

ADH

COLGED
useful innovation

distform

DOCRIJUC

edenox

ERJITOS

fm

FRICOSMOS

frucosol

FA
IN
CA

Infrico

ITV
ICE makers

Jemi

LOTUS

MANHO
MOBILIARIA HOTELEIRA, S.L.L.

asaltires
MCM

Miele mychef.

ORVED
SOLUCIONES

RATIONAL

REPA
A Paris From International Company

robot
coupe

TALSA

TEVEX

PROYECTOS Y PLANOS

INGENIERÍA I+D+I

VENTILACIÓN

REFRIGERACIÓN

PREPARACIÓN

ALIMENTACIÓN

LAVADO

COCCIÓN



PRECIOS NETOS

www.befrisa.com - info@befrisa.com - www.gsf.es

ACTUALIZACIÓN
MAYO

OFERTA MAQUINARIA DE
HOSTELERÍA 2025

VENTA AL MAYOR - MAQUINARIA DE HOSTELERÍA -
REFRIGERACIÓN COMERCIAL - FRÍO INDUSTRIAL -
AIRE ACONDICIONADO - VENTILACIÓN -
INGENIERÍA Y PROYECTOS

BEFRISA



ÍNDICE

LAVADO_

lavavasos, lavavajillas, fregaderos, grifos

COCCIÓN_

cocinas de sobremesa, baño m^a, grills,
planchas, fry tops, barbacoas, freidoras,
línea Eco-Line

HORNOS_

microondas, panadería, tostadores,
ultrarrápidos, convección, pizza, brasas,
asadores

CAMPANAS_

campanas extractoras, cajas de
ventilación,
filtros electrostáticos

ACERO_

mesas de trabajo, muebles, estanterías,
mesa de coctelería

PREPARACIÓN_

brazos trituradores, corta hortalizas,
cortadoras, picadoras, sierra de huesos,
envasadoras al vacío, abatidores de
temperatura

ZUMOS_

Exprimidores de zumo, licuadoras

MUEBLES FRIGORÍFICOS_

mesas refrigeradas, snack, frente
mostradores, estanterías, ensaladas,
botelleros, armarios expositores, acero,
exterior blanco y negro, murales mini-
market, de vinos, maduración de carne,
secadero de embutidos

VITRINAS_

sobremostrador, pescado, carne y
Embutidos, especial pastelería

HIELO Y CONGELADORES_

maquinas de hielo en cubitos y triturado,
arcones congeladores, bitémperos,
ultracongelación, islas

CÁMARAS_

armarios desmontables fresco y
congelados

AIRE ACONDICIONADO_

recuperadores de calor, quipos split de
pared, conductos, cassette, suelo/techo

CONDICIONES DE VENTA

Los precios, descripciones y detalles de los productos se encuentran **sujetos a cambios sin previo aviso**. Hacemos un gran esfuerzo por actualizar las listas de precios periódicamente. Sin embargo, el precio final está sujeto a cambios al momento de realizar su pedido.

Los precios de esta tarifa son **NETOS** y sólo válidos para **Instaladores o Empresas Instaladoras Acreditadas**.

Impuestos: Sobre el precio de cada producto se cargará el I.V.A. vigente.

Puesta en marcha: No está incluida en los precios.

Portes: portes pagados en pedidos **superiores a 450 € neto**. Cuando reciban el material se debe efectuar la correspondiente comprobación de estado y, en caso de deficiencia, se deberá efectuar la reclamación a la agencia de transporte anotando en el albarán de entrega el defecto observado. Si no pueden verificar en el momento de la entrega, pongan "conforme bajo examen" y efectúen la comprobación antes de las 24 horas siguientes.

Pedidos: Siempre se realizarán por escrito.

Garantía: Se concede solamente en los defectos de fabricación, quedando excluidos de ella la utilización indebida.

Devoluciones: No se admitirán devoluciones salvo que expresamente lo autoricemos por escrito. En caso de admitir la devolución de un producto, éste deberá venir con su embalaje original y sin usar. Todos los gastos ocasionados serán por cuenta del cliente.

Forma de pago: El pago de las facturas se realizará al contado en nuestras instalaciones, salvo que se otorgue crédito al cliente. En este caso, se efectuará el pago en la forma y lugar convenidos. Si antes o durante la cumplimentación de un pedido se produjesen circunstancias que pudieran originar incumplimiento en los pagos, se podrá demorar la entrega de la mercancía mientras el comprador no anticipe o afiance el pago de los mismos.

Litigio: En este caso será competencia de los Tribunales de Málaga.

Simplicidad y practicidad en el lavado de la vajilla. Gama mono pared de bajo mostrador, consiguiendo excelentes resultados con el nuevo sistema de lavado giratorio, con brazos en acero inoxidable de gran potencia. Robustez, sencillez y fiabilidad, usando componentes y materiales de máxima calidad.

Modelo	GS-35	★ GS-40	★ GS-50
Medidas exteriores (mm)	400x380x625	450x540x740	550x620x820
Material y Posición Brazos de Lavado	Plástico / Inferior	Acero Inoxidable / Superior e Inferior	Acero Inoxidable / Superior e Inferior
Producción (vasos-plateos/h)	800/-	1000/350	1440/480
Dimensiones cesta (mm)	350x350	400x400	500x500
Altura útil de lavado (mm)	220	290	360
Potencia bomba lavado (w)	110	110	370
Potencia resistencia calderín (w)	2600	2600	2600
Potencia resistencia cuba (w)	2400	2400	2400
Potencia total (w)	2710	2710	2970
Voltaje (V)	230 II	230 II	230 II
PRECIO NETO:	861 €	1.002 €	1.267 €



Construcción Pared simple Brazos en acero inoxidable Filtro en inox



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

- ▶ **Construcción** completa en **acero** inoxidable AISI 304.
- ▶ Sistema **electromecánico** con componentes de alta calidad.
- ▶ **Brazos** de lavado y aclarado **giratorios (GS-40 y GS-50)** embutidos en acero inoxidable AISI 304 de fácil extracción y **limpieza**.
- ▶ **Distribuidor** de lavado en **acero** inoxidable AISI 304
- ▶ Cuerpo de lavado **Mono pared** con cantos redondeados.
- ▶ **Puerta** de **doble pared** con micro de seguridad magnético.
- ▶ Filtro plástico en GS-35 y GS-40, **Filtro - Cestillo en acero inoxidable** en GS-50.



Modelo	GS-5	★ GS-5 AF	★ GS-16	GS-17	★ GS-83 E
Medidas exteriores (mm)	480x555x670	480x555x740	580x650x820	580x650x820	665x780x1480
Producción (vasos-plate/h)	1000/-	1000/350	1440/480	1440/480	640
Dimensiones cesta (mm)	400x400	400x400	500x500	500x500	500x500
Altura útil de lavado (mm)	220	290	380	380	440
Potencia bomba lavado (w)	110	370	740	740	740
Potencia calderín (w)	2600	2600	2600	4500	6000
Potencia resistencia cuba (w)	2400	2400	2400	4500	4500
Potencia total (w)	2710	2970	3340	5240	6740
Voltaje (V)	230 II	230 II	230 II	400 III	400 III
PRECIO NETO:	953 €	1.098 €	1.483 €	1.663 €	2.475 €
INCREMENTO POR BOMBA DESAGÜE:		+ 157 €	+ 157 €		

CARACTERÍSTICAS:

- Doble pared y guías embutidas en todos los modelos
- Puerta doble embutida con accionamiento por muelles
- Todos los modelos con 2 termómetros analógicos, indicando temperaturas de cuba y calderín (excepto modelo GS-5)
- Sistema de funcionamiento electromecánico
- Sistema de lavado fijo
- Nueva altura de lavado de 380mm para los modelos de 500x500
- Acceso frontal, ideal para una sencilla asistencia técnica

ACCESORIOS DISPONIBLES:

- Bomba de desagüe
- Dosificador de detergente
- Bomba de presión
- Peana
- Filtro cuba
- Sistema de ósmosis inversa



GS-1 / GS-5



GS-5 AF



GS-16 / GS-17



GS-83 E

Modelo	Steel Tech 33-00	★ Steel Tech 34-00	Steel Tech 35-00	★ Steel Tech 36-00M	Steel Tech 38-00
Dimensiones lxpjh (mm)	401x490x595	436x535x670	525x555x715	575x605x820	634x744x1529
Dimensiones de cesta (mm)	350x350	390x390	450x450	500x500	500x500
Altura útil de lavado (cm)	25	30	28	36.5	44
Adaptado a bandejas GN 1/1					Si
Capacidad de la cuba (Lts)	7	8	14	20	15
Alimentación (v/hz/ph)	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1	400/50/3
Potencia absorbida (w)	3500	3500	3500	3500	9600
Agua alimentación (°C)	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	15 - 60
Ciclo de lavado (seg)	90 - 120	90 - 120	90 - 120	60 - 180	60 - 180
Consumo en aclarado (l/c)	1.5	1.5	1.8	2.5	2.5
PRECIO NETO:	713 €	891 €	1.057 €	1.187 €	2.245 €

FABRICACIÓN

DOBLE PARED con los laterales de la cámara de lavado con doble pared parcial (excepto en modelo 35-00). También la puerta. La cuba posee el fondo embutido y está dotada con un filtro integral de superficie en toda la anchura, que dado su gran área de paso, difícilmente se obstruye. **GUÍAS EMBUTIDAS.** Sin tubos ni aristas.

INTERFAZ DE USUARIO

Está formado por tres / cuatro robustos botones (según modelo) para seleccionar las funciones y por una **PANTALLA LED** en la que indican las temperaturas de lavado y aclarado. Es posible **REGULAR** las temperaturas de la cuba y del calderín, así como el caudal de los dosificadores peristálticos del abrillantador y del detergente.

LAVADO SUPERIOR

BRAZO DE LAVADO SUPERIOR PERIMETRAL FIJO, que permite lavar también platos pequeños. Además, se puede transformar la cesta para vasos en una para platos, utilizando (extra), transformando así el lavavasos en lavaplatos.

SISTEMA ArchiMedes

En la fase de enjuague, se introduce en la cuba agua limpia para sustituir la sucia. A través de un revosadero, el agua limpia flota la sucia, que es más pesada; de tres litros introducidos, uno termina directamente en el desagüe. **ArchiMedes, PATENTE COLGED**, se basa en el principio de vasos comunicantes, reduciendo las pérdidas de 38% a 17%. La concentración de detergente se puede reducir de un 10% aprox.



ST 33-00



ST 35-00



ST 36-00 M



ST 38-00

Modelo	AMDH 3350	AMDH 3390	★ AMDH 3650	★ AMDH 3850
Dimensiones l x p x h (mm)	401x490x595	435x535x670	575x605x820	634x735x1479
Dimensiones de cesta (mm)	350x350	390x390	500x500	500x500
Altura útil de lavado (cm)	25	30	36.5	40
Capacidad de la cuba (Lts)	7	8	20	15
Alimentación (v/hz/ph)	230/50/1	230/50/1	230/50/1	400/50/3
Potencia absorbida (w)	3500	3500	3500	8500
Agua alimentación (°C)	50	50	50	15 - 50
Ciclo de lavado (seg)	120	120	90 - 150	90 - 150
Consumo en aclarado (l/c)	2	2	2.4	2.4
PRECIO NETO:	665 €	795 €	1.066 €	2.017 €

- Puerta de doble pared aislada, que lo hace muy silencioso
- Filtro bomba de material plástico antigolpes

AMDH 3350

Brazos de lavado y de aclarado inferiores independientes y de acero inoxidable - Superiores giratorios - Filtro bomba de material plástico antigolpes

AMDH 3390

Brazos con tecnología EQUALIZER - Bomba de doble flujo

AMDH 3650

Guías embutidas, que facilitan la limpieza - Brazos de lavado y de aclarado con tecnología EQUALIZER - Fondo de cuba estampado y filtro especial de la cuba de material heterogéneo antigolpe - Doble filtro en la aspiración de la bomba

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Incluyen 2 Cestas (vasos y/o platos) + 1 cesto de cubiertos, además de los tubos de carga y desagüe
- Sistema de desagüe con tecnología ArchiMedes que mejora la eficiencia del recambio de agua de la cuba en más del 25%, y consumiendo menos detergente
- Interfaz con mandos electromecánicos y sencillez para desmontar y montar los brazos de lavado y aclarado, así como el filtro de la cuba



AMDH 3350



AMDH 3390

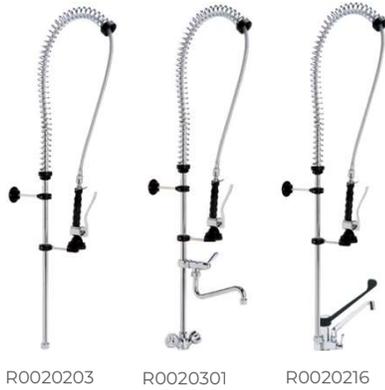


AMDH 3650



AMDH 3850





R0020203 R0020301 R0020216



R0020304 R0020238 R0020215

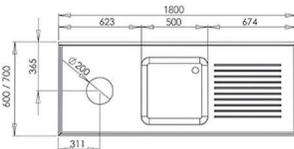


R0020224 R0020308

GRIFERÍA

MODELO	DESCRIPCIÓN	PRECIO NETO
R0020203	Grifo ducha 2 aguas directo	109 €
★ R0020301	Grifo ducha 2 aguas con grifo	174 €
R0020216	Grifo ducha gerontológico y grifo	218 €
★ R0020304	Grifo caño bajo, mando alto	55 €
★ R0020238	Grifo caño alto relleno	43 €
R0020215	Grifo de codo gerontológico	131 €
★ R0020224	Grifo giratorio caño alto	22 €
★ R0020308	Pulsador a peda 2 aguas automezclador	58 €

FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS



MODELO	DIMENSIONES	DESCRIPCIÓN	PRECIO NETO
FB(ID)0L512	1200x550x850	Fregadero 1 seno + 1 escurridor, con hueco para lavavasos	319 €
★ FB(ID)L0612	1200x600x850	Fregadero 1 seno + 1 escurridor, con hueco para lavavajillas	292 €
★ FB(ID)L0712	1200x700x850	Fregadero 1 seno + 1 escurridor, con hueco para lavavajillas	341 €
FB(ID)L0614	1400x600x850	Fregadero 1 seno + 1 escurridor, con hueco para lavavajillas	394 €
FB(ID)L0714	1400x700x850	Fregadero 1 seno + 1 escurridor, con hueco para lavavajillas	411 €
★ FBA(ID)L618	1800x600x850	Fregadero 1 seno + 1 escurridor + 1 aro de desbarazado, con hueco para lavavajillas	654 €
★ FBA(ID)L718	1800x700x850	Fregadero 1 seno + 1 escurridor + 1 aro de desbarazado, con hueco para lavavajillas	678 €

Elegir "D" si escurridor Derecha o "I" si escurridor Izquierda



MESAS DE ENTRADA Y SALIDA

MODELO	DIMENSIONES	DESCRIPCIÓN	PRECIO NETO
MESAS DE ENTRADA			
FPMSC07	700x750x850	SIN ESTANTE	498 €
FPMEC07		CON ESTANTE	633 €
FPMSC11	1100x750x850	SIN ESTANTE	555 €
★ FPMEC11		CON ESTANTE	699 €
FPMAC11	1100x750x850	CON ARO Y SIN ESTANTE	601 €
★ FPAEC11		CON ARO Y CON ESTANTE	792 €
★ FPMAC16	1600x750x850	CON ARO Y SIN ESTANTE	745 €
FPAEC16		CON ARO Y CON ESTANTE	839 €
FPMAC21	2100x750x850	CON ARO Y SIN ESTANTE	829 €
FPAEC21		CON ARO Y CON ESTANTE	937 €
MESAS DE SALIDA			
★ FESMS077	700x750x850	SIN ESTANTE	308 €
FESME077		CON ESTANTE	415 €
FESMS117	1100x750x850	SIN ESTANTE	363 €
★ FESME117		CON ESTANTE	473 €

Indicar "D" si escurridor Derecha o "I" si escurridor Izquierda



TÚNELES DE LAVADO

LA GAMA MÁS COMPLETA Y
AL MEJOR PRECIO



Excelentes resultados

Gran calidad en el acabado final. Máximo cuidado, impecabilidad y perfecta higienización de la vajilla y el menaje.

