

2024

INNOVATING FOR YOU



Movilfrit



2024

INNOVATING FOR YOU



Movilfrit



FABRICADO EN ESPAÑA
MADE IN SPAIN
FABRIQUÉ EN ESPAGNE

APP

DESCUBRE NUESTRA
NUEVA APP

DISCOVER OUR
NEW APP

DÉCOUVREZ NOTRE
NOUVELLE APP



(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

App **movilfritofficial**



Available on the
App Store

GET IT ON
Google Play

ACCEDA A TODA LA INFORMACION TÉCNICA

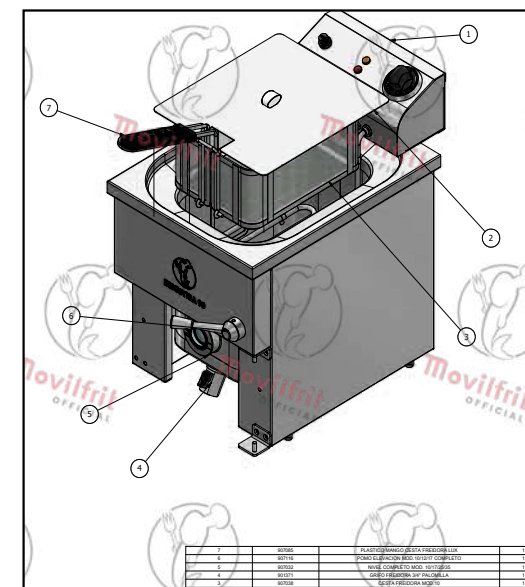
Fichas técnicas, esquemas electricos, despieces, manuales de instrucciones, recambios con imágenes y mucho más.

ACCESS ALL THE TECHNICAL INFORMATION

Technical specifications, electric schemes, exploded views, manuals, spare parts with images and much more.

ACCÉDER À TOUTES LES INFORMATIONS TECHNIQUES

Spécifications techniques, schémas électriques, vues éclatées, manuels, pièces de rechange avec images et bien plus encore.



REALICE SU PEDIDO

Al mandar el pedido recibe una copia para su control.

PLACE YOUR ORDER

When sending the order you receive a copy for your control.

PASSER VOTRE COMMANDE

Lors de l'envoi de la commande, vous recevez une copie pour votre contrôle.



SIEMPRE AL DÍA

Productos y precios siempre actualizados.

ALWAYS UP TO DATE

Products and prices always updated.

TOUJOURS À JOUR

Produits et prix toujours mis à jour.



OFERTAS

Acceso directo a ofertas de producto.

OFFERS

Direct access to product offers.

DES OFFRES

Accès direct aux offres des produits.



Movilfrit

DISEÑO, FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MAQUINARIA DE CALIDAD PARA LA HOSTELERÍA

Desde nuestra fundación en 1962, hemos conseguido llegar hasta hoy diseñando, fabricando y comercializando productos especialmente pensados para dar respuesta a cualquier necesidad que pueda surgir entre los profesionales de la hostelería y de la restauración.

Grandes y medianas empresas e incluso particulares, disponen de nuestra garantía de puntualidad en sus pedidos, entregados en márgenes de tiempo de 48/72h y también en reparación y envío de recambios.

SOMOS FABRICANTES

Todos nuestros productos están fabricados en España -Sant Boi de Llobregat (Barcelona)-, con la mejor tecnología, los mejores materiales y sin obsolescencia programada, ya que todos nuestros productos están diseñados para perdurar.

Vitrinas, planchas y freidoras con sistema agua-aceite -tecnología de la que somos pioneros- o freidoras de sólo aceite, se incluyen en nuestro amplio catálogo con diseños a medida y personalización total para nuestro cliente.

Llevamos 60 años ofreciendo soluciones en materia de equipamiento integral de cocina profesional. La tecnología aplicada a nuestros procesos, la exhaustiva selección de los mejores materiales, el alto grado de profesionalidad y la amplia experiencia de nuestro personal, son algunas de las claves que nos han llevado a ser considerados como referente en el sector, tanto a nivel nacional como internacional.

DESIGN, MANUFACTURE AND MARKETING OF QUALITY MACHINERY FOR THE HOSTELRY SECTOR

Since our foundation in 1962, we have managed to reach the present day by designing, manufacturing and marketing products specially designed to meet any need that may arise among professionals in the hotel and catering industry.

Large and medium-sized companies and even private individuals can count on our guarantee of punctuality in their orders, delivered within 48/72 hours and also in the repair and shipment of spare parts.

WE ARE MANUFACTURERS

All our products are manufactured in Spain -Sant Boi de Llobregat (Barcelona)-, with the best technology, the best materials and without programmed obsolescence, as all our products are designed to last.

Display cabinets, griddles and fryers with water-oil system - a technology in which we are pioneers - or oil-only fryers, are included in our extensive catalogue with customised designs and total personalisation for our customers.

We have been offering solutions for 60 years in terms of integral professional kitchen equipment. The technology applied to our processes, the exhaustive selection of the best materials, the high degree of professionalism and the extensive experience of our staff, are some of the keys that have led us to be considered as a reference in the sector, both nationally and internationally.

CONCEPTION, FABRICATION ET COMMERCIALISATION DE MACHINES DE QUALITÉ POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

Depuis notre fondation en 1962, nous avons réussi à atteindre le jour d'aujourd'hui en concevant, fabriquant et commercialisant des produits spécialement conçus pour répondre à tous les besoins des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Les grandes et moyennes entreprises et même les particuliers peuvent compter sur notre garantie de ponctualité dans leurs commandes, livrées dans les 48/72 heures, ainsi que dans la réparation.

NOUS SOMMES DES FABRICANTS

Tous nos produits sont fabriqués en Espagne -Sant Boi de Llobregat (Barcelona)-, avec la meilleure technologie, les meilleurs matériaux et sans obsolescence programmée, car tous nos produits sont conçus pour durer.

Vitrines, plancha et friteuses avec système eau-huile - une technologie dans laquelle nous sommes pionniers - ou friteuses uniquement à l'huile, font partie de notre vaste catalogue avec des designs sur mesure et une personnalisation totale pour nos clients.

Depuis 60 ans, nous proposons des solutions en matière d'équipement intégral de cuisine professionnelle. La technologie appliquée à nos processus, la sélection exhaustive des meilleurs matériaux, le haut degré de professionnalisme et la grande expérience de notre personnel, sont quelques-unes des clés qui nous ont permis d'être considérés comme une référence dans le secteur, tant au niveau national qu'international.

6



FREIDORAS
FRYERS
FRITEUSES

42



VITRINAS
DISPLAY CASES
VITRINES

72



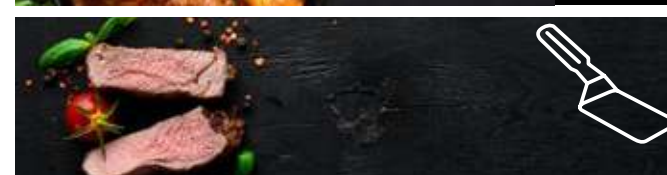
BRASA
CHARCOAL
BRAISE

80



MODULAR
MODULAR
MODULAIRE

86



PLANCHAS
GRIDDLES
PLANCHAS

96



COCINAS
KITCHENS
CUISINIÈRES

100



BARBACOAS
BARBACUE
BARBECUES

104



TOSTADORES
TOASTERS
GRILLEPAIN

110



MICROONDAS
MICROWAVES
MICRO-ONDES

114



DOMESTICO
DOMESTIC
DOMESTIQUE

120



RECAMBIOS
SPARE PARTS
PIÈCES DÉTACHÉES



FREIDORAS

14-23 ECONÓMICAS

24-31 ACEITE

32-33 ECONÓMICAS
AGUA-ACEITE

34-37 AGUA-ACEITE

38-41 GAS

FRYERS

14-23 ECONOMIC

24-31 OIL

32-33 ECONOMIC
WATER-OIL

34-37 WATER-OIL

38-41 GAS

FRITEUSES

14-23 ÉCONOMIQUES

24-31 HUILE

32-33 ÉCONOMIQUES
EAU-HUILE

34-37 EAU-HUILE

38-41 GAZ



SISTEMA ACEITE

En este tipo de freidora, los residuos permanecen revoloteando por el aceite por lo que al freír distintos alimentos se mezclan los sabores y deben ser evacuados mediante su filtraje.

