del operador es una prioridad, con características que garantizan una operación segura en todo momento.
Frenos electromagnéticos.

MODELO	CÓDIGO	MOTOR DE ACCIONAMIENTO	MOTOR DE ELEVACIÓN	DIMENSIONES DE HORQUILLO	P.V.P.
EPT-15D	1540EW	0,75 kW	0,8 kW	685x1150	**2.200**

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

EUTRON es una marca de Comercial de Distribución Silvio 99 S.L., con domicilio en C/ Pino Mediterráneo 3, Polígono Industrial El Pino, 41016 Sevilla (CIF: B41978719). Teléfono: +34 954 519 888. Email: admin@eutron.es

1. Pedidos y registro

- Solo pueden comprar profesionales registrados y validados por nuestro equipo.
- Los pedidos se realizan a través de nuestra web, una vez activada la cuenta.
- Todos los precios están expresados en euros y sin IVA incluido.
- La realización de un pedido implica la aceptación de estas condiciones.

2. Envíos y entregas

- Entregas entre 2 y 7 días laborables, salvo productos a medida o bajo pedido.
- Los envíos se realizan mediante agencia de transporte; los gastos se informan al confirmar el pedido.
- El cliente debe comprobar el pedido al recibirlo y notificar cualquier incidencia en un plazo máximo de 24 horas.

3. Devoluciones

- Toda devolución debe tramitarse con número de RMA, solicitado previamente a través de nuestra web.
- No se aceptan devoluciones pasados 30 días desde la compra ni de productos usados o manipulados.
- El material devuelto debe estar en perfecto estado, con su embalaje original y accesorios completos.
- Aplicamos una devaluación mínima del 20% sobre el importe del producto y un coste mínimo de 50 € + IVA.
- El reembolso se realiza en material sin cargo, nunca en dinero.

4. Garantías

- Todos nuestros productos están destinados a uso profesional o industrial, por lo que no se aplica la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.
- La garantía tiene una duración de 12 meses desde la fecha de factura y cubre únicamente defectos de fabricación en piezas.
- No están cubiertos por garantía:
    - Cristales, baterías, consumibles, resistencias eléctricas y componentes luminosos.
    - Daños derivados de transporte, instalación incorrecta o uso indebido.
    - Mano de obra, desplazamientos y envío de equipos o repuestos, que serán asumidos por el distribuidor.
- EUTRON cuenta con un Servicio Técnico especializado propio en nuestras instalaciones, además de ofrecer asistencia telefónica directa para resolver dudas técnicas o incidencias de forma rápida y eficaz.
- Todas las intervenciones deben ser realizadas por un técnico profesional cualificado.
- Para tramitar una garantía es imprescindible:
    - Número de serie del equipo.
    - Número de factura.
    - Fotografías claras del estado general del equipo y la pieza afectada.
- Importante: La gestión de cualquier garantía se realiza exclusivamente a través del distribuidor.
- EUTRON no atiende solicitudes directas del cliente final.

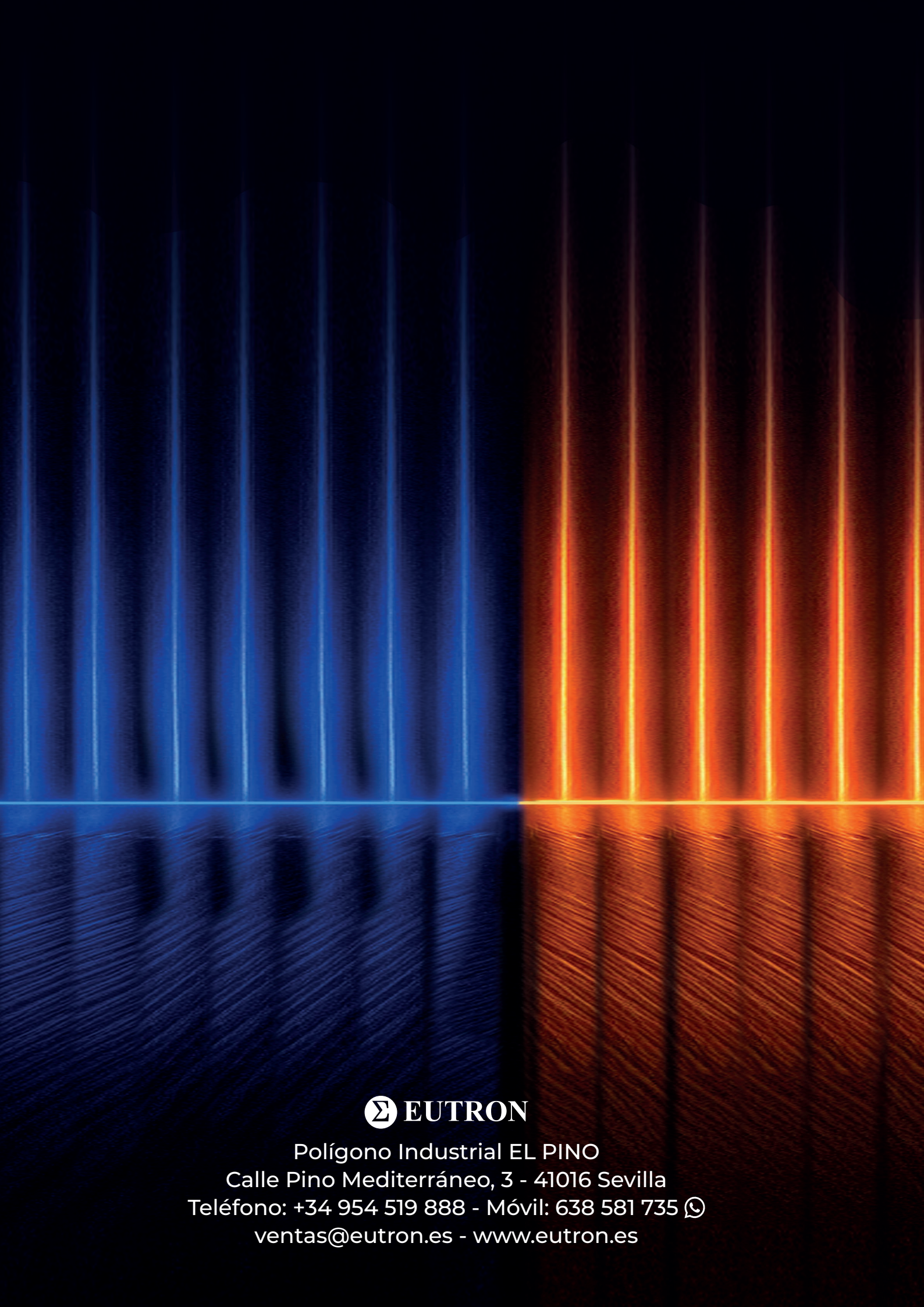
5. Repuestos en garantía

- Se envían previo pago y deben devolverse en un plazo máximo de 15 días con portes pagados por el cliente.
- El abono se realizará únicamente si se confirma un defecto de fabricación, y siempre en material sin cargo.
- EUTRON no envía repuestos en garantía al cliente final.

6. Información adicional

- Los productos, precios y características pueden modificarse sin previo aviso.
- Las imágenes y colores mostrados en la web son orientativos.
- Todas las ofertas están sujetas a disponibilidad y posibles errores tipográficos.

NOTAS



EUTRON
Polígono Industrial EL PINO
Calle Pino Mediterráneo, 3 - 41016 Sevilla
Teléfono: +34 954 519 888 - Móvil: 638 581 735
ventas@eutron.es - www.eutron.es