Potencia de lavado

Gran potencia capaz de eliminar la suciedad en las más extremas condiciones.

Electromecánica

Componentes desarrollados para evitar cualquier tipo de avería y, en caso de haberlas, que sean de rápida y fácil solución.

Limpieza de la máquina

Los elementos de la máquina con funciones de filtraje son fácilmente extraíbles sin necesidad de herramientas. Cantos y cubas interiores redondeados para evitar rincones de residuos.

2 GAMAS DISPONIBLES

Túneles de Arrastre:

Sistema de vaivén uniforme para el arrastre de cestas de lavado, en las que se colocan los elementos a lavar.



Túneles de Cadena:

Con una producción de hasta 5.000 platos /hora. Sistema de cadena de movimiento continuo. El menaje se deposita directamente sobre la cadena. Diferentes tipos de cadena adaptadas a cada necesidad de lavado (platos, bandejas, catering, cajas, cubetas GN). Ideales para grandes producciones.



Líderes en fabricación de lavavajillas para uso en hostelería. Reconocimiento internacional avalado por más de 50 años de experiencia en el sector. Productos de calidad, durabilidad y fiabilidad. Compromiso y proximidad con nuestros clientes. Excelente servicio técnico y posventa, con una respuesta rápida y eficiente. Soluciones a medida y para todo tipo de elementos a lavar. Lavado progresivo y continuo de vajilla en grandes producciones, rápido y eficiente garantizando el mejor resultado.

BEFRISA **Jem**



COCINA DE SOBREMESA



MODELO	DIMENSIONES mm	POTENCIA Kw	PRECIO NETO
			GAS
CG-2F	330x600x260	2 vertical	475 €
S604	400x600x260	2 vertical	600 €
★ S625	800x600x260	2 horizontal	695 €
★ CG-4F	660x600x290	4	845 €
S614	800x600x260	4	848 €
★ S704	800x750x290	4	1.240 €
INDUCCIÓN			
ISM-35 E	383x460x90	3500w	254 €
★ ISM-50 E	402x525x182	5000w	385 €
IW-35 E	402x525x182	5000w	260 €

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

MODELO	DIMENSIONES mm	W / CALOR	PRECIO NETO
F04204011GN	325x560x250	600 / Húmedo	266 €
F04204032GN	650x560x250	1200 / Húmedo	465 €
BMMS-2GN	790x650x270	800 / Seco	426 €
BMMS-3GN	1120x650x270	1200 / Seco	540 €

GRILL PROFESIONAL



MODELO	DIMENSIONES mm	POTENCIA Kw	PRECIO NETO
★ GR 42	400x430x240	1.8	270 €
GR 61	510x430x240	3	314 €
★ GR 81	690x430x240	3.6	451 €

PLANCHAS A GAS - SERIE ECO

MODELO	DIMENSIONES mm	POTENCIA kw	PRECIO NETO
PLACA RECTIFICADA			
ECO-45PV UNI	460x435x190	4,1	274 €
★ ECO-60PV UNI	610x435x190	8,2	355 €
ECO-75PV UNI	760x435x190	8,7	371 €
ECO-90PV UNI	910x435x190	12,7	453 €
PLACA CROMO			
ECO-45CD UNI	460x435x190	4,1	558 €
★ ECO-60CD UNI	610x435x190	8,2	664 €
★ ECO-75CD UNI	760x435x190	8,7	756 €
★ ECO-90CD UNI	910x435x190	12,7	898 €

PLANCHAS A GAS - GAMA NOVO

MODELO	DIMENSIONES mm	POTENCIA kw	PRECIO NETO
PLACA RECTIFICADA			
NS-40N	400x440x180	4,1	405 €
NS-60N	600x440x180	8,2	513 €
NS-80N	800x440x180	12,3	621 €
NS-100N	1000x440x180	14,9	770 €
PLACA CROMO			
NC-40N	400x440x180	4,1	592 €
★ NC-60N	600x440x180	8,2	832 €
NC-80N	800x440x180	12,3	1.039 €
★ NC-100N	1000x440x180	14,9	1.191 €

ECO PV: Placa de Acero Pavonado de **6mm de espesor** - Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina. - Incorporan encendido por piezoeléctrico y válvula de gas con termopar de seguridad.



ECO CD: Placa de Cromo Duro de más de **60 micras y 12mm de espesor** - Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina. - Incorporan encendido por piezoeléctrico y válvula termostática.



NS: Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8 - Placa de Acero Rectificado de **15mm de espesor** - Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina - Incorporan válvula de gas con dos intensidades de calor, termo par de seguridad y encendido por tren de chispas a batería - En dotación incluyen: Espátula pequeña.



NC: Planchas profesionales construidas completamente en acero inoxidable 18/8 - Placa de **Cromo Duro de 15mm de espesor** - Disponen de cajón recolector en el frontal de la máquina - Incorporan válvula termostática y encendido por tren de chispas a batería - En dotación incluyen: Espátula, raqueta de cromo duro y muestra de detergente.



FRY-TOP A GAS - SERIE FULL CROM

MODELO	DIMENSIONES mm	POTENCIA kw	PRECIO NETO
PLACA CROMO			
FC-60	605x560x225	10.5	1.139 €
★ FC-90	905x560x225	14.6	1.461 €
FC-120	1205x560x225	21.0	1.742 €

FRY-TOP A GAS - SERIE EURO-CROM

MODELO	DIMENSIONES mm	POTENCIA kw	PRECIO NETO
PLACA CROMO			
★ PC-60 N	610x600x250	11	1.382 €
★ PC-90 N	910x600x250	19	1.869 €
PC-120 N	1210x600x250	22	2.199 €

PARRILLA A GAS

MODELO	DIMENSIONES mm	POTENCIA kw	PRECIO NETO
SERIE BRAS GRILL INOX			
PBI-30	330x550x255	7.58	608 €
PBI-60	600x550x255	15.16	922 €
★ PBI-90	900x550x255	22.74	1.186 €
PBI-120	1140x550x255	30.32	1.409 €

SERIE VASCA INOX

PBV-60	600x550x255	15.16	995 €
PBV-90	900x550x255	22.74	1.278 €
★ PBV-120	1140x550x255	30.32	1.553 €

FC: Placa de **chromo duro de 20mm de espesor** – Cajón recolector delantero – Encendido por tren de chispas a batería – Válvulas termostáticas con llama piloto – Disponibles también modelos eléctricos, semi-ranurados y ranurados.



PC: Placa de **chromo duro de 20mm de espesor** – Cajones recolectores de grasa en ambos laterales – Encendido por tren de chispas a batería – Válvulas termostáticas EURO-SIT con llama piloto – Disponibles también modelos eléctricos, semi-ranurados y ranurados.



PC-120 ET

PBI: Parrilla de carbón volcánico incombustible y refractario – Recolector de grasas – Válvula con termopar – Baterías de quemadores tubulares esmaltados vitrificados al fuego – Altura regulable independiente por ambos lados – De serie rejilla acanalada INOX – Opcional de varilla



PBV: igual a las PBI pero con: Peto perimetral inoxidable – Rejillas regulables en altura trasera – De serie rejilla de varilla – Opción acanalada



FREIDORAS ELÉCTRICAS - GAMA PROFESIONAL



MODELO	DIMENSIONES mm	POTENCIA Kw	LITROS / GRIFO	PRECIO NETO
TF-5 E	200x385x300	2.5	4 / no	90 €
TF-5-D E	415x385x300	2.5+2.5	4+4 / no	165 €
★ TF-82 E	260x415x385	3.25	8 / si	145 €
★ TF-82-D E	520x415x385	3.75+3.75	8+8 / si	280 €
★ TF-10 E	280x455x375	3.0	10 / si	180 €
TF-10-D E	570x455x375	3.0+3.0	10+10 / si	315 €

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Regulación termostática de la temperatura de 50° a 190 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Las resistencias junto con el panel son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza del tanque y operaciones de mantenimiento.
- Termostato de seguridad con rearme manual.
- Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite.
- Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anti-calórico. Filtro recoge residuos extraíble en el interior del

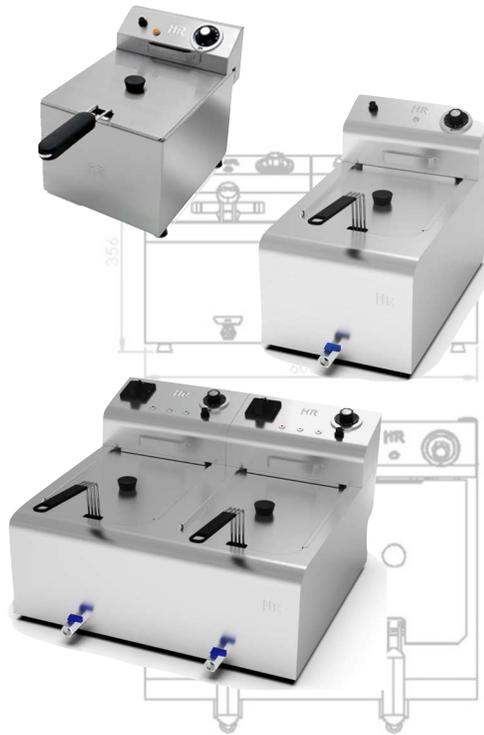
tanque para evitar mezcla de sabores y recalentamiento de residuos. El tanque es embutido para facilitar su limpieza. En los modelos de 4 litros este tanque es extraíble.

- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.
- Los modelos de 8 y 10 litros incorporan grifo de descarga para el vaciado del aceite y contactor.
- Clave con conector schuko incorporado de serie.

FREIDORAS ELÉCTRICAS ALTA GAMA

MODELO	DIMENSIONES mm	POTENCIA Kw	LITROS / GRIFO	PRECIO NETO
J-3	230x425x305	2.2	4.5 / no	180 €
J-3/2	405x425x305	2.2+2.2	4.5+4.5 / no	310 €
★ J-7	380x530x430	3.5	7 / si	363 €
★ J-7 GP	380x530x430	5 - III	7 / si	515 €
★ J-7/2	700x530x430	3.5+3.5	7+7 / si	600 €
J-7/2 GP	700x530x430	5+5 - III	7+7 / si	888 €





FREIDORAS ELÉCTRICAS HR

MODELO	DIMENSIONES mm	POTENCIA Kw	LITROS / GRIFO	PRECIO NETO
★ FD6L	265x360x310	3	6 / no	165 €
★ FD6L6L	531x360x310	3+3	6+6 / no	300 €
★ FD8L300	300x500x356	3,8	8 / si	270 €
FD8LAR300	300x550x356	5,5	8 / si	423 €
★ FD8L8L600	600x500x356	3,8+3,8	8+8 / si	502 €
FD8L8LAR600	600x550x356	5,5+5,5	8+8 / si	802 €
★ FD10L300	300x500x356	4,2	10 / si	286 €
FD10LAR300	300x550x356	5,5	10 / si	479 €
FD10LTRIF300	300x550x356	6 - III	10 / si	523 €
★ FD10L10L600	600x500x356	4,2+4,2	10+10 / si	528 €
FD10L10LAR600	600x550x356	5,5+5,5	10+10 / si	864 €
★ FD10L10LTRIF600	600x550x356	6+6 - III	10+10 / si	963 €

- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Termostato de trabajo regulable hasta 195°C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230°C de 20A.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado en modelos a partir de 8lts.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led (**naranja** para indicar el funcionamiento de la resistencia, **rojo** para indicar fallo en el termostato de seguridad y **verde** para indicar buena conexión).
- Los modelos económicos tienen contactor de 20A.
- Los modelos de ALTO RENDIMIENTO y TRIFÁSICOS tienen doble contactor 40A. Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Las cestas son de máxima calidad.

FREIDORAS DE INDUCCIÓN

LA POTENTE TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN GARANTIZA UNA TEMP. PRECISA DE FORMA CONTINUADA.

- Zona fría para residuos, la cual evita la mezcla de sabores.
- Este sistema, separa los elementos eléctricos del aceite.
- Triple protección de seguridad contra sobrecalentamiento.
- Chasis que previene de quemaduras por contacto.
- La recuperación de T° de trabajo es más rápida
- Cuba embutida, grifo vaciado y filtro de aireç
- T° de trabajo: 60-190°C – Temporizador: 0-120min.

MODELO	DIMENSIONES mm	POTENCIA Kw	LITROS	PRECIO NETO
★ TF-82-I	288x478x410	3.5	8	295 €
TF-82-D-I	576x478x410	3.5+3.5	8 + 8	570 €

FÁCIL LIMPIEZA (LA CUBA ES EMBUTIDA, SIN NINGÚN PLIEGUE EN SU INTERIOR - CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA (MEJOR PRECISIÓN Y CONTROL))



LÍNEA DE COCINAS ECO-LINE

MODELO	DIMENSIONES mm	POTENCIA Kw	DESCRIPCIÓN N	PRECIO NETO
COCINA A GAS				
ELE-31G	300x500x240	6	1 FUEGO	281 €
★ ELE-62G	600x500x240	12	2 FUEGOS	481 €
ELE-93G	900x500x240	18	3 FUEGOS	648 €
PLANCHA A GAS CROMO DURO				
ELP-31GCN	300x500x240	4.1	PLACA CROMO DURO	458 €
★ ELP-62GCN	600x500x240	8.2		692 €
ELP-93GCN	900x500x240	12.3		932 €
BARBACOA A GAS – REJILLA INOX				
ELBI-31GN	300x500x240	6.5	1 PARRILLA	506 €
★ ELBI-62GN	600x500x240	13	2 PARRILLAS	736 €
ELBI-93GN	900x500x240	19.5	3 PARRILLAS	998 €
PAELLERO A GAS				
★ ELPA-41G	400x500x240	5.5	Ø 38	371 €
ELPA-61G	600x500x240	5.5	Ø 38	423 €
ELPA-82G	800x500x240	11	Ø 38 + Ø 38	656 €
FREIDORA ELÉCTRICA CON GRIFO				
ELF-31 EMG	300x500x240	4.5	8 LTS	415 €
★ ELF-62 EMG	600x500x240	9	8 + 8 LTS	703 €
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO				
★ ELBM-31 EM	300x500x240	0.9	GN1/2	393 €



OTROS ELEMENTOS DISPONIBLES:

- COCINAS ELÉCTRICAS, COCINAS WOK Y COCINAS DE INDUCCIÓN
- PLANCHAS ELÉCTRICAS, CON PLACA DE ACERO PAVONADO Y ACERO RECTIFICADO
- BARBACOAS ELÉCTRICAS Y CON REJILLA DE ACERO PAVONADO
- FREIDORAS SIN GRIFO
- CREPERAS ELÉCTRICAS
- FREGADEROS Y MUEBLES NEUTROS Y SOPORTE CON O SIN PUERTAS



NUEVA GAMA TOUCH

APLICANDO A SU COCINA

LA ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Freidoras electrónicas con pantalla táctil de 7", conservación a 110°C o trabajo previo a 160°C con o sin fusión. Se pueden almacenar hasta 100 programas en la memoria. Sensor de presencia y nivel máximo de aceite. Bomba de filtrado de aceite caliente, máximo 180°C. Limpieza del tanque. Vaciado del tanque. Filtro y tapa para cuba. Cubeta de recogida de aceite con soporte sobre ruedas y filtro de 5 micrones (PZ. 100 incluida)

Los equipos de la línea 90 **IPERLOTUS**, además de los pomos tradicionales, pueden solicitarse ahora con roce táctil, para añadir las ventajas de la inteligencia aplicada en la cocina. Los programas, los tiempos, los métodos de cocción y el consumo se pueden personalizar y repetir. **IPERLOTUSTOUCH** anima el trabajo en la cocina, lo hace dócil y el equipo realiza o reproduce lo que se configura. Sin duda, facilita y simplifica las cocciones repetitivas sin errores ni olvidos. Además, potencia sus habilidades y mejora sus capacidades. **IPERLOTUSTOUCH by Lotus** es una solución para quienes buscan digitalizar su empresa para mejorar la calidad del trabajo, la energía, el tiempo y el rendimiento en general, con menos residuos y sistemas de conexión para optimizar el consumo y aportar mayor sostenibilidad.