El atractivo de este sistema está en su sencillez, puesto que no se utiliza agua. Los restos de los alimentos se depositan en la parte inferior estando siempre en contacto con el aceite.

OIL SYSTEM

In this type of fryer, the residues remain fluttering through the oil, so when frying different foods, the flavors mix and must be evacuated by filtering.

The appeal of this system stays in his simplicity, since no water is used. The remains of the food are deposited in the lower part and always being in contact with the oil.

SYSTÈME D'HUILE

Dans ce type de friteuse, les résidus flottent toujours dans l'huile, de sorte que lorsque vous faites frire différents aliments, les saveurs se mélangent et doivent être évacués par filtration.

L'attrait de ce système réside dans sa simplicité, puisqu'aucune eau n'est utilisée. Les restes de la nourriture sont déposés dans la part inférieure, étant toujours en contact avec l'huile.



SISTEMA AGUA Y ACEITE

En estas freidoras, los restos de los alimentos que se desprenden durante la fritura, atraviesan el aceite y se depositan en la capa de agua en el fondo de la cuba. Estos residuos son evacuados conjuntamente con el agua. Esta operación se realizará diariamente con el aceite a temperatura ambiente.

En las freidoras que incorporan este sistema exclusivo, el agua se deposita en la parte inferior de la cuba por diferencia de densidad haciendo de filtro permanente. De esta manera freímos distintos tipos de alimentos sin que la freidora mezcle sabores y conseguimos un **gran ahorro de aceite**.

WATER & OIL SYSTEM

In these fryers, the remains of the food that come off during frying pass through the oil and are deposited in the layer of water at the bottom of the tank. These residues are evacuated with the water. This operation will be carried out daily with the oil at room temperature.

In fryers that incorporated this exclusive system, the water is deposited in the lower part of the tank due to a difference in density, acting as a permanent filter. In this way, we fry different types of food without the fryer mixing flavors and achieving **great savings in oil**.

SYSTÈME EAU & HUILE

Dans ces friteuses, les restes d'aliments qui se détachent lors de la friture, traversent l'huile et se déposent dans la couche d'eau au fond de la cuve. Ces résidus sont évacués avec l'eau. Cette opération sera effectuée quotidiennement avec l'huile à température ambiante.

Dans les friteuses qui intègrent ce système exclusif, l'eau se dépose dans la partie inférieure du réservoir en raison d'une différence de densité, agissant comme un filtre permanent. De cette façon, on fait frire différents types d'aliments sans que la friteuse mélange les saveurs et réalisant de **grandes économies d'huile**.

MOBILE OR FIXED RESISTANCE

In a fryer the heat necessary for frying food is supplied by the resistance that heats the oil and this in turn, heats the food.

If we have a fryer with a fixed heating element, we find ourselves in the need to heat the entire volume of oil that we have above the resistance. The same happens with fryers a movable basket.

If we have a fryer with a mobile heating element, by being able to place the resistance at the desired height, we find the following advantages:

- **Energy saving:** we heat only the necessary volumen in each frying basket.
- **Greater speed:** with less power we have a quicker response, we heat a smaller volumen of oil and we achieve higher frying quality.
- **Longer oil life:** by not heating the entire volume of oil in each frying, it lasts longer.

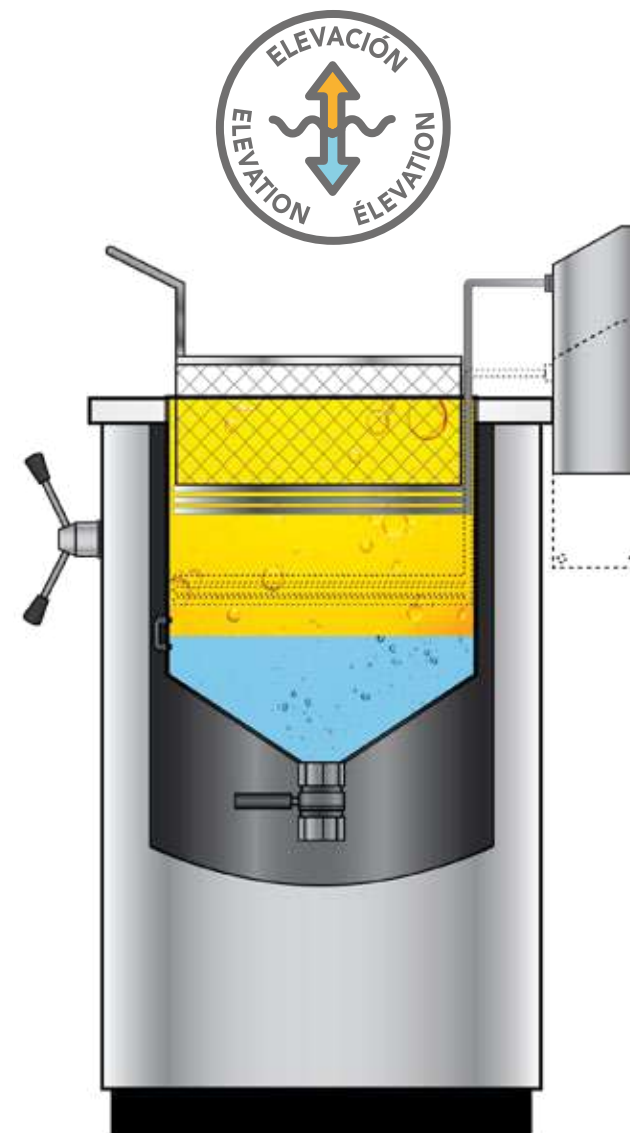
RÉSISTANCE MOBILE OU FIXE

Dans une friteuse, la chaleur nécessaire à la friture des aliments est fournie par la résistance que chauffe l'huile et celle-ci, à son tour, chauffe les aliments.

Si on a une friteuse avec un élément chauffant fixe, on se trouve dans la nécessité de chauffer tout le volume d'huile que on a au-dessus de la résistance. La même chose se produit avec les friteuses à panier mobile.

Si on a une friteuse avec un élément chauffant mobile, en pouvant placer la résistance à la hauteur souhaitée, on se trouve les avantages suivants :

- **Économie d'énergie :** N'on se chauffe que le volume nécessaire dans chaque panier de friture.
- **Plus grande vitesse :** avec moins de puissance, on a une réponse plus rapide, on chauffe un plus petit volume d'huile et on obtient une meilleure qualité de friture.
- **Durée de vie de l'huile plus longue :** en ne chauffant pas tout le volume d'huile à chaque friture, elle dure plus longtemps.



RESISTENCIA MÓVIL O FIJA

En una freidora el calor necesario para la fritura de los alimentos es suministrado por la resistencia que calienta el aceite y este a su vez al alimento.

Si disponemos de una freidora con elemento calefactor fijo, nos vemos en la necesidad de calentar todo el volumen de aceite que tenemos por encima de la resistencia. Igual ocurre con las freidoras con cesta móvil.

Si disponemos de una freidora con el elemento calefactor móvil, al poder situar la resistencia a la altura deseada, nos encontramos con las siguientes ventajas:

- **Ahorro de energía:** calentamos solamente el volumen necesario en cada cesta de friture.
- **Mayor rapidez:** con menor potencia tenemos una respuesta rápida, calentamos menor volumen de aceite y conseguimos mayor calidad de friture.
- **Mayor duración de aceite:** al no calentar en cada friture todo el volumen de aceite, este tiene mayor duración.

OIL QUALITY
CONTROL SYSTEM

SYSTÈME DU CONTROL
DE LA QUALITÉ DE L'HUILE



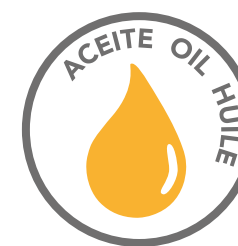
CALIDAD ACEITE (COMPONENTES POLARES)

OIL QUALITY (POLAR COMPONENTS)	
QUALITÉ DE L'HUILE (COMPOSANTS POLAIRES)	
REF.	€ x 1
640005	535



TIRAS CALIDAD ACEITE

OIL QUALITY STRIPS	
BANDES DE QUALITÉ D'HUILE	
REF.	€ x 50
640006	50



SISTEMA DE CONTROL
DE LA CALIDAD DEL ACEITE



FILTRO DE ACEITE

OIL FILTER	
FILTRE D'HUILE	
REF.	€ x 1
640003	3636

CARTON PARA FILTRO DE ACEITE

CARTON FOR OIL FILTER	
CARTON POUR FILTRE À HUILE	
REF.	€ x 50
640004	261

NEW
**CONTROL
ACEITE**

 (+34) 936 358 758

 (+34) 608 299 107

 pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

ECONOMIC ELECTRIC FRYERS REMOVABLE HEAD

Built in AISI304 stainless steel

- (A)** Removable electric head (easy cleaning)
- (B)** Safety thermostat
- (C)** General switch
- (D)** Adjustable working thermostat
- (E)** Non-slip legs
- (F)** Tap to drain



FA 8

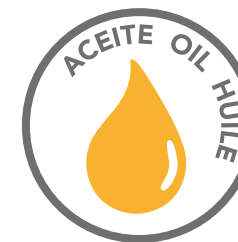


FA 10+10

FRITEUSES ÉLECTRIQUES ÉCONOMIQUES TÊTE AMOVABLE

Construit en acier inoxydable AISI304

- (A)** Tête électrique amovible (nettoyage facile)
- (B)** Thermostat de sécurité
- (C)** Interrupteur général
- (D)** Thermostat de travail réglable
- (E)** Pieds antidérapants
- (F)** Robinet à vidanger



FREIDORAS ELÉCTRICAS ECONÓMICAS CABEZAL EXTRAÍBLE

Construida en acero inoxidable AISI304

- (A)** Cabezal eléctrico extraíble (limpieza fácil)
- (B)** Termostato seguridad
- (C)** Interruptor general
- (D)** Termostato trabajo regulable
- (E)** Patas antideslizantes
- (F)** Grifo de vaciado

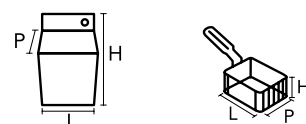


FA 10+10 MAX 400

FA



-  Aceite
Oil
Huile
-  230/400V
-  200°C
-  Grifo
Tap
Robinet
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable



MOD.	kW	V	LxPxH (mm)	LxPxH (mm)	KG	REF.	€	REF.	€
FA 4	2	230	4	180 x 425 x 282	120 x 240 x 85	4	157399	336	-
FA 4+4	2+2		4+4	360 x 425 x 282		7	857398	640	-
FA 6	3		6	265 x 420 x 335	210 x 235 x 95	6,5	157400	344	-
FA 6+6	3+3		6+6	530 x 420 x 335		12	157401	650	-
FA 8	4		8	265 x 420 x 335	210 x 235 x 110	7	157410	378	157506
FA 8+8	4+4		8+8	530 x 420 x 335		12	157411	703	157507
FA 10	4	400	9	265 x 420 x 335		7	157500	378	157412
FA 10+10	4+4		9+9	530 x 420 x 335	210 x 235 x 110	12	157501	703	157413
FA 8 MAX 230	6		8	265 x 420 x 335		8	157600	766	157620
FA 8+8 MAX 230	6+6		8+8	530 x 420 x 335		13	157601	1450	157621
FA 8 MAX 400	6		9	265 x 420 x 335		8	157602	820	157622
FA 8+8 MAX 400	6+6		9+9	530 x 420 x 335		13	157603	1557	157623
FA 10 MAX 230	6		9	265 x 420 x 335		8	157502	766	157414
FA 10+10 MAX 230	6+6		9+9	530 x 420 x 335		13	157503	1450	157415
FA 10 MAX 400	9		9	265 x 420 x 335		9	157604	845	157624
FA 10+10 MAX 400	9+9		9+9	530 x 420 x 335		15	157605	1582	157625

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



MOD.	Cesta reforzada Reinforced basket Panier renforcé		Filtro de residuos Residue filter Filtre à déchets	
	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1
4	907039	100,15	-	-
6	907037	102,69	901101	35,02
8	907045	111,77	901100	40,10
10				

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

ECONOMIC ELECTRIC FRYERS

DOUBLE CONTACTOR REMOVABLE HEAD

Built in AISI304 stainless steel

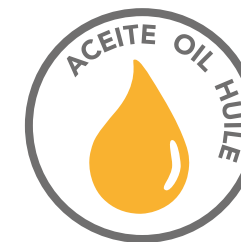
- (A)** Removable electric head (easy cleaning)
- (B)** Safety thermostat
- (D)** Adjustable working thermostat
- (E)** Non-slip legs
- (F)** Tap to drain
- (G)** Double contactor

FRITEUSES ÉLECTRIQUES ÉCONOMIQUES

DOUBLE CONTACTEUR TÊTE AMOVABLE

Construit en acier inoxydable AISI304

- (A)** Tête électrique amovible (nettoyage facile)
- (B)** Thermostat de sécurité
- (D)** Thermostat de travail réglable
- (E)** Pieds antidérapants
- (F)** Robinet à vidanger
- (G)** Double contacteur



FREIDORAS ELÉCTRICAS ECONÓMICAS

DOBLE CONTACTOR CABEZAL EXTRAÍBLE

Construida en acero inoxidable AISI304

- (A)** Cabezal eléctrico extraíble (limpieza fácil)
- (B)** Termostato seguridad
- (D)** Termostato trabajo regulable
- (E)** Patas antideslizantes
- (F)** Grifo de vaciado
- (G)** Doble contactor

DC



DC 10 CON GRIFO



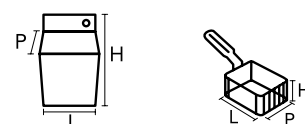
DC 8+8 SIN GRIFO



DC 8+8 CON GRIFO



-  Aceite
Oil
Huile
-  230V
-  200°C
-  Grifo
Tap
Robinet
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable



MOD.	kW	V			L x P x H (mm)	L x P x H (mm)	KG	REF.	€	REF.	€
DC 6	3	230	6		265 x 420 x 335	210 x 235 x 110	6,5	157380	438	-	
DC 6+6	3+3	230	6+6		530 x 420 x 335		12	157381	847	-	
DC 8	4	230	8		265 x 420 x 335		7	157382	480	157388	535
DC 8+8	4+4	230	8+8		530 x 420 x 335		12	157383	884	157389	995
DC 10	4	230	9		265 x 420 x 335		7	157386	480	157384	535
DC 10+10	4+4	230	9+9		530 x 420 x 335		12	157387	884	157385	995