Panel con grado de protección contra el agua IPX5 y pantalla táctil capacitiva de 4.3". Regulación de potencia de 0 a 10 niveles, 2 temporizadores máximo 99 minutos. En sobros de cocción, selección de resistencias radiantes centrales o externas o ambas. WiFi y CLOUD de serie, para conexión a un sistema externo "ENERGY SAVING". Mantenimiento - Facilitada gracias al desmontaje simple del panel delantero.



La ampliación de la línea **Touch** y de todas nuestras líneas con vistas a la máxima digitalización, la optimización del consumo energético y la sostenibilidad, para compartir con nuestros clientes un crecimiento que innova la restauración profesional respetando el medioambiente.

BEFRISA LOTUS

MICROONDAS

MODELO	DIMENSIONES mm	CARACTERÍSTICAS	PRECIO NETO
AG925EBY	513x430x355	Control Manual, Grill, 25lts, Plato giratorio y 1 Magnetron	182 €
★ MICRO-1025	515x431x311	Control "soft-touch", 25lts, 5 Niveles Pot. y 1 Magnetron	269 €
★ EM025FDN	521x421x285	Programable, sin plato giratorio, 25lts, Punción multi-cantidad y 1 Magnetron	347 €
MICRO-1834-D	574x526x367	DOBLE MAGNETRÓN, Control "soft-touch", 34lts, 11 Niveles de Potencia y 3 etapas de cocción	762 €
SOPORTE EMM-64	600x400x400	Soporte mural aceropara microondas y otros aparatos	137 €



HORNO PANADERIA

MODELO	DIMENSIONES mm	CAPACIDAD BANDEJAS	POTENCIA w	PRECIO NETO
RX 203	500x560x455	3x340x240	2250	402 €
★ RX 304	590x675x540	4x430x340	3100	473 €
★ RX 424	640x720x545	4x480x340	3100	534 €
RX 604	820x800x560	4x600x400	5700	968 €



TOSTADORES

MODELO	DIMENSIONES mm	DESCRIPCIÓN	PRECIO NETO
★ T03SIN	483x252x273	Simple, sin temporizador	117 €
★ T06SIN	483x252x395	Doble, sin temporizador	145 €
T09SIN	632x252x395	Doble sin temporizador	173 €



HORNOS ULTRARRÁPIDOS

EL PODER DE LA COCCIÓN ULTRARRÁPIDA.

El horno de cocción ultrarrápido reúne una combinación de tecnologías para la cocción, tales como la convección, microondas e impingement (técnica de cocción que consiste en hacer circular aire caliente a gran velocidad a través de los alimentos), lo que garantiza tiempos de cocción inferiores a los hornos convencionales. Su tecnología de cocción permite preparar platos en cuestión de segundos. pizzas en 100 segundos, wraps de pollo en 90 segundos o nuggets en 170 seg

Es ideal para cadenas de restauración donde el tiempo de cocción, la agilidad y la rapidez en el servicio son clave en el éxito.

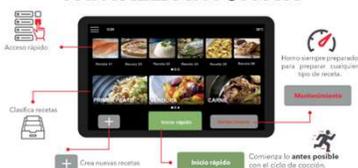
Calienta rápidamente comida ya sea fresca, precongelada o congelada. el resultado final de la cocción tiene un toque crujiente y un color atractivo y natural. la temperatura del producto cocinado es homogénea, evitándose una pérdida de jugosidad y una merma en la calidad.

Estos hornos cuentan con un panel de control que maneja una interfaz inteligente y accesible que permite obtener resultados inmediatos mediante un simple toque. esta pantalla ofrece una amplia variedad de opciones que se adaptan a las necesidades de cada negocio,

MODELO	DIMENSIONES mm	CAPACIDAD BANDEJAS	POTENCIA	PRECIO NETO
FM				
STF 21	425x630x580	1x300x300	3.750w – I-230v	3.235 €
STF 32	525x740x580	1x400x400	7.000w – III-400v	3.845 €
STF 41	590x750x675	3x430x340	5.600w – III-400v	3.395 €



PANTALLA INTUITIVA



CONECTIVIDAD CLOUD INCLUIDA



MODELO	DIMENSIONES mm	CONTROL	POTENCIA	PRECIO NETO
myChef				
QUICK 1	397x629x410	DIGITAL	3.600w – I-230v	2.250 €
★ QUICK 1T	397x629x410	PANTALLA TÁCTIL	3.600w – I-230v	2.980 €
Filtro catalizador	montado			265 €



Mychef QUICK 1T dispone de una pantalla táctil con un panel de control inteligente que permite acceder a las recetas y configuración del equipo de forma rápida e intuitiva gracias a su interfaz tipo smartphone.

- Panel digital LED: Muestra todos los parámetros y procesos de cocción.
- Programas de cocción: Permite almacenar hasta 100 programas de cocción personalizados.
- Ajuste de los valores: Proporciona la configuración de los valores deseados para cada parámetro.
- Parámetros de cocción: Selecciona la temperatura y el tiempo de cocción.
- Memorias de acceso rápido: Incluye 8 teclas de acceso rápido para los programas de cocción más comunes.
- Estado de la temperatura: Indica el estado del horno con iconos que se iluminan para mostrar el precalentamiento, cuando está listo para usar y durante el enfriamiento.
- CoolDown: Esta función permite enfriar el horno después de una jornada de trabajo y antes de limpiarlo.
- Encendido / Apagado: Enciende y apaga el horno, inicia y detiene el precalentamiento y el proceso de cocción.



Panels de control con pantalla táctil o con botones de acceso rápido

Los paneles de control configurables te permiten guardar tus recetas favoritas y acceder a ellas rápidamente para cocinar de forma excelente con la máxima precisión sin dejar de ser fácil de usar.



TIPOS DE HORNOS

STR

Gama de hornos dirigida tanto para gastronomía como para panadería con tamaño de bandeja GN1/1 y 600x400. Su posición de bandeja longitudinal lo diferencia del resto de series. **Ideal si buscas un horno económico.**

STC Compact

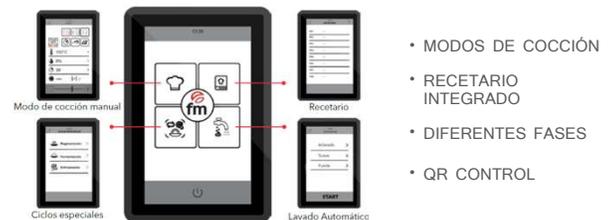
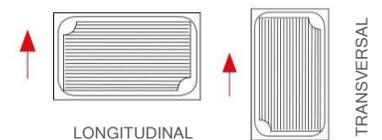
Gama de hornos dirigida al canal Horeca que ofrece una amplia versatilidad en capacidad de bandejas. Producto ideal para adaptar a espacios reducidos. **Ideal si el espaciadisponible es reducido, bien por ancho (530mm) o por fondo (modelos W, 620mm).**

STG Gastro

Gama de hornos enfocado principalmente para gastronomía con medidas GN1/1 y GN2/1. Altas capacidades de producción que van de 7 bandejas 1/1 a 20 bandejas 2/1. Versiones eléctrico y a gas.

TIPOS DE CONTROL

CARACTERÍSTICAS Y PRESTACIONES	MANUAL GASTRO/STR	V2,4 COMPACT	V1 STR	V7 GASTRO/COMPACT
SISTEMA DE CONTROL MANUAL	X			
SISTEMA DE CONTROL DIGITAL		X		
SISTEMA DE CONTROL TÁCTIL			X	X
INVERSOR DE GIRO	X	X	X	X
MICRO DE PUERTA	X	X	X	X
TERMOSTATO DE SEGURIDAD	X	X	X	X
CONEXIÓN DE AGUA 3/4	X	X	X	X
ELÉCTRICO O GAS (PREMIX)	X			X
ELÉCTRICO O GAS (ATMOSFÉRICO)			X	
ALARMA FIN DE CICLO	X	X	X	X
LÁMPARA INTERIOR LED	X	X	X	X
VIDRIO ABATIBLE	X	X	X	X
BANDEJA GN 1/1	X	X	X	X
BANDEJA GN 2/3		X		X
BANDEJA GN 2/1				X
BANDEJA 600x400	X		X	X
PUERTO USB		X	X	X
HUMEDAD REGULABLE DE 0 A 100%	X			
CLIMA CONTROL (POR %)		X	X	X
CONTROL DE TIRO MANUAL	X			
TEMPORIZADOR 0-120m Y MODO CONTINUO	X			
REGULADOR DE Tº DE 0 A 250°C	X			
FAN CONTROL (2 VELOCIDADES)		X	X	
FAN CONTROL (10 VELOCIDADES)				X
PRECALENTAMIENTO		X	X	X
ENFRIAMIENTO		X	X	X
REGENERACIÓN			X	X
MULTICOOK / ALL ON TIME				X
RECETARIO PERSONALIZABLE		X	X	X
STEAM CONTROL			X	X
AUTOLIMPIEZA		OPCIONAL	X	X
SONDA MULTIPUNTO		OPCIONAL	OPCIONAL	X
DELTA T			OPCIONAL	X
FERMENTACIÓN			X	X
PLANIFICACIÓN				X
MODO HOLD				X
CONEXIÓN QR CON DISPOSITIVOS		X		



SERIE ST COMPACT - ELÉCTRICOS - 6xGN1/I

MODELO	DIMENSIONES mm	PRECIO NETO
★ STR 106 M	660x760x750	1.821 €
★ STC 611 V2.4	530x775x670	2.279 €
STC 611 V2.4 W	720x620x670	2.226 €
STR 106 V1	720x760x750	2.668 €
★ STC 611 V7	530x775x670	3.339 €
STC 611 V7 W	720x620x670	3.286 €

SERIE ST COMPACT - ELÉCTRICOS - 10xGN1/I

MODELO	DIMENSIONES mm	PRECIO NETO
STR 110 M	660x760x1080	2.470 €
STC 1011 V2.4	530x775x890	2.703 €
STC 1011 V2.4W	720x600x890	2.650 €
STR 110 V1	720x760x1080	3.515 €
★ STC 1011 V7	530x775x890	3.869 €
★ STC 1011 V7 W	720x600x890	3.816 €

SERIE ST GASTRO - ELÉCTRICOS O GAS - 7xGN1/I

MODELO	DIMENSIONES mm	PRECIO NETO
STG 71 M	790x790x825	2.242 €
★ STG 71 V7	790x790x825	3.678 €
★ STG 71 M GAS	790x900x840	3.816 €
STG 71 V7 GAS	790x900x840	5.274 €

SERIE ST GASTRO - ELÉCTRICOS O GAS - 11xGN1/I

MODELO	DIMENSIONES mm	PRECIO NETO
STG 111 M	790x790x1090	2.777 €
★ STG 111 V7	790x790x1090	4.362 €
STG 111 M GAS	790x900x1090	4.113 €
★ STG 111 V7 GAS	790x900x1100	5.639 €



710832

148 €

KIT DE PRIMERA INSTALACIÓN HORNOS STR/STC/STG

870H09

26 €

10KG LIQUIDO ABRILLANTADOR HORNO FM

870H08

30 €

10KG LIQUIDO DETERGENTE HORNO FM

IVA NO INCLUIDO - MAYO 2025

★ MODELOS EN TENDENCIA



iCombi Classic

Fácil de usar y programar

Mando giratorio con función Push, pantalla a color y símbolos claros

en el panel de mando, para que pueda trabajar de forma intuitiva y sin errores.

Programación de hasta 100 programas con procesos de cocción multinivel de hasta 12 pasos.



iCombi Pro

Concepto de uso intuitivo

El nuevo concepto de uso le guiará a través el proceso de producción con el lenguaje visual, los pasos de trabajo lógicos e instrucciones claras e interactivas. De esta forma, cualquier persona podrá trabajar con el equipo sin tener experiencia previa.



Modelos disponibles (tanto a gas como eléctricos)



XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN

iCOOK

Interfaz inteligente para innovar en tus cocciones



Panel de control fácil de usar, con pantalla táctil de alta definición de 10" que permite un uso intuitivo de los hornos iCOOK.

Permite la opción de personalizar el menú acorde con las necesidades de cada usuario, memorizar hasta 400 programas con 10 fases de cocción y cocinar alimentos de manera simultanea en distintas bandejas.

COOK MASTER

Control digital para una cocción precisa



Maneja con gran facilidad y control tu horno COOK MASTER. Equipados con una pantalla LED de diseño intuitivo, son capaces de conseguir cocciones de gran calidad y con una máxima precisión.

Personaliza los parámetros del horno seleccionando la humedad, temperatura, tiempo o sonda y velocidad de la turbina para lograr que tus cocciones sean perfectas. Con las memorias de acceso rápido es posible guardar tus programas de cocción más habituales y ejecutarlos de manera automática.

COOK PRO

Control EASY-TO-USE para resultados excelentes y precisos



Este panel de control es tan fácil de usar que solo dispone de las teclas indispensables para realizar cocciones de una forma rápida y eficaz. Selecciona el modo de cocción, ajusta los parámetros necesarios y en marcha, eso es todo. Fácil de usar y efectivo en la cocción.



HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES mm	CAPACIDAD PIZZAS 30cms	POTENCIA W	PRECIO NETO
★ BASIC 4	975x924x413	4	4700	718 €
BASIC 6	975x1214x413	6	7200	938 €
BASIC 44	975x924x745	4+4	9400	1.192 €
★ BASIC 66	975x1214x745	6+6	14400	1.570 €



SOPORTE ABIERTO PARA HORNO: 210 €

ASADORES DE POLLOS Mini

MODELO	DIMENSIONES mm	ESPADAS / POLLOS	PRECIO NETO	
			GAS	ELÉCTRICO
MN2	800x400x555	2 / 6	770 €	884 €
MN3	800x400x735	3 / 9	958 €	1.134 €
MN4	800x400x915	4 / 12	1.169 €	1.362 €
★ 6E	1098x480x1360	6 / 36	2.160 €	2.160 €
★ 8E	1098x480x1720	8 / 48	2.616 €	2.616 €



SOPORTE CERRADO PARA HORNO: AR MN : 419 €

HORNO DE BRASAS

MODELO	DIMENSIONES mm	COMENSALES	PRECIO NETO
ST G300 S	740x575x670	50	2.009 €
★ ST G400 S	740x720x680	90	2.215 €
ST G500 S	930x720x680	120	2.613 €



Los hornos incorporan de serie: Cortafuegos, Atizador, Pala, Pinza, Cepillo, Cajón recoge cenizas, y Parrilla. El modelo HB también se suministra con parrilla superior protectora y Sombrero.



GAMA PARED SIN TURBINA

MODELO	DIMENSIONES mm	PRECIO NETO
FONDO 800		
CEOPBM1580	1500x800	689 €
CEOPBM2080	2000x800	817 €
★ CEOPBM2580	2500x800	932 €
CEOPBM3080	3000x800	1.186 €
FONDO 1000		
CEOPBM1510	1500x1000	735 €
CEOPBM2010	2000x1000	871 €
CEOPBM2510	2500x1000	991 €
★ CEOPBM3010	3000x1000	1.258 €
FONDO 1200		
CEOPBM1512	3500x1200	1.522€
★ CEOPBM2012	4000x1200	1.633 €
CEOPBM2512	4500x1200	1.711 €
CEOPBM3012	5000x1200	1.842 €

OTRAS MEDIDAS O GAMAS, CONSULTAR PRECIO

CAJAS DE VENTILACIÓN 400°C/2h

MODELO	CAUDAL m³/h	PRECIO NETO
10/10 0.75kw	4.980	895 €
12/12 0.75kw	6.160	1.050 €
12/12 1.5kw	7.550	1.080 €
15/15 1.5kw	9.420	1.330 €

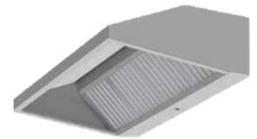
Descripción

- Fabricadas en **acero inoxi AISI 304 18/10** satinado
- Soldada y con aristas chafadas
- Techo y respaldo exterior en acero galvanizado
- Drenaje de aceite
- Incluye tornillería y accesorios de montaje
- Incluyen filtros de lamas en inoxidable 490x490mm
- Kit de unión en medidas superiores a 3mts

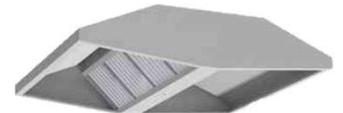
Opciones

Regulación por plenum interior con trampillas individuales - Turbina instalada estándar o 400 °C/2h - Embellecedor de extracción - Luminaria estanca

SERIE OPTIMA BÁSICA



SERIE MONOBLOCK



SERIE OPTIMA COMPENSADA



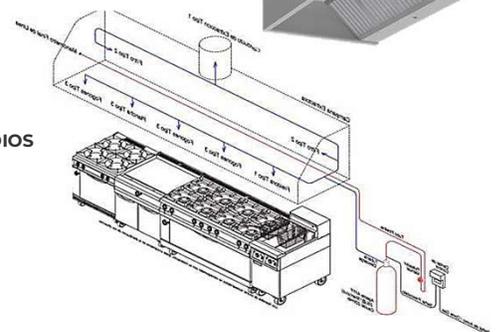
SERIE INVERTIDA



SERIE PREMIUM



EXTINCIÓN DE INCENDIOS



IVA NO INCLUIDO - MAYO 2025

★ MODELOS EN TENDENCIA



Los filtros electrostáticos son dispositivos que utilizan un sistema electrónico/electroestático y una serie de filtros especiales que atrapan partículas, atrayéndolas y mediante una carga electrostática inducida y un sistema de filtración especial que **eliminan humos, gases, olores y elementos nocivos**, siendo el aire expulsado al medio ambiente más limpio y puro.

Estos modelos están formados por **4 ELEMENTOS DE FILTRACIÓN**:
Malla Metálica - Manta - Carbón - Filtro Precipitador Electrostático



MODELO	CAUDAL m³/h	DIMENSIONES mm	PRECIO NETO
TURBINA ESTÁNDAR			
★ BF-3000-EST	3.000	1.000x670x670	1.650 €
BF-6000-EST	6.000	1.360x670x670	2.840 €
TURBINA 400°C/2h			
BF-3000-C402	3.000	1.000x670x670	2.825 €
★ BF-6000-C402	6.000	1.360x670x670	3.870 €

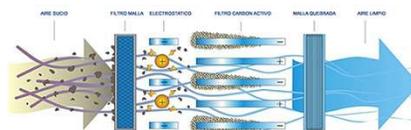
TODOS LOS FILTROS INCLUIDOS EN PRECIOS



BF - ESTÁNDAR



BF - 400°C/2H



1. Olores y humos producidos
2. Campana extractora
3. Filtro electrostático
4. Salida de aire filtrado



ACERO

★ MESAS DE TRABAJO

DIMENSIONES mm	Neto Central sin estante	Neto Central con estante	Neto Mural sin estante	Neto Mural con estante
1000x600x850	253 €	267 €	261 €	272 €
1500x600x850	290 €	313 €	303 €	319 €
2000x600x850	354 €	377 €	366 €	394 €
2400x600x850	449 €	471 €	477 €	516 €
1000x700x850	264 €	283 €	280 €	294 €
1500x700x850	314 €	344 €	335 €	363 €
2000x700x850	389 €	423 €	420 €	450 €
2400x700x850	489 €	496 €	476 €	516 €



Descripción

- Encimera y estante de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omega de refuerzo
- Peto posterior de 105mm y frontal de 65mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados
- Posibilidad de mesas con puertas, plafones laterales, trasera o estante adicional
- Patas cuadradas de acero inox de 40x40mm, para elevar la altura desde 850mm hasta los 920mm
- 6 fondos disponibles: 500, 550, 600, 700, 800 y 900mm
- Disponibles en altura 600mm para poner bajo elementos de cocción
- Opciones de cajones, cubeta, aro de desbarazado, perfil salvaaguas, puertas batientes o correderas, en esquina o con estantes de sobremesa
- Opciones de ruedas, petos laterales, módulo de guías o servir sin encimera



ACERO

★ ESTANTES

Modelos

- Estantes de sobremesa simples y dobles, con o sin calor
- Estantería de pared soldadas o con cartelas (fondos 250, 300 y 400mm)
- Estantería Escurreplatos, Campana mural, Soporte microondas, De tubos, Regulable, a Suelo
- También armarios de pared y a suelo, así como estanterías desmontables de acero o de polipropileno

CONSULTAR PRECIO

IVA NO INCLUIDO - MAYO 2025

★ MODELOS EN TENDENCIA



MESAS COCTELERAS

MODELO	FMC19010 1000	★ FMC19012 1200	★ FMC19016 1600	FMC19020 2000
DIMENSIONES	1000x645x900	1200x745x900	1600x745x900	2000x745x900
FREGADERO	NO	1 DE 275x250	1 DE 275x250	2 DE 275x250
MOJA VASOS	NO	1	1	2
DESPERDICIOS	NO	1	1	2
TABLA CORTE	1	2 (190x280+730x60)	2 (190x280+730x60)	3 (2x190x280+1x730x60)
CAPACIDAD CUBA	2 ZONAS DE HIELO 1 ZONA DE BOTELLAS 1 ZONA 7 CUBETAS GN1/9	2 ZONAS DE HIELO 1 ZONA DE BOTELLAS 1 ZONA 7 CUBETAS GN1/9	2 ZONAS DE HIELO 2 ZONAS DE BOTELLAS 1 ZONA 10 CUBETAS GN1/9	3 ZONAS DE HIELO 2 ZONAS DE BOTELLAS 1 ZONA 12 CUBETAS GN1/9
CAPACIDAD CARRIL	10/11 BOTELLAS	7/9 BOTELLAS	12/14 BOTELLAS	13/15 BOTELLAS
SOPORTE	NO	1 x BATIDORA	1 x BATIDORA	2 x BATIDORA
PRECIO NETO	795 €	985 €	1.240 €	1.560 €

Diseñada para la preparación de combinados.

Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado - Frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldado - Peto posterior de 40 mm totalmente soldado - Patas cuadradas de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 40 x 40mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 920mm. - Mojavasos a presión con rejilla desmontable - Cuba aislada térmicamente con poliuretano extrusionado y desagüe incorporado - Las mesas con fregadero incluyen grifo - Se puede seleccionar fregadero a izquierda o derecha - Fondo perforado en toda la cuba así como separadores móviles - Carril rápido frontal fácilmente desmontable - Orificio pasacable - Como opción se puede colocar un segundo carril
+80 € - Se suministra montado.



BRAZOS TRITURADORES

Descripción

Los trituradores Robot-Coupé se caracterizan por su rendimiento en términos de higiene, facilidad de uso, polivalencia, vida útil y rentabilidad. Una máquina robusta, duradera y totalmente desmontable

Disponibles en velocidad fija y variable, así como con una longitud de tubo que va desde 160mm (pequeñas preparaciones), hasta 740mm (400lts)



CORTA-HORTALIZAS

Descripción

Eficaces, robustos y dotados de una gran variedad de cortes, estos aparatos son inigualables y responderán a todas sus necesidades cotidianas con precisión, agilidad y eficiencia

Gran tolva para preparar verduras voluminosas

Todas las piezas que están en contacto con los alimentos son fácilmente desmontables, para una limpieza perfecta

Gama completa de discos que permiten realizar todo tipo de cortes de frutas o verduras, como rodajas, cortes ondulados, rallado, patatas fritas, julianas, macedonias, bastoncillos y cintas



CUTTERS

Descripción

Modelos diseñados para la preparación de alimentos picados, triturados y amasados, rellenos finos, emulsiones y mousses, con una calidad final perfecta

Mando impulsivo al que permite trabajar por impulsos (función Pulse), para lograr una mayor precisión de corte

Existen modelos con velocidad variable, lo que ofrece una mayor flexibilidad de utilización

Como opcional existe la cuchilla serrada, especialmente recomendada para uso en Repostería



BLIXERS

Descripción

Los Blixers reúnen en una máquina las cualidades de dos aparatos: el Cutter y la Batidora

Permiten realizar comidas texturizadas, crudas o cocidas, líquidas, semilíquidas o pastosas

Gracias a su gran capacidad y su brazo rascador y junta hermética, permiten preparar con gran facilidad todo tipo de alimentos triturados

También hay modelos de velocidad fija y velocidad variable



COMBINADOS

**Descripción**

1 Cutter y 1 Corta-Hortalizas montados sobre el mismo bloque motor, dando como resultado una máquina multifuncional - Pica, tritura, emulsiona, amasa y, gracias a su gama de discos, ralla, corta en rodajas, en bastoncillos y en juliana, con una óptima calidad de corte.

Bastan uno o dos minutos para preparar una mayonesa, carne picada, puré de patatas o compota de manzana.

Como en el resto de gama, existen modelos de velocidad fija y variable



CONSULTAR PRECIO

IVA NO INCLUIDO - MAYO 2025

★ MODELOS EN TENDENCIA



BRAZOS TRITURADORES

MODELO	DETALLES	POTENCIA	LONGITUD Cuchilla/Campana/Tubo	PRECIO NETO
MICROMIX	Velocidad variable. Aeromix inoxidable	220w	165mm	156 €
MINI MP 190 V.V.	Velocidad variable. Aeromix inoxidable	270w	190mm	211 €
MINI MP 190 COMBI	Igual al anterior, pero incorporando el accesorio batidor de varillas, que permite emulsionar, mezclar, desgranar, montar nata o claras y amasar.			299 €
★ MINI MP 240 V.V.	Velocidad variable Aeromix inoxidable	290w	240mm	231 €
★ CMP 250 V.V.	Velocidad variable Gama compacta	310w	250mm	237 €
CMP 300 V.V.	Velocidad variable Gama compacta	350w	300mm	306 €
★ CMP 350 V.V.	Velocidad variable Gama compacta	350w	350mm	335 €
★ MP 350 Ultra	Gama Grande	350w	350mm	335 €
★ MP 350 Ultra V.V.	Velocidad variable. Gama Grande	350w	350mm	358 €
★ MP 450 Ultra	Gama Grande..	350w	350mm	354 €
★ MP 450 Ultra V.V.	Velocidad variable Gama Grande	350w	350mm	374 €
★ MP 550 Ultra II	Gama Grande	350w	350mm	488 €



GAMA	LITROS	COMENSALES
160	PEQUEÑAS PREPARACIONES	1 - 50
190		1 - 100
240		1 - 100
250	15	50 - 100
300	30	50 - 100
350	45/50	50 - 200
450	100	20 - 300
550	200	100 - 300

SOPORTE INCLUIDO EN TODOS LOS MODELOS

CORTA-HORTALIZAS

	★ CL 50 - 1V	CL 50 - 2V	★ CL 50 Ultra 1 V	CL 50 Ultra 2V	CL 50 Ultra Pizza
POTENCIA	550 W	600 W	550 W	600 W	550 W
VOLTAJE	I-230v o III-400v	III-400v	I-230v	III-400v	I-230v
VELOCIDAD(ES)	375 rpm	375 - 750 rpm	375 rpm	375 - 750 rpm	375 rpm
BLOQUE MOTOR	COMPUESTO	COMPUESTO	INOXIDABLE	INOXIDABLE	INOXIDABLE
DISCOS	NO INCLUIDOS	NO INCLUIDOS	NO INCLUIDOS	NO INCLUIDOS	Rebanador de 2 mm, Rebanador de 4 mm + Rallador de 7 mm - Incluidos
PRECIO NETO	917 €	1.089 €	985 €	1.115 €	1.190 €

DIMENSIONES (longitud x profundidad x altura): 380 x 305 x 595 mm

TOLVA: Tolva en media luna de 2,2 l. Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube – Incluidos

RENDIMIENTO CORTA-HORTALIZAS: 150 kg/h

DIMENSIONES: 380 x 305 x 595 mm



IVA NO INCLUIDO – MAYO 2025

★ MODELOS EN TENDENCIA



CORTADORAS

MODELO	DIMENSIONES mm	DIÁMETRO mm	POTENCIA w	PRECIO NETO
CES-220-S	435x360x340	220	140	289 €
★ CES-250-S	480x380x340	250	150	314 €
CES-275-S	540x430x410	275	250	405 €
★ CES-300-S	570x430x410	300	250	438 €



- Bandeja de corte, carro y protector de cuchilla en aluminio anodizado protegido contra oxidación. Cuerpo en aluminio lacado. Transmisión por correa. Mando graduado para selección del espesor de lonchas. Motor con protector térmico anticalentamiento. Sistema de seguridad antiarranque involuntario. Voltaje 230V/50Hz.

PICADORAS

MODELO	DIMENSIONES mm	DIÁMETRO mm	POTENCIA w/cv	PRECIO NETO
★ PA-12	220x380x440	70	750/1	589 €
PA-22-M	240x440x470	82	1100/1.5	748 €



- Picadoras de carne uso profesional con cuerpo de aluminio y acero inoxidable. Motor auto-ventilado de gran potencia. Panel de mando a 24V con telerruptor que evita el encendido accidental del suministro de tensión de red. Grupo picador en aluminio, con cuchilla y placa en acero inox. Incorporan tolva, bandeja de recogida eb acero inoxidable y elemento para ayudar a introducir el producto.