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



MOD.	Cesta reforzada Reinforced basket Panier renforcé		Filtro de residuos Residue filter Filtre à déchets	
	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1
6	907037	102,69	901101	35,02
8	907045	111,77	901100	40,10
10				

 (+34) 936 358 758

 (+34) 608 299 107

 pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

ECONOMIC ELECTRIC FRYERS

PREMIUM TANK

REMOVABLE & FOLDING HEAD

Built in AISI304 stainless steel

- (A) Removable electric head (easy cleaning)
- (B) Safety thermostat
- (C) General switch
- (D) Adjustable working thermostat
- (E) Non-slip legs
- (F) Tap to drain
- (G) V cube



PRO MAX 10 400



PRO 8+8 230

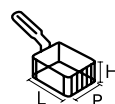
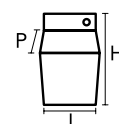
FRITEUSES ÉLECTRIQUES ÉCONOMIQUES

RÉSERVOIR PREMIUM

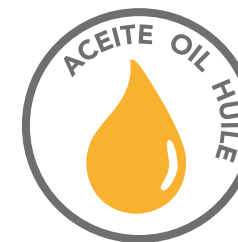
TÊTE AMOVABLE ET ABATTABLE

Construit en acier inoxydable AISI304

- (A) Tête électrique amovible (nettoyage facile)
- (B) Thermostat de sécurité
- (C) Interrupteur général
- (D) Thermostat de travail réglable
- (E) Pieds antidérapants
- (F) Robinet à vidanger
- (G) Cubette V



MOD.	kW	V		L x P x H (mm)	L x P x H (mm)	KG	REF.	€
PRO 8 230	4	230	8	265 x 420 x 335	210 x 235 x 110	8	157800	480
PRO 8+8 230	4+4		8+8	530 x 420 x 335		13	157801	870
PRO DC 8 230	4		8	265 x 420 x 335		8	157804	628
PRO DC 8+8 230	4+4		8+8	530 x 420 x 335		13	157805	1173
PRO MAX 8 230	6		8	265 x 420 x 335		8	157808	907
PRO MAX 8+8 230	6+6		8+8	530 x 420 x 335		13	157809	1728
PRO MAX 8 400	6	400	8	265 x 420 x 335	210 x 235 x 110	8	157810	966
PRO MAX 8+8 400	6+6		8+8	530 x 420 x 335		13	157811	1845
PRO 10 230	4		9	265 x 420 x 335		8	157802	480
PRO 10+10 230	4+4		9+9	530 x 420 x 335		13	157803	870
PRO DC 10 230	4		9	265 x 420 x 335		8	157806	628
PRO DC 10+10 230	4+4		9+9	530 x 420 x 335		13	157807	1173
PRO MAX 10 230	6	400	9	265 x 420 x 335		8	157812	907
PRO MAX 10+10 230	6+6		9+9	530 x 420 x 335		13	157813	1728
PRO MAX 10 400	9		9	265 x 420 x 335		9	157814	1053
PRO MAX 10+10 400	9+9		9+9	530 x 420 x 335		15	157815	2004



FREIDORAS ELÉCTRICAS ECONÓMICAS

CUBA PREMIUM

CABEZAL EXTRAÍBLE Y ABATIBLE

Construida en acero inoxidable AISI304

- (A) Cabezal eléctrico extraíble (limpieza fácil)
- (B) Termostato seguridad
- (C) Interruptor general
- (D) Termostato trabajo regulable
- (E) Patas antideslizantes
- (F) Grifo de vaciado
- (G) Cuba en V



PRO MAX 10+10 400



ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



MOD.	Cesta reforzada Reinforced basket Panier renforcé		Filtro de residuos Residue filter Filtre à déchets	
	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1
8	907045	111,77	901100	40,10
10				

NEW

PRO



- Aceite
Oil
Huile
- 230/400V
- 200°C
- Grifo
Tap
Robinet
- Personalizable
Customisable
Personnalisable

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

ECONOMIC ELECTRIC FRYERS TO COMBINE REMOVABLE HEAD

Built in AISI304 stainless steel

- (A)** Removable electric head (easy cleaning)
- (B)** Safety thermostat
- (D)** Adjustable working thermostat
- (E)** Non-slip legs
- (F)** Tap to drain

FRITEUSES ÉLECTRIQUES ÉCONOMIQUES À COMBINER TÊTE AMOVABLE

Construit en acier inoxydable AISI304

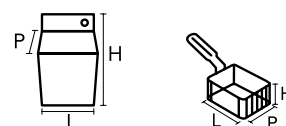
- (A)** Tête électrique amovible (nettoyage facile)
- (B)** Thermostat de sécurité
- (D)** Thermostat de travail réglable
- (E)** Pieds antidérapants
- (F)** Robinet à vidanger



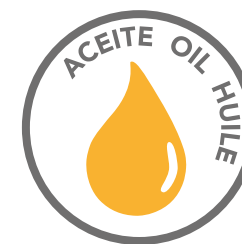
FA COM 10+10+10

Choose the power setting that best suits your needs, either in double or triple fryer.

Choisissez la puissance qui convient le mieux à vos besoins, que ce soit en double ou en triple friteuse.



MOD.	kW	V		L x P x H (mm)	L x P x H (mm)	KG	REF.	€	REF.	€
FA-COM 10+10	4+6	230+400	10 (x2)	530x420x335	210x235x110	12,5	158100	1116	158300	1167
	4+9	230+400					158101	1139	158301	1242
	6+9	400+400					158102	1565	158302	1668
FA-COM 10+10+10	4+4+4	230+230+230	10 (x3)	795x420x335	210x235x110 (x3)	24	158500	1035	158700	1111
	4+4+6	230+230+400					158501	1461	158701	1537
	4+6+6	230+400+400					158502	1887	158702	1963
	4+4+9	230+230+400					158503	1484	158703	1612
	4+9+9	230+400+400					158504	1934	158704	2113
	6+6+6	400+400+400					158505	2312	158705	2389
	6+6+9	400+400+400					158506	2336	158706	2464
	6+9+9	400+400+400					158507	2359	158707	2539
	4+6+9	400+400+400					158508	1910	158708	2038
	9+9+9	400+400+400					158509	2383	158709	2614



FREIDORAS ELÉCTRICAS ECONÓMICAS A COMBINAR CABEZAL EXTRAÍBLE

Construida en acero inoxidable AISI304

- (A)** Cabezal eléctrico extraíble (limpieza fácil)
- (B)** Termostato seguridad
- (D)** Termostato trabajo regulable
- (E)** Patas antideslizantes
- (F)** Grifo de vaciado



FA COM 10+10

Elija la configuración de potencia que mejor se adapte a sus necesidades, ya sea en doble o triple freidora.