SIERRA DE HUESOS

MODELO	DIMENSIONES mm	ESPESOR CORTE mm	POTENCIA w/cv	PRECIO NETO
★ SEG-1650A	530x515x955	185	750/1	753 €
CABALLETE	295x385x660	Acero Inox		406 €



- Construida en aluminio anodizado. Estructura en acero pulido y anodizado
- Bandeja en acero inox AISI 304. Botón de paro de emergencia

ENVASADORAS AL VACÍO

MODELO	BARRA mm	BOMBA m3/h	CONTROL	PRECIO NETO
VAKSIC-8E	260	8	Tiempo	645 €
★ VAKSIC-10E	300	10	Tiempo	861 €
★ VAKSIC-20 2AE	400 + 400 2 barras	20	Tiempo	996 €
VAKSIC-20L 2AE	500 + 500 2 barras	20	Tiempo	1.245 €
★ goSensor S TGS8V1E2	315	8	Sensor	1.177 €
★ goSensor M TGM6V1E2	405	16	Sensor	1.519 €
goSensor L TGL2V2E2	455 + 455 2 barras	20	Sensor	2.068 €



VAKSIC-E

Controladas por tiempo

Inicio automático al bajar la tapa y apertura automática al finalizar el ciclo - Panel de control digital, con control preciso de tiempos de vacío y soldadura - Incluye vacuómetro y kit de accesorios

goSENSOR

Controladas por sensor

Sistema de autocalibrado - Programa de envasado de líquidos - Sistema Standby que permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido, ideal para crear espumas solidificadas y marinados en un tiempo mucho menor - Sistema Soft Air con entrada progresiva de aire, ideal para productos delicados - Panel de control con pantalla LED - Sistema de autolimpieza del aceite

ABATIDORES DE TEMPERATURA

MODELO	DIMENSIONES	BANDEJAS	+ / - (kg/ciclo)	PRECIO NETO
MICROPROCESADOR ESTÁNDAR				
AM-03E HC	590x700x520	3	12 / 6	1.505 €
★ AM-05E HC	790x700x850	5	25 / 15	2.080 €
IABT-10 1L	837x724x1730	10	40 / 25	3.604 €
PANEL DE MANDOS TÁCTIL e-feel				
AM-081CD HC	790x800x1290	8	40 / 24	2.925 €
★ AM-101CD HC	790x800x1420	10	50 / 30	3.893 €



AM-03E



IABT-10



AM-101CD

EXPRIMIDOR PALANCA

MODELO	MEDIDAS mm	PRECIO NETO
★ ACID 2	180x280x360	270 €



- Vaso indeformable
- Colador de acero inoxidable 18/8
- Recolector de zumos de fácil extracción



ECA-20



- Exprimidor por presión controlada
- Totalmente automatizado, de alimentación manual
- Cuerpo y cubiertas contruidos en acero inoxidable
- Con sensores de seguridad de apagado

EXPRIMIDOR AUTOMÁTICO

MODELO	MEDIDAS mm	PRECIO NETO
★ ECA-20	400x300x780	849 €
F Compact	290x360x725	1.167 €



J 80 Buffet

- Vaso Tolve automática diámetro 79mm
- Motor industrial potente y silencioso
- Recipiente para residuos 6.5lts
- Cuba acero inoxidable fácil de desmontar

LICUADORA PROFESIONAL

MODELO	MEDIDAS mm	PRECIO NETO
★ J 80	235x420x505	1.043 €
J 80 Buffet	Kit zócalo + bandeja antigoteo XL + pico vertedor largo	1.196 €



PRODUCTOS RELACIONADOS

- GRANIZADORAS
- DISPENSADORES DE BEBIDAS (CON O SIN FRÍO)
- HORCHATERAS
- CHOCOLATERAS
- TERMOS DE LECHE
- BLENDERS
- BATIDORAS

CONSULTAR PRECIO

IVA NO INCLUIDO - MAYO 2025

★ MODELOS EN TENDENCIA



CARACTERÍSTICAS:

- Exterior e interior en acero AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero rectificado, regulables en altura
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano



MD-150



FD-200



FVD-150



MCD-200



ED-200

MESAS REFRIGERADAS GAMA SPEED

MODELO	MEDIDAS mm	PUERTAS	PRECIO NETO
SERIE 600			
★ MD-150	1495x600x850	2	1.072 €
★ MD-200	2020x600x850	3	1.247 €
MD-250	2545x600x850	4	1.481 €
SERIE 700			
MGD-135	1345x700x850	2	1.144 €
★ MGD-180	1795x700x850	3	1.339 €
★ MGD-225	2245x700x850	4	1.589 €
• CAMBIO DE PUERTA A CAJONES 1/2			+205 €

FRENTE MOSTRADORES GAMA SPEED

MODELO	MEDIDAS mm	PUERTAS	PRECIO NETO P. CIEGA	PRECIO NETO P. CRISTA
FD-150	1495x600x1040	2	1.165 €	1.422 €
★ FD-200	2020x600x1040	3	1.398 €	1.729 €
FD-250	2545x600x1040	4	1.651 €	2.116 €
• CAMBIO DE CAJÓN NEUTRO POR TOLVA			+82 €	

MESA CAFETERA Y ESTANTERÍA GAMA SPEED

MODELO	MEDIDAS mm	CAJONES	PRECIO NETO
MCD-100	1000x600x1040	1	461 €
MCD-150	1495x600x1040	2	545 €
★ MCD-200	2020x600x1040	2	664 €
★ ED-150	1000x600x1040	-	383 €
ED-200	1495x600x1040	-	461 €
ED-250	2020x600x1040	-	558 €



Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.



MESAS REFRIGERADAS



MPS-200



MPG-180



MPGB-180
HC 5C



FMPS-200 HC



MPGE-100



MPGE2-180

MODELO	MEDIDAS mm	PUERTAS	PRECIO NETO
SERIE 600			
MPS-150 HC	1492x600x850	2	1.117 €
★ MPS-200 HC	2017x600x850	3	1.325 €
★ MPS-250 HC	2542x600x850	4	1.572 €
SERIE 700			
MPG-135 HC	1342x700x850	2	1.260 €
★ MPG-180 HC	1792x700x850	3	1.491 €
MPG-225 HC	2242x700x850	4	1.764 €
SERIE SNACK		CAJONES 1/1 - 1/2	
MPGB-135 HC 3C	1342x700x584	1-2	1.572 €
MPGB-180 HC 4C	1792x700x584	1-4	1.990 €
★ MPGB-225 HC 5C	2242x700x584	1-6	2.377 €
FRENTE MOSTRADOR			
FMPS-150 HC	1492x600x1045	2	1.257 €
★ FMPS-200 HC	2017x600x1045	3	1.515 €
FMPS-250 HC	2542x600x1045	4	1.765 €
MESAS DE ENSALADAS		PUERTAS / CUBETAS	
★ MPGE-100 HC	910x700x895	2 / 2xGN1/1 + 3xGN1/6	1.131 €
★ MPGE2-135-I HC	1350x700x1050	2 / 7xGN1/4	1.621 €
MPGE2-180-I HC	1800x700x1050	3 / 9xGN1/4	1.913 €

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Encimera con peto trasero sanitario de 100mm
- Opción tolva en Frente mostrador: + **93 €**
- Grupo lado contrario: + **33 €**





- Exterior e interior en acero AISI-304 18/10 excepto el respaldo. Aristas curvas y fondo embutido
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente recto y peto trasero sanitario 100mm
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de desescarche
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, entidad 40kg/m³m, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía



MESAS ALTA GAMA

MODELO	MEDIDAS mm	PUERTAS	PRECIO NETO
SERIE 600		REFRIGERACIÓN	
★ BMR-150	1495x600x850	2	1.235 €
★ BMR-200	2020x600x850	3	1.465 €
BMR-250	2545x600x850	4	1.730 €
★ BMR-300	3070x600x850	5	2.070 €
SERIE 600		CONGELADOS	
BMC-150	1495x600x850	2	1.565 €
BMC-200	2020x600x850	3	1.810 €
SERIE 700		REFRIGERACIÓN	
BRG-135	1345x700x850	2	1.400 €
★ BRG-180	1795x700x850	3	1.660 €
★ BRG-225	2245x700x850	4	1.970 €
★ BRG-275	2695x700x850	5	2.215 €

FRENTE MOSTRADORES ALTA GAMA

MODELO	MEDIDAS mm	PUERTAS	NETO PUERTA CIEGA	NETO PUERTA CRISTAL
CMR-150	1495x600x1040	2	1.390 €	1.625 €
★ CMR-200	2020x600x1040	3	1.670 €	1.995 €
★ CMR-250	2545x600x1040	4	1.945 €	2.375 €
CMR-300	3070x600x1040	3	2.245 €	2.745 €

MESA SNAK BAJO COCINA ALTO 600

MODELO	MEDIDAS mm	CAJONES/PUERTAS	PRECIO NETO
BCR-135-C	1345x700x600	2 / 1	1.500 €
★ BCR-180-C	1795x700x600	4 / 1	1.940 €
★ BCR-225-C	2245x700x600	6 / 1	2.435 €
BCR-270-C	2245x700x600	8 / 1	3.105 €

BOTELLEROS

MODELO	DIMENSIONES mm	LITROS	PUERTAS	PRECIO NETO
★ EBEG-70-EA	705x545x840	110	1	315 €
★ EBEG-100-EA	1020x545x840	170	2	363 €
★ EBEG-150-EA	1510x545x840	260	3	488 €
EBEG-200-EA	2010x545x840	350	4	566 €
NUEVO MODELO SUBZERO CON Tª -3.5°C				
BSZ-100	1043x606x910	195	2	625 €



- ACABADO EXTERIOR ACERO PLASTIFICADO
- INTERIOR ACERO GALVANIZADO
- OTROS ACABADOS, CONSULTAR PRECIO

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERACIÓN

MODELO	DIMENSIONES mm	LITROS	PUERTAS	PRECIO NETO
NLK-300 S1	650x595x2000	380	1	558 €
★ APE-451-C S1	624x595x1863	380	1	500 €
★ APE-451 BLACK	ACABADO EN NEGRO			565 €
APE-902-C HC	1200x710x2050	1030	2	1.465 €
★ ERV 83	900x510x1820	435	2	1.250 €
NUEVO MODELO SUPERCOOLER CON Tª -8°C				
SPC501B	687x728x2003	500	1	1.900 €



NKL-300



APE-451



APE-451 BLACK



APE-902-C



ERV 83



SPC501B

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN INOX semi ind eco (P: positivo - N: negativo)

MODELO	DIMENSIONES mm	PRECIO NETO Sin cestas	PRECIO NETO Con cestas
REFRIGERACIÓN			
★ APS-451-I	626x740x1865	723 €	845 €
★ APS-651-I	780x740x1865	894 €	1.192 €
CONGELADOS			
★ ANS-451-I	626x740x1865	817 €	939 €
★ ANS-651-I	780x740x1865	1.066 €	1.364 €



Cestas 451



Cestas 651



ARMARIOS industriales (snack y GN)

MODELO	DIMENSIONES mm	PUERTAS	PRECIO NETO
APS-701 HC	693x726x2067	1x1/1	1.238 €
★ APS-1402 HC	1388x726x2067	2x1/1	1.684 €
★ APS-1404 HC	1388x726x2067	4x1/2	1.751 €
APG-511 HC	490x700x2010	1xGN1/1	1.143 €
APG-711 HC	693x826x2008	1xGN2/1	1.389 €
ANS-701 HC	693x726x2067	1x1/1	1.660 €
ANG-511 HC	490x700x2010	1xGN1/1	1.462 €
ANG-711 HC	693x826x2008	1xGN2/1	1.859 €



ARMARIOS industriales (snack y GN1/1)

MODELO	DIMENSIONES mm	PUERTAS	PRECIO NETO
REFRIGERACIÓN			
ASD-55	530x770x2040	1x1/1	1.063 €
ASD-75	660x735x2160	1x1/1	1.179 €
★ ASD-125	1250x700x2040	2x1/1	1.464 €
★ ASD-125-4	1250x700x2040	4x1/2	1.516 €
ASD-140	1350x735x2160	2x1/1	1.594 €
AGD-50	430x770x2040	1xGN1/1	1.042 €
AGD-75-PF	660x850x2130	1xGN1/1	1.226 €
AGD-140-PF	1350x850x2130	2xGN1/1	1.731 €
CONGELADOS			
ASND-55	530x770x2040	1x1/1	1.421 €
ASND-75	660x735x2160	1x1/1	1.443 €
★ ASND-125	1250x700x2040	2x1/1	1.953 €
ASND-140	1350x735x2160	2x1/1	2.014 €
★ AGND-50	430x770x2040	1xGN1/1	1.349 €
AGND-75-PF	660x850x2130	1xGN1/1	1.556 €
AGND-140-PF	1350x850x2130	2xGN1/1	2.161 €



55

125



75

140



G50

G75



G140

- Exterior en acero inox AISI-304 18/8, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-430. El fondo embutido y contrapuerta, fabricados en AISI-304
- En refrigeración, disponibles con puertas de cristal
- Puertas de apertura reversible, con sistema de auto cierre y burlete magnético
- Estantes interiores de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Evaporador sistema tiro forzado

ARMARIOS EXTERIOR BLANCO

MODELO	DIMENSIONES mm	PUERTAS	PRECIO NETO
REFRIGERACIÓN			
APS-451	626x740x1865	1 Ciega	642 €
★ APS-651	780x740x1865	1 Ciega	796 €
APS-802 HC	1215x585x1868	2 Ciegas	1.133 €
APS-802 HC MIXTO	1215x585x1868	2 Ciegas	1.350 €
APE-451-C S1	624x595x1863	1 Cristal	500 €
★ APS-802-C HC	1215x585x1868	2 Cristal	1.293 €
APE-1653-C HC	2055x725x2025	3 Cristal	2.447 €
VIVES-7 HC	428x386x1000	4 Cristal	400 €
★ VIVES-9 HC	428x386x1150	4 Cristal	440 €
VICO-300 HC	515x485x1842	4 Cristal	984 €
CONGELADOS			
CV 130 HC	540x600x870	1 Ciega	280 €
★ CV 220 HC	540x600x1340	1 Ciega	345 €
★ CV 330 HC	540x600x1920	1 Ciega	570 €
ANS-451	626x740x1865	1 Ciega	729 €
ANS-651	780x740x1865	1 Ciega	953 €
ANS-802 HC	1215x585x1868	2 Ciegas	1.334 €
ACE-1653-C HC	2055x725x2025	3 Cristal	3.115 €



APE-451



APS-802-C



APS-651



VIVES-7



APE-451



CV 330



ACE-1653-C

MESAS REFRIGERADAS EXTERIOR NEGRO

MODELO	MEDIDAS mm	PUERTAS	PRECIO NETO
SERIE 600			
MPS-150 HC NG PC	1492x600x850	2 / cristal	1.390 €
★ MPS-200 HC NG PC	2017x600x850	3 / cristal	1.709 €
MPS-250 HC NG PC	2542x600x850	4 / cristal	2.070 €
FRENTE MOSTRADOR			
FMPS-150 HC NG PC	1342x700x1045	2 / cristal	1.553 €
FMPS-200 HC NG PC	1792x700x1045	3 / cristal	1.878 €
★ FMPS-250 HC NG PC	2242x700x1045	4 / cristal	2.272 €



MPS-200



FMPS-200

ARMARIOS EXPOSITORES EXTERIOR NEGRO

REFRIGERACIÓN	MEDIDAS mm	PUERTAS	PRECIO NETO
VEPS-100	Ø 450 x H 983	360°	804 €
★ APE-451-C BLACK	595x640x1840	1 / cristal	565 €
APS-701 HC PC NG	693x726x2067	1 / cristal	1.491 €
APS-1402 HC PC NG	1388x726x2067	2 / cristal	
APG-711 HC PC NG	693x846x2008	1xGN2/1 cristal	1.635 €
★ VESUR-902-C	1200x760x2000	2 / cristal	1.800 €
VESUR-1603-C	1800x760x2000	3 / cristal	2.553 €
VESUR-2204-C	2400x760x2000	4 / cristal	3.088 €
VERSO-400-S1	650x650x1950	4 / cristal 360°	1.645 €
CONGELADOS			
VESUC-401-C	600x760x2000	1 / cristal	1.612 €
VESUC-902-C	1200x760x2000	2 / cristal	2.801 €
VESUC-1603-C	1800x760x2000	3 / cristal	3.803 €
VESUC-2204-C	2400x760x2000	4 / cristal	4.273 €
VECSO-400-S1	650x650x1950	4 / cristal 360°	1.931 €



VEPS-100



APE-451



VES/C-401



APG-711



VER/CSO-400



VESUR/C-1603



ARMARIOS EXPOSITORES MINIMARKET

MODELO	DIMENSIONES mm	PUERTAS	ESTANTES	RANGO	PRECIO NETO
REFRIGERACIÓN					
DEBR-1302	1370x735x2055	2	4+4	-2/+8°C	1.882 €
DRVC-1002	1367x805x2038	2	4+4	-1/+7°C	2.030 €
★ DEBR-2003	2055x735x2055	3	6+6	-2/+8°C	2.452 €
DRVC-2003	2054x805x2038	3	6+6	-1/+7°C	2.534 €
CONGELADOS					
★ DEBC-1302	1370x735x2055	2	4+4	-20/-15°C	2.687 €
DCVC-1002	1367x805x2038	2	4+4	-18/-15°C	2.736 €
DEBC-2003	2055x735x2055	3	6+6	-20/-15°C	3.502 €
DCVC-2003	2054x805x2038	3	6+6	-18/-15°C	3.468 €