-  Aceite
Oil
Huile
-  230/400V
-  200°C
-  Grifo
Tap
Robinet
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



MOD.	Cesta reforzada Reinforced basket Panier renforcé		Filtro de residuos Residue filter Filtre à déchets	
	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1
4	907039	100,15	-	
6	907037	102,69	901101	35,02
8	907045	111,77	901100	40,10
10				

 (+34) 936 358 758

 (+34) 608 299 107

 pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

ECONOMIC ELECTRIC FRYERS

REMOVABLE HEAD

- Built in AISI304 stainless steel

A

Removable electric head (easy cleaning)

C

General switch

D

Adjustable working thermostat

E

Non-slip legs

F

Tap to drain

FRITEUSES ÉLECTRIQUES ÉCONOMIQUES

TÊTE AMOVABLE

- Construit en acier inoxydable AISI304

A

Tête électrique amovible (nettoyage facile)

C

Interrupteur général

D

Thermostat de travail réglable

E

Pieds antidérapants

F

Robinet à vidanger



FREIDORAS ELÉCTRICAS ECONÓMICAS

CABEZAL EXTRAÍBLE

- Construida en acero inoxidable AISI304

A

Cabezal eléctrico extraíble (limpieza fácil)

C

Interruptor general

D

Termostato trabajo regulable

E

Patas antideslizantes

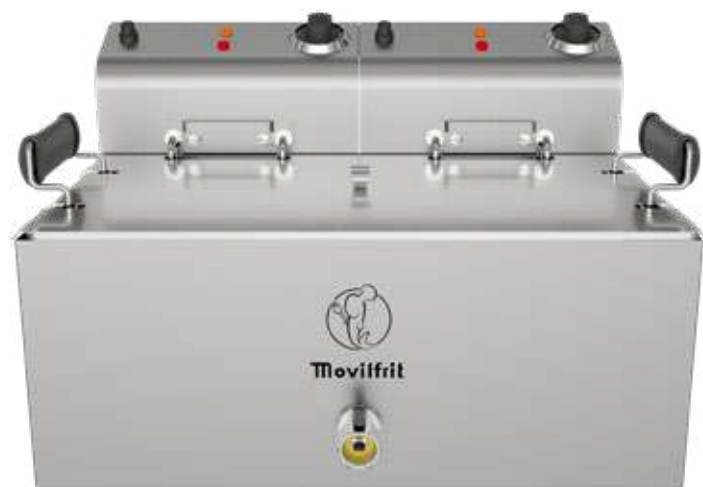
F

Grifo de vaciado

NEW

FA

CACHOPO



FA 20 230



FA 30 400



FA 16 400

- 

Aceite

Oil

Huile



230/400V



200°C



Grifo

Tap

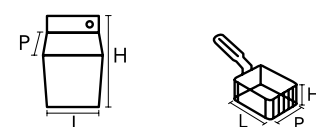
Robinet



Personalizable

Customisable

Personnalisable



MOD.	kW	V		L x P x H (mm)	L x P x H (mm)	KG	REF.	€
FA 20 230	4+4	230	20	530 x 430 x 335	470 x 250 x 110	14	157509	1750
FA 16 400	9	400	16	530 x 460 x 370	250 x 470 x 110	14	157510	1250
FA 30 400	15	400	30	650 x 670 x 370	575 x 445 x 110	20	157511	2050

ELECTRIC FRYERS REMOVABLE HEAD

Built in AISI304 stainless steel

- (A)** Removable electric head (easy cleaning)
- (B)** Safety thermostat
- (C)** General switch
- (D)** Adjustable working thermostat
- (E)** Non-slip legs
- (F)** Tap to drain

FRITEUSES ÉLECTRIQUES TÊTE AMOVABLE

Construit en acier inoxydable AISI304

- (A)** Tête électrique amovible (nettoyage facile)
- (B)** Thermostat de sécurité
- (C)** Interrupteur général
- (D)** Thermostat de travail réglable
- (E)** Pieds antidérapants
- (F)** Robinet à vidanger



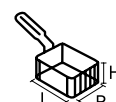
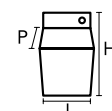
FAP 10



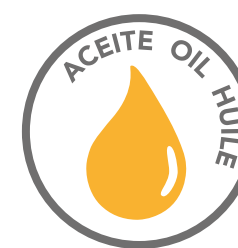
FAP 12+12 400



FAP 17 400



MOD.	kW	V			L x P x H (mm)	L x P x H (mm)		REF.		€
FAP 10	4	230		10	325 x 510 x 450	185 x 245 x 110	14	157407		834
FAP 10+10	4+4			10+10	650 x 510 x 450		27	157409		1604
FAP 10 MAX 230	6			10	325 x 510 x 450		18	157424		1362
FAP 10+10 MAX 230	6+6		10+10	650 x 510 x 450	34		157425		2660	
FAP 10 MAX 400	6	400		10	325 x 510 x 450	205 x 285 x 120	18	157426		1416
FAP 10+10 MAX 400	6+6			10+10	650 x 510 x 450		34	157427		2767
FAP 12 230	6	230		12	360 x 645 x 450		27	157430		1536
FAP 12+12 230	6+6			12+12	720 x 645 x 450		51	157431		3009
FAP 12 400	7	400		12	360 x 645 x 450	27	157432		1556	
FAP 12+12 400	7+7			12+12	720 x 645 x 450	51	157433		3040	
FAP 17 230	6	230		17	360 x 645 x 940	28	157418		1777	
FAP 17+17 230	6+6			17+17	720 x 645 x 940	51	157419		3366	
FAP 17 400	7	400		17	360 x 645 x 940	28	157420		1832	
FAP 17+17 400	7+7			17+17	720 x 645 x 940	51	157423		3482	
FAP 25 400	15			25	410 x 645 x 940	38	157434		2388	
FAP 25+25 400	15+15			25+25	820 x 645 x 940	71	157435		4624	
FAP 35 400	25	400		35	530 x 645 x 940	350 x 325 x 150	44	157436		3138
FAP 35+35 400	25+25			35+35	1065 x 645 x 940	86	157437		5727	



FREIDORAS ELÉCTRICAS CABEZAL EXTRAÍBLE

Construida en acero inoxidable AISI304

- (A)** Cabezal eléctrico extraíble (limpieza fácil)
- (B)** Termostato seguridad
- (C)** Interruptor general
- (D)** Termostato trabajo regulable
- (E)** Patas antideslizantes
- (F)** Grifo de vaciado



FAP 25+25 400

FAP



-  Aceite
Oil
Huile
-  230/400V
-  200°C
-  Grifo
Tap
Robinet
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



MOD.	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1
10	-		901102	45,28	-			
12	907052	125,15	901103	50,31	-			
17	907052	125,15	901103	50,31				
25	907033	143,20	901104	55,63	905416	392,00		
35	907034	254,76	901105	60,12				

 (+34) 936 358 758

 (+34) 608 299 107

 pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

ELECTRIC FRYERS REMOVABLE HEAD WITH ELEVATION

Built in AISI304 stainless steel

- (A)** Removable electric head (easy cleaning)
- (B)** Safety thermostat
- (C)** General switch
- (D)** Adjustable working thermostat
- (E)** Non-slip legs
- (F)** Tap to drain
- (H)** Elevation system

FRITEUSES ÉLECTRIQUES TÊTE AMOVABLE AVEC ÉLÉVATION

Construit en acier inoxydable AISI304

- (A)** Tête électrique amovible (nettoyage facile)
- (B)** Thermostat de sécurité
- (C)** Interrupteur général
- (D)** Thermostat de travail réglable
- (E)** Pieds antidérapants
- (F)** Robinet à vidanger
- (H)** Système d'élévation



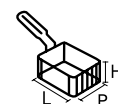
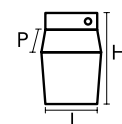
FAH 10 400



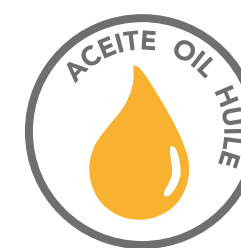
FAH 12+12 400



FAH 25 400



MOD.	kW	V		L x P x H (mm)	L x P x H (mm)	KG	REF.	€
FAH 10	4	230	10	325 x 600 x 450	185 x 245 x 110	14	157356	1410
FAH 10+10	4+4	230	10+10	650 x 600 x 450		27	157358	2786
FAH 10 400	6	400	10	325 x 600 x 450		18	157357	1466
FAH 10+10 400	6+6	400	10+10	650 x 600 x 450		34	157359	2899
FAH 12 230	6	230	12	360 x 645 x 450	205 x 285 x 120	27	157340	1599
FAH 12+12 230	6+6	230	12+12	720 x 645 x 450		51	157341	3166
FAH 12 400	7	400	12	360 x 645 x 450		27	157342	1665
FAH 12+12 400	7+7	400	12+12	720 x 645 x 450		51	157343	3297
FAH 17 230	6	230	17	360 x 645 x 940	205 x 285 x 120	28	157360	1840
FAH 17+17 230	6+6	230	17+17	720 x 645 x 940		51	157362	3557
FAH 17 400	7	400	17	360 x 645 x 940		28	157361	1895
FAH 17+17 400	7+7	400	17+17	720 x 645 x 940		51	157363	3672
FAH 25 400	15	400	25	410 x 645 x 940	235 x 325 x 140	38	157365	2462
FAH 25+25 400	15+15	400	25+25	820 x 645 x 940		71	157367	4795
FAH 35 400	25	400	35	530 x 645 x 940	350 x 325 x 150	44	157368	3217
FAH 35+35 400	25+25	400	35+35	1065 x 645 x 940		86	157370	5946



FREIDORAS ELÉCTRICAS CABEZAL EXTRAÍBLE CON ELEVACIÓN

Construida en acero inoxidable AISI304

- (A)** Cabezal eléctrico extraíble (limpieza fácil)
- (B)** Termostato seguridad
- (C)** Interruptor general
- (D)** Termostato trabajo regulable
- (E)** Patas antideslizantes
- (F)** Grifo de vaciado
- (H)** Sistema de elevación



FAH 17+17 400

FAH

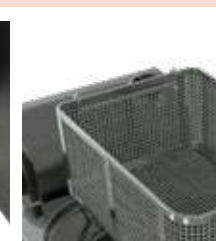


-  Aceite
Oil
Huile
-  230/400V
-  200°C
-  Grifo
Tap
Robinet
-  Elevación
Elevation
Élévation
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



MOD.	REF.	€ x 1	MOD.	REF.	€ x 1	MOD.	REF.	€ x 1	MOD.	REF.	€ x 1
10	-	-	901102	45,28	-	-	-	-	-	-	-
12	907052	125,15	901103	50,31	-	-	-	-	905417	92,00	-
17	907052	125,15	901103	50,31	-	-	-	-	-	-	-
25	907033	143,20	901104	55,63	905416	392,00	-	-	-	-	-
35	907034	254,76	901105	60,12	-	-	-	-	-	-	-

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

ELECTRIC FRYERS
HIGH POWER
REMOVABLE HEAD WITH/WITHOUT ELEVATION

Built in AISI304 stainless steel

- (A) Removable electric head (easy cleaning)
- (B) Safety thermostat
- (C) General switch
- (D) Adjustable working thermostat
- (E) Non-slip legs
- (F) Tap to drain
- (H) Elevation system

FRITEUSES ÉLECTRIQUES
HAUTE PUISSANCE
TÊTE AMOVABLE AVEC/SANS ÉLÉVATION

Construit en acier inoxydable AISI304

- (A) Tête électrique amovible (nettoyage facile)
- (B) Thermostat de sécurité
- (C) Interrupteur général
- (D) Thermostat de travail réglable
- (E) Pieds antidérapants
- (F) Robinet à vidanger
- (H) Système d'élévation



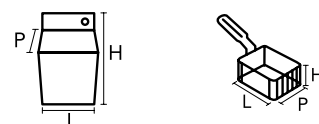
FAR 10 400



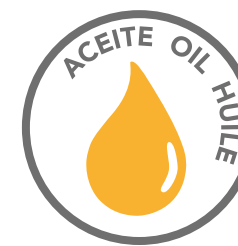
FARP 10+10 400



FAR 25 400



MOD.	kW	V		L x P x H (mm)	L x P x H (mm)	KG		REF.	€
FARP 10 400	10	400	10	325 x 510 x 450	185 x 245 x 110	18	-	157326	1904
FARP 10+10 400	10+10		10+10	650 x 510 x 450		34	-	157327	3563
FARP 12 400	17		12	360 x 645 x 450	205 x 285 x 120	27	-	157332	1982
FARP 12+12 400	17+17		12+12	720 x 645 x 450		51	-	157333	3807
FARP 17 400	17		17	360 x 645 x 940		28	-	157328	2424
FARP 17+17 400	17+17		17+17	720 x 645 x 940		51	-	157329	4534
FARP 25 400	25		25	410 x 645 x 940	235 x 325 x 140	38	-	157330	3240
FARP 25+25 400	25+25		25+25	820 x 645 x 940		71	-	157331	6261
FAR 10 400	10		10	325 x 510 x 450		18	✓	157320	1970
FAR 10+10 400	10+10		10+10	650 x 510 x 450		34	✓	157319	3686
FAR 12 400	17		12	360 x 645 x 450	205 x 285 x 120	27	✓	157317	2119
FAR 12+12 400	17+17		12+12	720 x 645 x 450		51	✓	157318	4050
FAR 17 400	17		17	360 x 645 x 940		28	✓	157321	2507
FAR 17+17 400	17+17		17+17	720 x 645 x 940		51	✓	157322	4690
FAR 25 400	25	400	25	410 x 645 x 940	235 x 325 x 140	38	✓	157324	3353
FAR 25+25 400	25+25		25+25	820 x 645 x 940		71	✓	157325	6478



FREIDORAS ELÉCTRICAS
ALTO RENDIMIENTO
CABEZAL EXTRAÍBLE SIN/CON ELEVACIÓN

Construida en acero inoxidable AISI304

- (A) Cabezal eléctrico extraíble (limpieza fácil)
- (B) Termostato seguridad
- (C) Interruptor general
- (D) Termostato trabajo regulable
- (E) Patas antideslizantes
- (F) Grifo de vaciado
- (H) Sistema de elevación



FAR 17+17 400

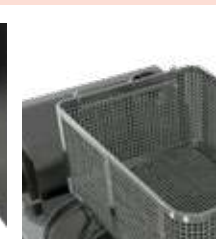
**FARP
FAR**

- Aceite
Oil
Huile
- 400V
- 200°C
- Grifo
Tap
Robinet
- Elevación
Elevation
Élévation
- Personalizable
Customisable
Personnalisable

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



MOD.	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1
10	-	-	901102	45,28	-	-	-	-
12	907052	125,15	901103	50,31	-	-	-	-
17	907052	125,15	901103	50,31	-	-	-	-
25	907033	143,20	901104	55,63	905416	392,00	-	-
35	-	-	-	-	-	-	-	-

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

ELECTRIC FRYERS REMOVABLE HEAD WITH/WITHOUT ELEVATION

Built in AISI304 stainless steel

- (A) Removable electric head (easy cleaning)
- (B) Safety thermostat
- (C) General switch
- (D) Adjustable working thermostat
- (E) Non-slip legs
- (F) Tap to drain
- (H) Elevation system



FAP 10+10+10 230

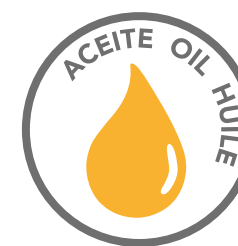


FAH 12+12+12 400

FRITEUSES ÉLECTRIQUES TÊTE AMOVABLE AVEC/SANS ÉLÉVATION

Construit en acier inoxydable AISI304

- (A) Tête électrique amovible (nettoyage facile)
- (B) Thermostat de sécurité
- (C) Interrupteur général
- (D) Thermostat de travail réglable
- (E) Pieds antidérapants
- (F) Robinet à vidanger
- (H) Système d'élévation



FREIDORAS ELÉCTRICAS CABEZAL EXTRAÍBLE SIN/CON ELEVACIÓN

Construida en acero inoxidable AISI304

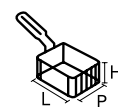
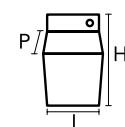
- (A) Cabezal eléctrico extraíble (limpieza fácil)
- (B) Termostato seguridad
- (C) Interruptor general
- (D) Termostato trabajo regulable
- (E) Patas antideslizantes
- (F) Grifo de vaciado
- (H) Sistema de elevación