Gama DRVC / DCVC:

- Exterior en acero plastificado blanco (BL) o negro (NE), con aristas curvas y fondo embutido
- Interior en acero plastificado blanco, con aristas curva y fondo inox embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético. Doble cristal DRVC y triple cristal DCVC
- Iluminación LED
- Estantes interiores de acero lacado blanco, regulables en altura, con soportes tipo estantería y banda porta-precios
- Cortina de aire

Gama DEBR / DEBC:

- Exterior en acero plastificado **BLANCOO (BL) o NEGRO (NE)**
- Interior en acero plastificado blanco, con aristas curva y fondo inox embutido
- Puertas color negro de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético. Doble cristal DEBR y triple cristal DEBC
- Iluminación LED
- Estantes interiores **REFORZADOS** de alambre en acero plastificado, regulables en altura



ARMARIOS DE VINOS

MODELO	TEMPERATURAS	DIMENSIONES	LTS/BOTELLAS	PRECIO NETO
EVRW-430	+4°C a +18°C	430x510x1815	200/35	1.030 €
★ APV-601-C	+5°C a +16°C	620x655x1850	399/ 72-117	839 €
EVRW-750	+4°C a +18°C	750x510x1815	385/70	1.377 €
★ APV-1202-C	+5°/+16°C MIXTO	1240x655x1850	798/144-234	1.650 €

APV: Más capacidad de botellas si se adquieren estantes adicionales - APV-1202-C: 2 puertas, 2 termostatos y 2 temperaturas independientes - EVRW-750: 2 puertas, 1 sola temperatura común para todo el armario



ARMARIOS DE MADURACIÓN DRY AGING

MODELO	RANGOS Tª - HR%	DIMENSIONES	EST.	PRECIO NETO
AC 140 MDAB	0°/+16°C – %45/%85Hr	600x680x824	1	851 €
★ AC 280 MDAB	0°/+16°C – %45/%85Hr	600x656x1645	3	1.389 €

Incorpora Leds con tonalidad especial para carne y control electrónico de Tª y %Hr



SECADERO DE EMBUTIDOS

MODELO	FUNCIÓN	DIMENSIONES	PRG/CICL	PRECIO NETO
DASC-S-75-1	SECADO	680x735x2160	6 / 8	1.577 €
DASC-75-1	ESTUFAJE + SECADO	680x735x2160	6 / 8	1.847 €

Incorpora Leds con tonalidad especial para carne y control electrónico de Tª y %Hr

El proceso de **estufaje, fermentación y secado**, da como resultado un producto único y muy apreciado para el consumo. Este proceso requiere un **espacio dedicado con temperatura y humedad controladas**, así como un **equipo especializado**. El curado de embutidos, es un proceso de **conservación mediante el uso de sal y otros ingredientes como especias**, para evitar el crecimiento de bacterias dañinas. Esta mezcla se deja **fermentar y secar durante varias semanas o meses**, según el sabor y la textura deseados.



Durante el proceso de fermentación, las bacterias del ácido láctico descomponen los azúcares de la carne, lo que reduce el pH de la carne. Esto crea un ambiente ácido que inhibe el crecimiento de bacterias dañinas y le da al embutido su distintivo sabor. A medida que avanza el proceso, el embutido **pierde humedad y se vuelve más denso**, lo que resulta en una textura más firme. El proceso de secado también concentra los sabores de las especias. Además del sabor, el curado del embutido prolonga la vida útil de la carne. La **sal, el curado y el procedimiento controlado en temperatura y humedad** ayudan a prevenir el deterioro.

ARMARIO DE FERMENTACIÓN

Con 8 ciclos que habilitan unas condiciones óptimas para el secado de embutidos. Control de temperatura de +4°C a +16°C, con humedad controlada del 55% al 85%. Ciclos: Estufaje - Secado 1 ... Secado 6 - Estacionamiento (hasta 72 días).

- Con puerta ciega o puerta de cristal, así como modelos de 1 o 2 puertas
- Controlador digital para temperatura y humedad
- Resistencias para ciclos que requieran subir la temperatura
- Ventiladores funcionamiento independiente frío - calor - humedad
- Como opciones tenemos barra carnicera, ruedas y cerradura

COMO NOVEDAD EXISTE UN ARMARIO ABATIDOR (POSITIVO Y NEGATIVO) QUE A SU VEZ ES FERMENTADOR.



Armario especial combinado: **ABATIDOR DE TEMPERATURA + FERMENTADOR**

ARMARIO DE FARMACIA

Armarios de refrigeración especialmente fabricados para la conservación de medicamentos en farmacias. Control de temperatura de +2°C a +15°C. Bajo nivel sonoro, alarmas y certificado de calibración..

- Construidos interior y exteriormente en chapa skinplate color blanco
- Con puerta ciega o puerta de cristal
- Alarma acústica y visual que avisa por fallo de temperatura o puerta abierta
- Incluye cerradura y orificio para sonda externa
- Como opción tenemos control de humedad, directiva DIN 58345, control de registro, USB recogida de datos, funcionamiento ante corte de energía y salida de alarma remota



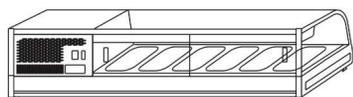
DISPONIBLES OTROS MODELOS DIFERENTES A LOS EXPUESTOS. NO DUDEN EN SOLICITARNOS CARACTERÍSTICAS Y PRECIOS DE CUALQUIER OTRO TIPO DE ARMARIO Y SE LO OFERTAREMOS DE FORMA RÁPIDA.

IVA NO INCLUIDO – MAYO 2025

★ MODELOS EN TENDENCIA



VITRINAS DE TAPAS



EXA-6



MODELO	MEDIDAS mm	CUBETAS GN1/3	PRECIO NETO
★ EXA-6 HC	1395x400x250	6	706 €
★ EXA-8 HC	1740x400x250	8	793 €

- Interior de acero inoxidable AISI-304 18/10
- Iluminación LED. Cubetas GN1/3 incluidas.

MODELO	MEDIDAS mm	CUBETAS GN1/3	PRECIO NETO
ETPR-4 D	1131x395x375	4	566 €
★ ETPR-6 D	1483x395x375	6	635 €
ETPR-7 D	1754x395x375	7	703 €

- Exterior en perfil de aluminio negro - Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304 - Iluminación LED en perfil superior - Refrigerante R-600a - Estante intermedio de cristal. - Cubetas GN1/3 incluidas

VITRINAS DE INGREDIENTES – TAPA DE ACERO



MODELO	MEDIDAS mm	CUBETAS GN1/4	PRECIO NETO
EIT-135 HC	1340x336x222	5	680 €
EIT-180 HC	1790x336x222	8	740 €
★ EIT-225 HC	2240x336x222	10	827 €

- Tapa en acero inox 18/10 – cubetas 1/4 profundidad 150mm (no incluidas) - Control digital – Desescarche automático – Refrigeración por placa fría – Tª de trabajo de +4° a +8°C

- ACERO ESPECIAL PESCADO AISI-316. DOBLE ENFRIAMIENTO: Placa fría + Evaporador estático



- Modelos VX disponibles en celeste y en negro



- Modelos VMS con 2 estantes centrales y cubetas abajo (5 o 7)

VITRINAS DE PESCADO Y MARISCO SOBREMOSTRADOR

MODELO	MEDIDAS mm	PRECIO NETO
VX2-P	680x882x400	1.500 €
★ VX3-P	1100x1345x580	1.830 €
★ VMS 1100 I	1003x580x1110	1.236 €
VMS 1400 I	1408x580x1110	1.382 €



EEC-CC



EEC-RR



VES-9



VES-10-P



VES-10-PR



VRP 13



VML 18

GAMA EEC

MODELO	MEDIDAS mm	NETO CURVO CC	NETO RECTO RR
EEC-100-EF	1035x914x1235	1.536 €	1.528 €
★ EEC-130-EF	1285x914x1235	1.771 €	1.685 €
★ EEC-150-EF	1505x914x1235	1.949 €	1.768 €

GAMA VES - P

MODELO	MEDIDAS mm	NETO
VES-9-10-P-EF	1025x930x1235	1.760 €
VES-9-13-P-EF	1265x930x1235	1.907 €
VES-9-15-P-EF	1505x930x1235	2.110 €
VES-9-20-P-EF	1985x930x1235	2.550 €
VES-9-25-P-EF	2465x930x1235	3.257 €
VES-10-10-P-EF	1025x1070x1235	2.111 €
VES-10-13-P-EF	1265x1070x1235	2.230 €
★ VES-10-15-P-EF	1505x1070x1235	2.478 €
VES-10-20-P-EF	1985x1070x1235	2.955 €
VES-10-25-P-EF	2465x1070x1235	3.847 €
VES-10-10-P-EF-PR	1025x1070x1235	2.047 €
VES-10-13-P-EF-PR	1265x1070x1235	2.157 €
VES-10-15-P-EF-PR	1505x1070x1235	2.400 €
★ VES-10-20-P-EF-PR	1985x1070x1235	2.858 €
VES-10-25-P-EF-PR	2465x1070x1235	3.736 €

GAMA VPR - VML

MODELO	MEDIDAS mm	NETO
★ VPR 13	1320x850x1275	1.718 €
VML 12	1330x900x1335	1.790 €
★ VML 15	1642x900x1335	1.955 €
VML 18	1955x900x1335	2.130 €

SERIE VED-8 SPEED



VED-8-20-C



VED-8-20-R

MODELO	MEDIDAS mm	NETO CURVO	NETO RECTO
VED-8-10	1055x800x1235	1.106 €	1.068 €
★ VED-8-15	1525x800x1235	1.299 €	1.279 €
★ VED-8-20	2025x800x1235	1.426 €	1.457 €
VED-8-25	2525x800x1235	1.699 €	1.663 €

- Opcional puertas correderas traseras y estante intermedio. Consultar precio
- Reserva refrigerada con puertas
- Evaporador estático
- También disponibles en 1305 y 2995mm de longitud. Consultar precio

SERIE VED-9 SPEED



VED-9-20-C



VED-9-20-R

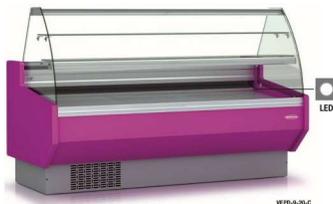
MODELO	MEDIDAS mm	NETO CURVO	NETO RECTO
VED-9-10	1055x900x1235	1.076 €	1.076 €
★ VED-9-15	1525x900x1235	1.340 €	1.340 €
★ VED-9-20	2025x900x1235	1.455 €	1.455 €
VED-9-25	2525x900x1235	1.732 €	1.732 €

- Opcional puertas correderas traseras y estante intermedio. Consultar precio
- Reserva refrigerada con puertas
- Evaporador estático
- También disponibles en 1305 y 2995mm de longitud. Consultar precio

SERIE VEPD-9 SPEED PASTELERA



PASTELERIA



VEPD-9-20-C



VEPD-9-20-R

MODELO	MEDIDAS mm	NETO CURVO	NETO RECTO
VEPD-9-10	1055x940x1295	1.292 €	1.315 €
★ VEPD-9-15	1525x940x1295	1.736 €	1.751 €
★ VEPD-9-20	2025x940x1295	1.980 €	1.989 €
VEPD-9-25	2525x940x1295	2.363 €	2.384 €

- Opcional puertas correderas trasera. Consultar precio
- De serie 2 estantes de cristal
- Reserva refrigerada con puertas
- También disponibles en 1305 y 2995mm de longitud. Consultar precio



GAMA VV-6 - FONDO 710MM - 3 ALTURAS

VV-6 LONGITUD mm (MOD)	RGB 1 ESTANTE H= 1.100	RGM 2 ESTANTES H= 1.195	★ RG 3 ESTANTES H= 1.380
600 (6)	1.835 €	1.865 €	1.900 €
950 (9)	2.265 €	2.281 €	2.329 €
1300 (13)	2.528 €	2.567 €	2.590 €
1650 (16)	2.965 €	2.987 €	3.029 €



OTROS MODELOS Y OPCIONES DISPONIBLES:

- VV-6-C: CRISTAL CURVO - FRONTAL CERRADO
- VVA-6-C: CRISTAL CURVO - FRONTAL ABIERTO
- VVAM-6-C: C. CURVO - F. ABIERTO - RESP. MURAL
- VV-6-R: CRISTAL RECTO - FRONTAL CERRADO
- VVA-6-R: CRISTAL RECTO - FRONTAL ABIERTO
- VVAM-6-R: C. RECTO - F. ABIERTO - RESP. MURAL
- VVB: ESPECIAL BOMBONES
- VV-HE: VITRINA CERRADA CALIENTE
- VVAM-HE: VITRINA ABIERTA CALIENTE

OPCIONES:

- DECORACIÓN INTERIOR NEGRO
- PUERTAS CORREDERAS
- RUEDAS
- PARA ENCASTRAR
- CAMBIO ESTANTE DE CRISTAL A ACERO

GAMA AMBAR

MODELO	DIMENSIONES	★ C. CURVO - R	C. RECTO - PR
VBR 9	938x810x1300	2.271 €	2.451 €
VBR 12	1250x810x1300	2.563 €	2.715 €
VBR 18	1875x810x1300	3.250 €	3.420 €



OTROS MODELOS DISPONIBLES:

- INTERIOR INOX
- MODELOS CALIENTES
- AUTOSERVICIO
- DOBLE SERVICIO
- TOTAL INOX (ONIX)

DROP-IN - GRUPO INCORPORADO O REMOTO - FONDO 600

LARGO	ESTANTES	H COMP mm	COMPACTO	H REM mm	REMOTO
1000	2	515	2.490 €	650	2.658 €
★ 1000	3	815	2.538 €	950	2.724 €
1200	0	265	2.154 €	400	2.352 €
1200	2	515	2.634 €	650	2.832 €
1200	3	815	2.784 €	950	2.976 €



HIELO EN CUBITOS ORION



ORION



MODELO	DIMENSIONES mm	PRODUCCIÓN kg/24h	ALMACÉN kg	PRECIO NETO
ORION 35 A	435x605x695	32	15	824 €
★ ORION 45 A	435x605x695	43	15	965 €
★ ORION 75 A	515x645x840	62	30	1.223 €
★ ORION 95 A	645x645x870	81	40	1.487 €
ORION 135 A	930x565x915	134	60	1.968 €

La gama de máquinas ORION fabrica el cubito de hielo más utilizado (36/40cc) con el precio más competitivo del mercado, sin renunciar a un cuidado diseño y una tecnología duradera. Con la novedosa tecnología bomba-inyección, las máquinas ORION son modelos compactos y para instalar bajo mostrador. El almacén de hielo es amplio y proporcionado a su productividad. Carrocería y puerta en acero inoxidable AISI 304, con patas regulables en altura (hasta 165 mm). El equipamiento estándar incluye: interruptor ON/OFF; conexión de entrada de agua; desagüe; pala para recoger el hielo; cable conexión Schuko y dos filtros mecánicos.

HIELO TRITURADO ICE QUEEN



ICE
QUEEN



MODELO	DIMENSIONES mm	PRODUCCIÓN kg/24h	ALMACÉN kg	PRECIO NETO
IQ 50C A	465x595x784	55	20	1.691 €
★ IQ 90C A	465x595x784	94	20	1.957 €
★ IQ 180C A	515x550x1355	182	64	2.264 €
IQ 180 A	515x550x486	182	Modular	2.203 €
IQ 230 A	515x550x486	230	Modular	2.616 €
★ IQ 450 A	675x550x660	482	Modular	3.622 €
★ IQ 650 A	675x548x796	655	Modular	3.954 €

La serie ICE QUEEN produce hielo troceado o granular, valiéndose de un evaporador cilíndrico vertical y husillo de alta resistencia.