FAH 17+17+17 400

TRIPLE FAP FAH

- Aceite
Oil
Huile
- 230/400V
- 200°C
- Grifo
Tap
Robinet
- Elevación
Elevation
Élévation
- Personalizable
Customisable
Personnalisable



MOD.	kW	V		L x P x H (mm)	L x P x H (mm)		KG	REF.	€
FAP 10+10+10 230	4 (x3)	230	10 (x3)	975 x 510 x 475	185 x 245 x 110	-	42	156200	2165
FAP 10+10+10 MAX 230	6 (x3)	230		975 x 600 x 450		-	54	156220	3686
FAP 10+10+10 MAX 400	6 (x3)	400		975 x 600 x 450		-	54	156221	3841
FAP 12+12+12 230	6 (x3)	230	12 (x3)	1080 x 580 x 450	205 x 285 x 120	-	81	156340	4189
FAP 12+12+12 400	7 (x3)	400		1080 x 580 x 450		-	81	156341	4240
FAP 17+17+17 230	6 (x3)	230		1080 x 645 x 940		-	153	156450	4766
FAP 17+17+17 400	7 (x3)	400	17 (x3)	1080 x 645 x 940	185 x 245 x 110	-	153	156451	4935
FAH 10+10+10 230	6 (x3)	230	10 (x3)	975 x 600 x 450		✓	54	156250	3854
FAH 10+10+10 400	6 (x3)	400		975 x 600 x 450		✓	54	156251	4017
FAH 12+12+12 230	6 (x3)	230		1080 x 580 x 450	205 x 285 x 120	✓	81	156330	4402
FAH 12+12+12 400	7 (x3)	400	12 (x3)	1080 x 580 x 450		✓	81	156331	4590
FAH 17+17+17 230	6 (x3)	230	17 (x3)	1080 x 645 x 940		✓	153	156430	5072
FAH 17+17+17 400	7 (x3)	400		1080 x 645 x 940		✓	153	156431	5239

ACCESORIOS NO INCLUIDOS			ACCESORIES NOT INCLUDED			ACCESSOIRES NON INCLUS		
Cesta partida Double basket Panier double			Filtro de residuos Residue filter Filtre à déchets			Cajón de vaciado Drain tank Bac de vidange		
MOD.	REF.	€ x 1	MOD.	REF.	€ x 1	MOD.	REF.	€ x 1
10	-	-	901102	-	45,28	905416	-	392,00
12	907052	125,15	901103	-	50,31	-	-	-
17	907052	125,15	901103	-	50,31	-	-	-
25	-	-	-	-	-	-	-	-
35	-	-	-	-	-	-	-	-

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

ECONOMIC ELECTRIC FRYERS REMOVABLE HEAD WITH/WITHOUT ELEVATION

Built in AISI304 stainless steel

- (A)** Removable electric head (easy cleaning)
- (B)** Safety thermostat
- (D)** Adjustable working thermostat
- (E)** Non-slip legs
- (F)** Tap to drain
- (H)** Elevation system
- (I)** Oil-water sight glass



FP 10 230

FRITEUSES ÉLECTRIQUES ÉCONOMIQUES TÊTE AMOVABLE AVEC/SANS ÉLÉVATION

Construit en acier inoxydable AISI304

- (A)** Tête électrique amovible (nettoyage facile)
- (B)** Thermostat de sécurité
- (D)** Thermostat de travail réglable
- (E)** Pieds antidérapants
- (F)** Robinet à vidanger
- (H)** Système d'élévation
- (I)** Voyant huile-eau



FP 10+10 230



FREIDORAS ELÉCTRICAS ECONÓMICAS CABEZAL EXTRAÍBLE SIN/CON ELEVACIÓN

Construida en acero inoxidable AISI304

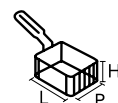
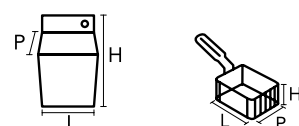
- (A)** Cabezal eléctrico extraíble (limpieza fácil)
- (B)** Termostato seguridad
- (D)** Termostato trabajo regulable
- (E)** Patas antideslizantes
- (F)** Grifo de vaciado
- (H)** Sistema de elevación
- (I)** Visor agua-aceite



F 10+10 230

FP
F

- Agua-Aceite
Water-Oil
Eau-Huile
- 230V
- 200°C
- Grifo
Tap
Robinet
- Visor
Sight Glass
Voyant
- Elevación
Elevation
Élévation
- Personalizable
Customisable
Personnalisable



MOD.	kW	V			Total	L x P x H (mm)	L x P x H (mm)		KG	REF.	€
FP 10 230	4	230	3,5	10	13,5	325 x 510 x 475	185 x 245 x 110	-	14	107070	957
FP 10+10 230	4+4		3,5 (x2)	10 (x2)	13,5 (x2)	650 x 510 x 475		-	27	107071	1840
F 10 230	4		3,5	10	13,5	325 x 510 x 475		✓	14	107066	1003
F 10+10 230	4+4		3,5 (x2)	10 (x2)	13,5 (x2)	650 x 510 x 475		✓	27	107067	1982

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESSORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



Filtro de residuos Residue filter Filtre à déchets			Soporte fijación cesta Basket fixing bracket Support de fixation du panier	
MOD.	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1
10	901102	45,28		
12	-			
17	-		905417	92,00
25	-			
35	-			

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

ELECTRIC FRYERS REMOVABLE HEAD WITH ELEVATION

Built in AISI304 stainless steel

- (A) Removable electric head (easy cleaning)
- (B) Safety thermostat
- (C) General switch
- (D) Adjustable working thermostat
- (E) Non-slip legs
- (F) Tap to drain
- (H) Elevation system
- (I) Oil-water sight glass