DIAMOND ICE O HIELO GRANULAR SECO, modelos IQ50C e IQ90C, especialmente diseñado para coctelería. El hielo más idóneo para la nueva tendencia en la hostelería internacional: el cocktail!

HIELO GRANULAR HÚMEDO, producido por las máquinas del resto de la gama ICE QUEEN. Tiene un porcentaje mayor de humedad siendo perfecto para supermercados, transporte de pescado, fruta y verdura, así como aplicaciones industriales en el sector de la alimentación.

HIELO EN CUBITOS EDENOX

MODELO	DIMENSIONES mm	PRODUCCIÓN kg/24h	ALMACÉN kg	PRECIO NETO
★ FHC-50-A HC	500x600x795	50	25	1.160 €
FHC-80-A HC	736x620x900	80	40	1.720 €
★ FHC-100-A HC	736x620x985	100	60	1.855 €



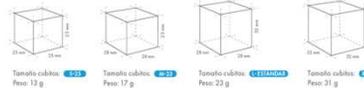
HIELO EN CUBITOS BREMA

MODELO	DIMENSIONES mm	PRODUCCIÓN kg/24h	ALMACÉN kg	PRECIO NETO
FHC45AHC	500x580x800	48	25	1.060 €
★ FHC65AHC	735x603x850	72	40	1.411 €
FHC90AHC	738x600x1020	95	55	1.609 €
FHC130AHC	840x740x1075	134	65	2.096 €
★ FHC155AHC	840x740x1075	152	65	2.195 €



HIELO EN CUBITOS HOSHIZAKI – GAMA MODULAR

MODELO	DIMENSIONES mm	PRODUCCIÓN kg/24h	PRECIO NETO
★ IM-240DPE	1084x700x500	210	3.170 €



VENTAJAS: MÁQUINAS APILABLES, CON LO QUE PODEMOS AHORRAR ENERGÍA ACTIVANDO SÓLO UNA MÁQUINA EN DÍAS EN LOS QUE NECESITAMOS MENOS PRODUCCIÓN. SE PUEDEN COLOCAR SOBRE UN SILO DE HOSHIZAKI O SOBRE UNA CÁMARA FRIGORÍFICA PARA IR ALMACENANDO CUBITOS. TAMBIÉN CUENTA CON UNA BOMBA DE VELOCIDAD VARIABLE, QUE TAMBIÉN AYUDA AL MENOR CONSUMO DE AGUA Y ELECTRICIDAD. IDEAL PARA HOTELES Y GRANDES RESTAURANTES.

- Limpieza automática (reinicio automático de lavado)
- Aviso de limpieza del circuito de agua
- Aviso de limpieza del condensador
- Kit de soporte de pala (opcional)
- Acero inoxidable de mayor calidad
- Motor magnético de bomba DC de velocidad variable
- Botones stand-by/lavado



HIELO TRITURADO BREMA CON ALMACÉN

MODELO	DIMENSIONES mm	PRODUCCIÓN kg/24h	ALMACÉN kg	PRECIO NETO
★ FHT60AHC	450x620x680	67	9	1.778 €
FHT90AHC	500x660x800	113	30	1.950 €
★ FHT155AHC	738x690x1020	153	55	2.262 €



ARCÓN DE CONGELADOS - TAPA CIEGA ABATIBLE


El modelo **NLF-565** incluye un separador interior y 3 cestas para una mejor distribución de los productos en el interior del congelador

MODELO	DIMENSIONES mm	VOLUMEN Lts	PRECIO NETO
NLF-120	550x595x895	120	291 €
★ NLF-190	984x700x895	190	399 €
★ NLF-275	1284x700x895	272	458 €
★ NLF-335	1504x700x895	332	464 €
NLF-565	1804x695x945	567	698 €
NLF-675	2055x715x833	675	734 €

ARCÓN BITÉMPERO - TAPA CIEGA ABATIBLE
RANGO DE TEMPERATURA DE +10°C a -24°C

MODELO	DIMENSIONES mm	VOLUMEN Lts	PRECIO NETO
★ DRC152FEE01	540x495x850	99	153 €
DRC207FEE01	632x550x850	142	177 €
DRC280FEE01	816x550x850	198	205 €
★ DRC345FEE01	985x600x850	249	247 €
DRC405FEE01	1115x670x850	290	272 €
★ DRC564FEE01	1416x750x850	418	387 €


ARCÓN DE ULTRA CONGELACIÓN (-30°/-60°C)


MODELO	DIMENSIONES mm	TEMP.	PRECIO NETO
★ UL 100	610x650x850	-40°/-70°C	805 €
★ PRO 21	1055x655x865	-30°/-60°C	1.655 €
PRO 41	1505x655x865	-30°/-60°C	1.995 €

ARCÓN DE CONGELADOS - TAPA CORREDERA

MODELO	DIMENSIONES mm	VOLUMEN Lts	PRECIO NETO
PUERTAS DE CRISTAL			
★ NLFG-195	719x629x892	191	394 €
★ NLFG-295	1009x629x892	296	470 €
NLFG-385	1298x629x892	385	506 €
★ NLFG-500	1548x629x892	555	572 €
NLFG-550	1750x629x892	555	618 €
★ NLFG-670	2055x629x892	670	714 €
PUERTAS CIEGAS			
HF300TCC	1063x670x900	256	385 €
HF400TCC	1283x670x900	327	425 €
★ HF500TCC	1503x670x900	398	460 €

Posibilidad de incorporar
CESTA VARILLA.
PRECIO NETO: 10 €/und



ISLAS DE CONGELADOS - GAMA IC



MODELO	DIMENSIONES mm	VOLUMEN Lts	PRECIO NETO
IC-159 S1	1500x890x880	650	1.221 €
★ IC-209 S1	2000x890x880	900	1.413 €
IC-259 S1	2500x890x880	856	1.710 €

Diseñados con sistema de evaporación de gas caliente que previene desbordamientos del agua de condensación manteniendo un lugar de trabajo limpio y seguro. Ideales para helados y comida congelada. Su diseño permite instalarlos de forma individual o formado una isla. Existe un modelo de cabecera.

ISLAS DE CONGELADOS - GAMA IL

MODELO	DIMENSIONES mm	VOLUMEN Lts	PRECIO NETO
IL 1500 HC	1550x960x780	459	1.065 €
★ IL 2000 HC	2050x960x780	652	1.110 €
IL 2500 HC	2500x960x780	805	1.365 €



Como opcionales dispone de cestas grandes o pequeñas, cubetas de plástico y divisorias altas y bajas. Consultar precios. De serie controlador digital.

ARMARIO MODULAR DESMONTABLE

Este tipo de armarios son aconsejables para sitios donde se dispone de un reducido espacio de almacenamiento. Se utilizan porque con el poco espacio que ocupan, su capacidad de carga es muy grande debido a que no debemos tener hueco para pasillo de una persona, sino que todo es espacio útil. Normalmente es el mueble preferido por panaderos y pasteleros debido a que el espacio de su interior es idóneo para las bandejas pasteleras 600x400mm.

PANEL

Revestimiento chapa de acero galvanizado y prelacado con poliéster y film de protección, color Blanco Pirineo 1006 / RAL 9010 y calidad alimentaria.

PANEL SUELO

Suelo estándar con cara exterior e interior en chapa de acero galvanizado prelacado con poliéster.

ESPESOR

Aislamiento 80mm (Tª +). Espuma de poliuretano libre de CFC inyectado a alta presión con densidad de 45 kg/m3.

MEDIDAS PUERTAS

Claro de puerta grande 610x1700 mm, claro puerta pequeña 610x800mm.

CAPACIDAD

- De serie Incluye 4 niveles de estantes con doble parrilla reforzada de 600x400 mm por puerta grande 1/1 y 2 niveles con doble parrilla de 600x400 mm por puerta pequeña 1/2.
- Con una separación de 32mm, el número máximo de estantes es de 22 niveles (44 parrillas o bandejas pasteleras) por claro de puerta grande (1/1) y de 10 niveles (20 parrillas o bandejas pasteleras) por claro de puerta pequeña (1/2).
- Con una separación de 95 mm, el número máximo de estantes es de 17 niveles (34 parrillas o bandejas pasteleras) por claro de puerta grande (1/1) y 7 niveles (14 parrillas o bandejas pasteleras) por claro de puerta pequeña (1/2).



Innovador sistema de **unión clipart**, el cual no incorpora piezas metálicas.



ARMARIO MODULAR PUERTAS DE CRISTAL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUERTAS DE CRISTAL

- ✓ Todos los marcos están hechos en perfil de aluminio anodizado color plata.
- ✓ Puertas con cristal triple.
- ✓ Cristal externo templado (vidrio de seguridad).
- ✓ Burlete magnético y cierre automático.
- ✓ Marco y bastidor calefactados en congelados, así como cristal térmico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ESTANTERÍAS

- ✓ De serie por cada puerta, el módulo de estanterías está formado por 4 conjuntos-estantes y 1 bazar base.
- ✓ Cada conjunto está formado por el estante, dos cartelas, un etiquetero y una barandilla frontal.
- ✓ Puertas con cristal triple.
- ✓ Cristal externo templado (vidrio de seguridad).
- ✓ Burlete magnético y cierre automático.
- ✓ Marco y bastidor calefactados en congelados, así como cristal térmico.

ESTANTES DE VARILLA

ESTANTES LISOS



2 TIPOS DE
ESTANTES

IVA NO INCLUIDO – MAYO 2025

★ MODELOS EN TENDENCIA



CARACTERÍSTICAS:

- Recuperador de calor según Erp 2018.
- Intercambiador de flujos cruzados de alta eficiencia certificado por Eurovent.
- Doble pared con interior termoacústico ininflamable 25mm de espesor.
- Embocaduras con junta estanca.
- Configuración horizontal.
- Todos los equipos se suministran con orejeras para colgar.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Ventiladores plug-fans con rodetes hacia atrás.
- By-pass del intercambiador de calor con servomotor todo o nada..
- Incluye filtros F7/F7
- Portafiltros para albergar un filtro en la aspiración y dos en la impulsión.
- Incluye presostato de filtros sucios.
- **No incluye el control, se debe añadir como accesorio.**
- Temperatura mínima de trabajo -10°C
- En todas las unidades es posible impulsión por extracción.
- Interruptor externo de seguridad.



REQUISITOS DE EFICIENCIA ENERGÉTICA A PARTIR DEL 01/2018:

- La eficiencia térmica mínima de los intercambiadores de calor deberá ser del 73%.
- Las Unidades de Ventilación equipadas con filtros deberán estar provistas de una señal visual de advertencia.
- Todas las Unidades de Ventilación (a excepción de las unidades de doble uso), estarán equipadas con un motor de varias velocidades o un controlador de velocidad.
- Todas las unidades de ventilación bidireccional deberán disponer de un sistema de recuperación de calor. El sistema de recuperación de calor deberá tener un elemento de bypass térmico.



MODELO F7/F7	CAUDAL MÁX. m³/h	V	POTENCIA ABS. W	INT. MÁX. A	EFICIENCIA %	PRECIO NETO
EVO-500	530	I-230V 50-60Hz	310	2.1	82.2	1.715 €
EVO-900	900		450	3.0	82.0	2.090 €
EVO-1600	1.550		880	3.9	82.3	2.485 €
EVO-1800	1.800		1.020	4.3	82.7	2.590 €
★ EVO-2600	2.600		920	3.9	83.5	3.530 €
★ EVO-3500	3.400	2.000	8.3	83.7	4.055 €	
EVO-4600	4.600	III-400V 50-60Hz	2.000	10.4	84.6	5.370 €

(1) Eficiencia húmeda referida a caudal nominal, condiciones exteriores (-5°C 80% RH) e interiores (20°C/50%RH) - (2) Suma de ambos ventiladores.



- Gestión automática de los ventiladores por concentración de CO2
- Rango de medida de 400ppm a 1.400ppm
- Posibilidad de gestionar los ventiladores
- Gestión automática todo/nada del bypass (actuador 3 puntos) mediante sondas de temperatura NTC15K
- Aire int/ext: sondas remotas conectadas al control NTC 15K
- Actuador del bypass de 3 puntos

CONTROL:

MODELO	PRECIO NETO
REX-EC	245 €



PARED MDV



MODELO	P. FRÍO	TUBERÍA	PRECIO NETO	
			1 und	3 und
★ MDV-26(09)	2.64kw	1/4-3/8	270 €	263 €
★ MDV-35(12)	3.52kw	1/4-3/8	287 €	280 €
★ MDV-52(18)	5.28kw	1/4-1/2	556 €	543 €
★ MDV-71(24)	7.03kw	3/8-5/8	723 €	706 €



Aire puro en tu hogar

La tecnología de ionización bipolar activa produce una saturación de iones de oxígeno positivos y negativos en el ambiente. Los iones negativos contienen un electrón extra mientras que a los iones positivos les falta un electrón. Los iones bipolares buscan átomos y moléculas en el aire para intercambiar electrones, combinándose con ellos, neutralizando efectivamente las partículas, bacterias y células de virus, gases y aerosoles olorosos y compuestos orgánicos volátiles (COV).



Midea Proactive Pure

Las unidades incluyen de serie, tecnología de **ionización bipolar activa**, que ayuda a disminuir malos olores, contaminantes, virus y partículas dañinas para nuestra salud, garantizando un aire interior limpio, puro y más seguro.

CONTROL WIFI
EU-OSK103



PARED BLANC



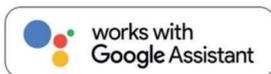
Blanc

MODELO	P. FRÍO	TUBERÍA	PRECIO NETO	
			1 und	3 und
★ BLANC 26(09)N81	2.64kw	1/4-3/8	284 €	277 €
★ BLANC 35(012)N81	3.52kw	1/4-3/8	301 €	294 €
BLANC 52(18)N81	5.19kw	1/4-1/2	572 €	558 €
BLANC 71(24)N81	7.03kw	3/8-5/8	754 €	736 €



WIFI USB: INCLUIDO

CONTROL WIFI
EU-OSK103



* 3 UNIDADES COMBINADAS ENTRE CUALQUIER MODELO MIDEA

IVA NO INCLUIDO - MAYO 2025

★ MODELOS EN TENDENCIA



CONDUCTOS



MODELO	P. FRÍO	TUBERÍA	PRECIO NETO	
			1 und	3 und
MTJU-52(18)N8Q	5.27kw	1/4-1/2	839 €	829 €
★ MTJU-71(24)N8Q	7.03kw	3/8-5/8	986 €	974 €
★ MTJ-90(30)N8Q	8.79kw	3/8-5/8	1.236 €	1.221 €
MTJ-105(36)N8Q	10.55kw	3/8-5/8	1.461 €	1.444 €
MTJ-125(42)N8Q	12.30kw	3/8-5/8	1.769 €	1.748 €
MTJ-140(48)N8R	14.00kw	3/8-5/8	2.024 €	2.000 €
MTJ-160(55)N8R	15.40kw	3/8-5/8	2.106 €	2.2.081 €



- _ Bomba de condensados incluida
- _ Presión estática hasta 80Pa
- _ Marcos de impulsión y retorno
- _ Posibilidad de aportación de aire fresco
- _ Control opcional es de tu smartphone

MODELOS Q: 220-240/1/50

MODELOS R: 380-415/3/50

CONDUCTOS GRAN CAPACIDAD

MIF-224D1N1R	22.4kw	3/8-1	Consultar
MIF-280D1N1R	28kw	3/8-1	Consultar



CONDUCTOS CENTRIFUGO

MTIC-140(48)N1R	13.4kw	3/8-5/8	Consultar
MTIC-160(55)N1R	16kw	3/8-5/8	Consultar



* 3 UNIDADES COMBINADAS ENTRE CUALQUIER MODELO MIDEA

IVA NO INCLUIDO - MAYO 2025

★ MODELOS EN TENDENCIA



CASSETTE

MODELO	P. FRÍO	TUBERÍA	PRECIO NETO	
			1 und	3 und
MCAU-52(18)N8Q	5.27kw	1/4-1/2	835 €	825 €
★ MCD-71(24)N8Q	7.03kw	3/8-5/8	1.083 €	1.071 €
★ MCD-90(30)N8Q	8.79kw	3/8-5/8	1.251 €	1.236 €
MCD-105(36)N8Q	10.55kw	3/8-5/8	1.487 €	1.469 €
MCD-125(42)N8Q	11.40kw	3/8-5/8	1.719 €	1.699 €
MCD-105(36)N8R	10.55kw	3/8-5/8	1.589 €	1.571 €
MCD-140(48)N8R	14.00kw	3/8-5/8	1.896 €	1.874 €
MCD-160(55)N8R	15.80kw	3/8-5/8	1.999 €	1.975 €



- _Bomba de condensados incluida
- _Baja silueta
- _Posibilidad de conexión TWINS

SUELO / TECHO

MODELO	P. FRÍO	TUBERÍA	PRECIO NETO	
			1 und	3 und
MUEU-52(18)N8Q	5.27kw	1/4-1/2	862 €	862 €
MUE-71(24)N8Q	7.03kw	3/8-5/8	1.042 €	1.029 €
★ MUE-90(30)N8Q	8.79kw	3/8-5/8	1.357 €	1.341 €
★ MUE-105(36)N8Q	10.55kw	3/8-5/8	1.592 €	1.573 €
MUE-125(42)N8Q	11.40kw	3/8-5/8	1.852 €	1.831 €
MUE-105(36)N8R	10.55kw	3/8-5/8	1.718 €	1.698 €
MCD-140(48)N8R	14.00kw	3/8-5/8	2.002 €	1.979 €
MUE-160(55)N8R	16.00kw	3/8-5/8	2.077 €	2.053 €



- _Instalación en posición Suelo o Techo
- _Flujo de aire mejorado
- _Posibilidad de mano por cable

* 3 UNIDADES COMBINADAS ENTRE CUALQUIER MODELO MIDEA

IVA NO INCLUIDO - MAYO 2025

★ MODELOS EN TENDENCIA



ClimateHub TDM Plus

'todo en uno' BEFRISA

SAMSUNG

Una solución todo en uno para el hogar

El TDM Plus es un sistema 'todo en uno' para una solución climática doméstica completa. Permite un funcionamiento alternativo inteligente entre aire-agua y aire-aire en los modos de refrigeración y calefacción, lo que se traduce en ahorros considerables y facilidad de instalación, como se analiza en este artículo. Esta flexibilidad permite adaptar la bomba de calor a requisitos de confort específicos según sea necesario durante todo el año.

Para calefacción y refrigeración aire-aire, se pueden conectar hasta siete unidades interiores a una sola unidad exterior: conducto, consola y unidades de montaje en pared WindFree™. La refrigeración y calefacción de espacios aire-agua produce agua caliente para uso doméstico y para calentar la casa mediante fancoils, radiadores y calefacción por suelo radiante, alcanzando una temperatura de salida del agua de hasta 55 grados centígrados. El TDM ClimateHub integra el módulo hidrónico y el tanque de agua caliente sanitaria que está disponible en dos capacidades: 200 y 260 litros. Y todas estas operaciones son posibles instalando una sola unidad exterior con una potencia nominal que oscila entre 4,4 y 16 kW.

Aeroterminia Samsung EHS

UNIDAD EXTERNA
Transferisce calore dall'ambiente esterno all'ambiente interno, oppure dissipa nell'aria esterna il calore dell'interno

RIT SEV
Valvola di espansione esterna che riduce al minimo la rumorosità in ambiente.

PANNELLO SOLARE / FOTOVOLTAICO
(non di fornitura Samsung)
Sfruttano l'energia solare per ridurre ulteriormente i consumi.



CALEFAZIONE/REFRIGERAZIONE PUF

MODULO IDRONICO
Produce acqua calda/raffreddata ed acqua calda sanitaria

VALVOLA DEVIATRICE
(non di fornitura Samsung)
Gestisce mediante modulo idronico il corretto funzionamento del sistema di riscaldamento/raffreddamento acqua calda sanitaria

ACCUMULO ACQUA CALDA SANITARIA
Stoccaggio dell'acqua calda sanitaria

RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO A PAVIMENTO
L'acqua calda/circola sui pannelli a pavimento riscaldando/raffreddando l'ambiente

TERMOSTATO
(non di fornitura Samsung)
Autoregola la temperatura nei locali

EROGAZIONE ACQUA CALDA
L'acqua calda presente nell'accumulo può essere utilizzata in qualsiasi momento della giornata.

RIT WI-FI
Consente di monitorare e gestire le principali funzioni del sistema EHS TDM Plus, anche tramite smartphone

PANNELLO COMANDI
Gestisce parte elettronica

UNITA INTERNE
Unità a parete o Canalizzati (split) per il raffreddamento o il riscaldamento dell'ambiente

PARED AR35

MODELO	P. FRÍO	TUBERÍA	PRECIO NETO	
			1 und	3 und
★ F-AR09ART	2.6kw	1/4-3/8	310 €	300 €
★ F-AR12ART	3.5kw	1/4-3/8	340 €	330 €



- Compresor Digital Inverter.
- Sistema de filtro HD
- Función Auto Swing en 2 sentidos para controlar automáticamente la dirección del caudal de aire.
- El protector de la lama protege el condensador y optimiza el rendimiento del intercambiador de calor.

PARED WINDFREE COMFORT

MODELO	P. FRÍO	TUBERÍA	PRECIO NETO	
			1 und	3 und
F-AR09 NXT WindFree Comfort	2.6kw	1/4-3/8	485 €	475 €
F-AR12 NXT WindFree Comfort	3.5kw	1/4-3/8	535 €	520 €



- Enfriamiento en 3 pasos: modo de enfriamiento rápido, modo de deshumidificación y modo de enfriamiento Wind-Free.
- AI Auto Comfort.
- Control Wi-Fi con Samsung SmartThings y los controles por voz de Bixby.
- Nuevo compresor con tecnología Digital Inverter Boost.
- Equipado con el protocolo de comunicación NASA.
- Ventilador de transmisión directa accionado por un motor BLDC.
- Triple protector Plus para proteger el compresor, la lama y el control frente a saltos de potencia.

El modo de enfriamiento WindFree mantiene el ambiente fresco de una manera especialmente agradable. Enfría de forma suave y silenciosa, distribuyendo el aire a través de hasta 23.000 microorificios para que no se noten esas ráfagas molestas de aire frío en la piel. Así, se crea un ambiente de aire en calma con una velocidad de aire muy baja y menos ruido. La avanzada estructura de distribución de aire permite enfriar un área más amplia de un modo más uniforme. Además, consume un 77% menos de energía que el modo de enfriamiento rápido, manteniendo el confort al tiempo que reduce los costes energéticos.



* 3 UNIDADES COMBINADAS ENTRE CUALQUIER MODELO SAMSUNG

IVA NO INCLUIDO - MAYO 2025

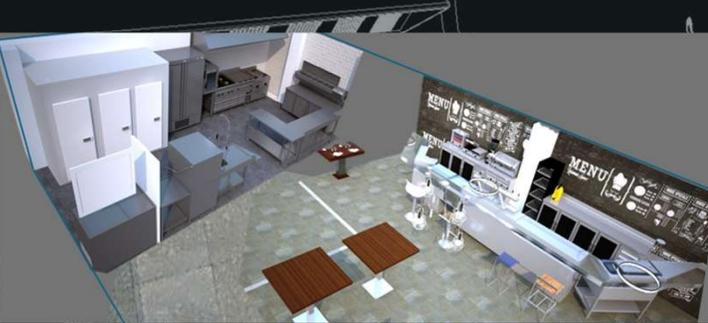
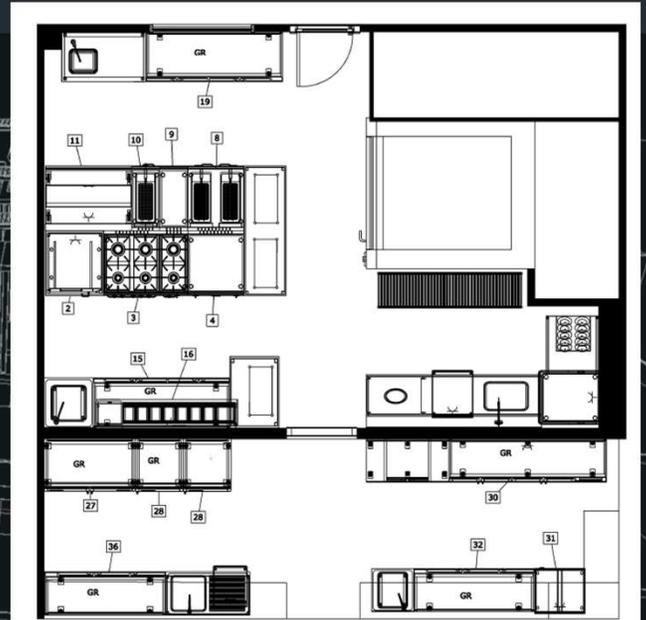
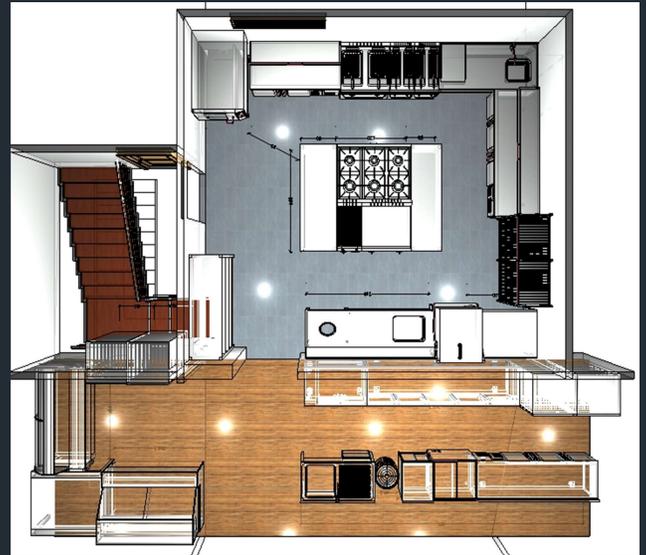
★ MODELOS EN TENDENCIA



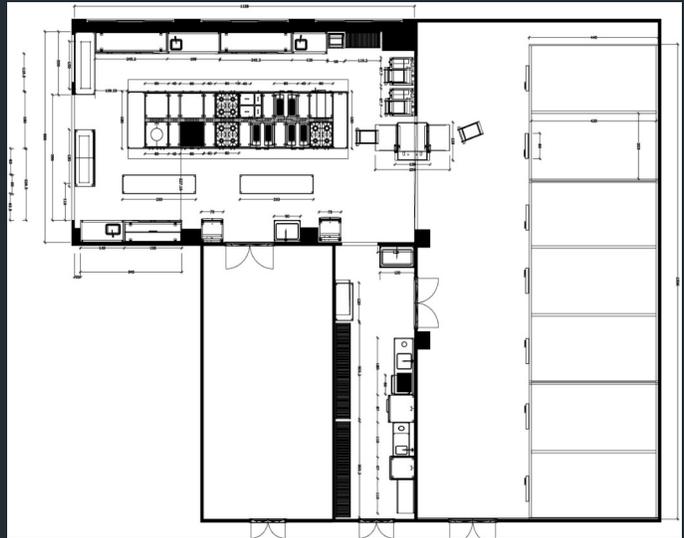
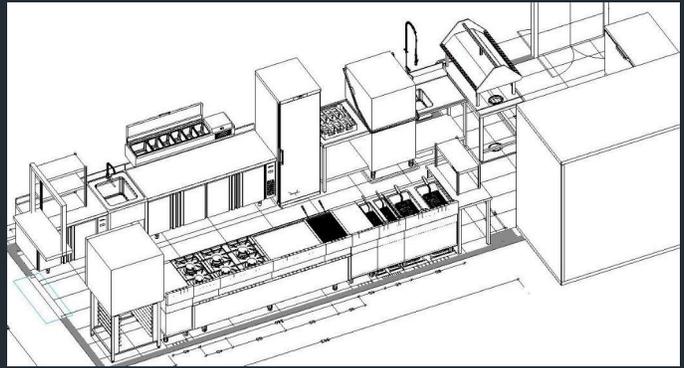
REALIZACIÓN DE PLANOS EN 2D Y 3D

- ❑ cocinas, zonas de cocción y preparación
- ❑ zonas de lavado
- ❑ barras y bares
- ❑ buffets y self-services
- ❑ zonas específicas en hoteles, hospitales, caterings
- ❑ tiendas de alimentación, como pastelerías, carnicerías, fruterías

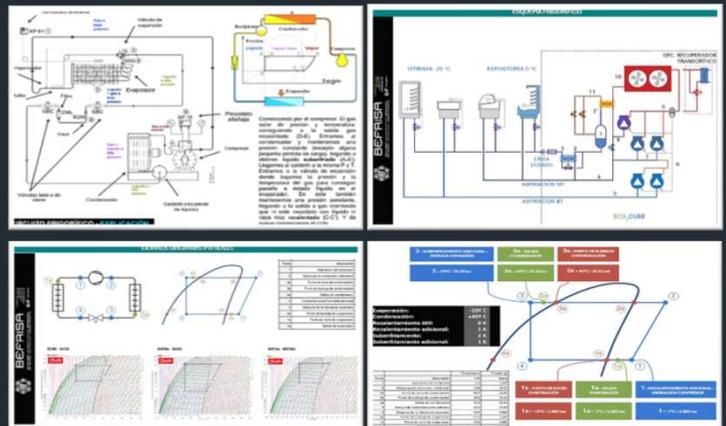
- ❑ líneas de murales y vitrinas expositoras a su medida
- ❑ pequeños supermercados con líneas de murales
- ❑ proyectos de frío industrial, con cámaras de cualquier tamaño y uso
- ❑ ... y un largo etc. consulte su idea y le ayudaremos a llevarla a cabo



ESTUDIAMOS TU PROYECTO Y TE DAMOS LAS POSIBLES SOLUCIONES EN 2D Y 3D



PROYECTOS DE FRÍO INDUSTRIAL



VENTA AL MAYOR - MAQUINARIA DE HOSTELERÍA -
FRÍO INDUSTRIAL - AIRE ACONDICIONADO - INGENIERÍA Y PROYECTOS

BEFRISA

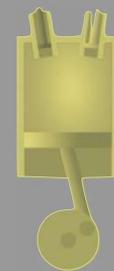


Make it Happen

OFERTA MAQUINARIA DE HOSTELERÍA 2025

Actualización MAYO

- REFRIGERACIÓN
- FRÍO INDUSTRIAL
- CLIMATIZACIÓN
- CONSULTORÍA
- CAPACITACIÓN
- PROYECTOS



PRECIOS NETOS

- ADH
- COLGED useful innovation
- distform
- DOCRILOC
- edenox
- ERATOS
- Jemi
- LOTUS
- MAINHO
- asadores
- MCM
- Miele
- mychef.
- fm
- FRICOSMOS
- frucOSOL
- HR
- Infrico
- ITV net makers
- ORVED
- RATIONAL
- REPA
- robot coupe
- TALSA
- TEVEEX

BEFRISA

JUST DO EAT.

tfno: 952 33 86 96
 info@befrisa.com
 www.befrisa.com