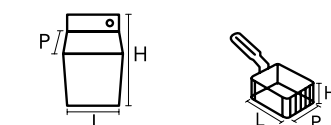
FH 10 230



FH 17+17 230



FH 25 400



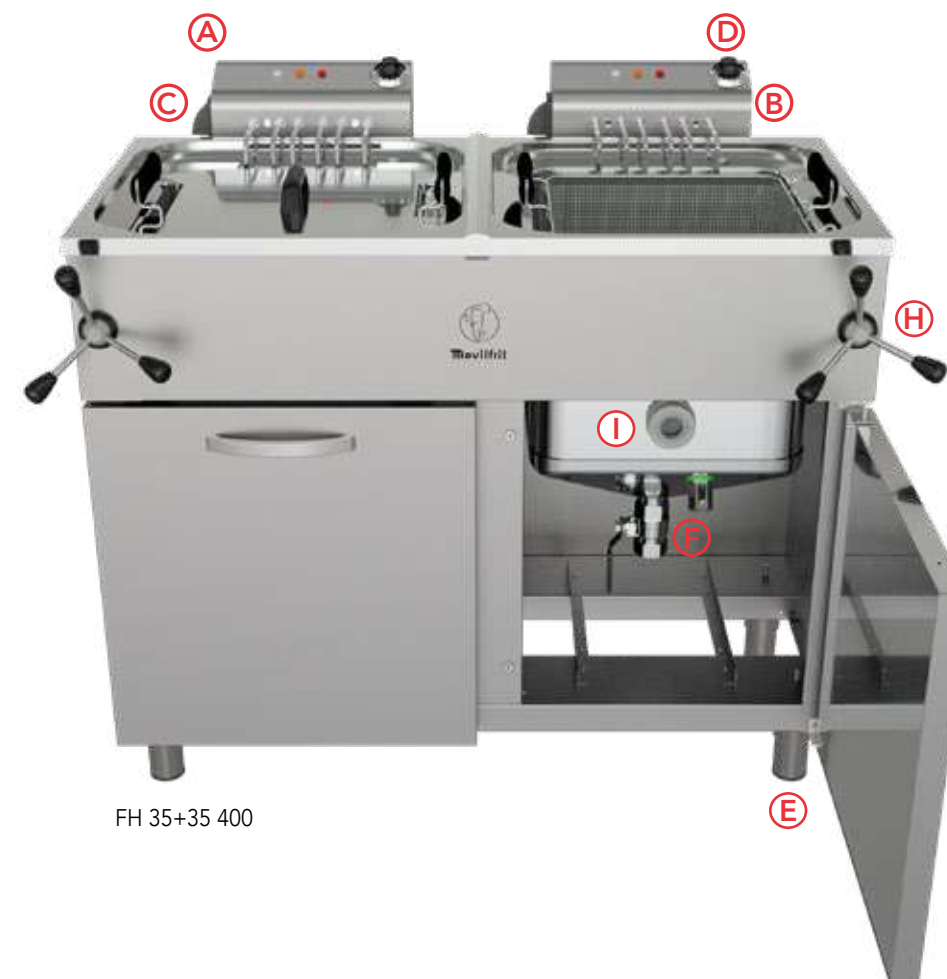
MOD.	kW	V			Total	L x P x H (mm)	L x P x H (mm)	KG	REF.	€
FH 10 230	6	230	3,5	10	13,5	325 x 510 x 450	185 x 245 x 110	18	107306	1453
FH 10+10 230	6+6		3,5 (x2)	10 (x2)	13,5 (x2)	650 x 510 x 450		34	107308	2843
FH 10 400	6	400	3,5	10	13,5	325 x 510 x 450		18	107307	1514
FH 10+10 400	6+6		3,5 (x2)	10 (x2)	13,5 (x2)	650 x 510 x 450		34	107309	2964
FH 17 230	6	230	4,5	15	19,5	360 x 645 x 940	205 x 285 x 120	28	107310	1866
FH 17+17 230	6+6		4,5 (x2)	15 (x2)	19,5 (x2)	720 x 645 x 940		51	107312	3552
FH 17 400	7		4,5	15	19,5	360 x 645 x 940		28	107311	1939
FH 17+17 400	7+7		4,5 (x2)	15 (x2)	19,5 (x2)	720 x 645 x 940		51	107313	3680
FH 25 400	15	400	8	23	31	410 x 645 x 940	235 x 325 x 140	38	107315	2677
FH 25+25 400	15+15		8 (x2)	23 (x2)	31 (x2)	820 x 645 x 940		71	107317	5056
FH 35 400	25		14	30	44	530 x 645 x 940	350 x 325 x 150	44	107318	3262
FH 35+35 400	25+25		14 (x2)	30 (x2)	44 (x2)	1065 x 645 x 940		86	107320	6037



FREIDORAS ELÉCTRICAS CABEZAL EXTRAÍBLE CON ELEVACIÓN

Construida en acero inoxidable AISI304

- (A) Cabezal eléctrico extraíble (limpieza fácil)
- (B) Termostato seguridad
- (C) Interruptor general
- (D) Termostato trabajo regulable
- (E) Patas antideslizantes
- (F) Grifo de vaciado
- (H) Sistema de elevación
- (I) Visor agua/aceite



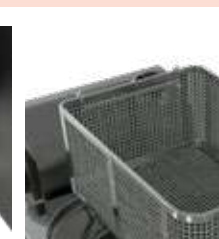
FH 35+35 400

- Agua-Aceite
Water-Oil
Eau-Huile
- 230/400V
- 200°C
- Grifo
Tap
Robinet
- Visor
Sight Glass
Voyant
- Elevación
Elevation
Élévation
- Personalizable
Customisable
Personnalisable

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



MOD.	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1
10	-		901102	45,28	-			
12	907052	125,15	901103	50,31	-			
17	907052	125,15	901103	50,31				
25	907033	143,20	901104	55,63	905416	392,00		
35	907034	254,76	901105	60,12				

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

ELECTRIC FRYERS REMOVABLE HEAD WITH/WITHOUT ELEVATION

Built in AISI304 stainless steel

- (A) Removable electric head (easy cleaning)
- (B) Safety thermostat
- (C) General switch
- (D) Adjustable working thermostat
- (E) Non-slip legs
- (F) Tap to drain
- (H) Elevation system
- (I) Oil-water sight glass



FH 10+10+10 400



FP 10+10+10 230

FRITEUSES ÉLECTRIQUES TÊTE AMOVABLE AVEC/SANS ÉLÉVATION

Construit en acier inoxydable AISI304

- (A) Tête électrique amovible (nettoyage facile)
- (B) Thermostat de sécurité
- (C) Interrupteur général
- (D) Thermostat de travail réglable
- (E) Pieds antidérapants
- (F) Robinet à vidanger
- (H) Système d'élévation
- (I) Voyant huile-eau



FREIDORAS ELÉCTRICAS CABEZAL EXTRAÍBLE SIN/CON ELEVACIÓN

Construida en acero inoxidable AISI304

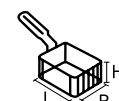
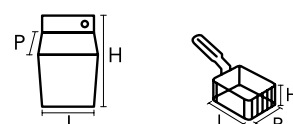
- (A) Cabezal eléctrico extraíble (limpieza fácil)
- (B) Termostato seguridad
- (C) Interruptor general
- (D) Termostato trabajo regulable
- (E) Patas antideslizantes
- (F) Grifo de vaciado
- (H) Sistema de elevación
- (I) Visor agua/aceite



FH 17+17+17 230

TRIPLE FP F FH

- Agua-Aceite
Water-Oil
Eau-Huile
- 230/400V
- 200°C
- Grifo
Tap
Robinet
- Visor
Sight Glass
Voyant
- Elevación
Elevation
Élévation
- Personalizable
Customisable
Personnalisable



MOD.	kW	V			Total	L x P x H (mm)	L x P x H (mm)		KG	REF.	€
FP 10+10+10 230	4 (x3)	230	3,5 (x3)	10 (x3)	13,5 (x3)	975 x 510 x 475		-	40	108080	2590
F 10+10+10 230								✓	40	108100	2850
FH 10+10+10 230	6 (x3)	230	3,5 (x3)	10 (x3)	13,5 (x3)	975 x 600 x 450	185 x 245 x 110	✓	54	108200	4093
FH 10+10+10 400		400						✓	54	108201	4351
FH 17+17+17 230	6 (x3)	230	4,5 (x3)	15 (x3)	19,5 (x3)	1080 x 645 x 940		✓	80	108400	5087
FH 17+17+17 400		400						✓	80	108401	5262

ACCESORIOS NO INCLUIDOS



ACCESORIES NOT INCLUDED



ACCESSOIRES NON INCLUS



MOD.	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1	REF.	€ x 1
	Cesta partida Double basket Panier double		Filtro de residuos Residue filter Filtre à déchets		Cajón de vaciado Drain tank Bac de vidange		Soporte fijación cesta Basket fixing bracket Support de fixation du panier	
10	-		901102	45,28	-		-	
12	-		-		-		-	
17	907052	125,15	901103	50,31	-		-	
25	-		-		905416	392,00	905417	92,00
35	-		-		-		-	

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

GAS FRYERS
 EXTERNAL BURNERS

- Built in AISI304 stainless steel
- B** Adjustable working thermostat
 - D** Safety thermostat
 - E** Non-slip legs
 - F** Tap to drain
 - G** Embedded bowl without welding



FGS 8

FRITEUSES À GAZ
 BRÛLEURS EXTERNES

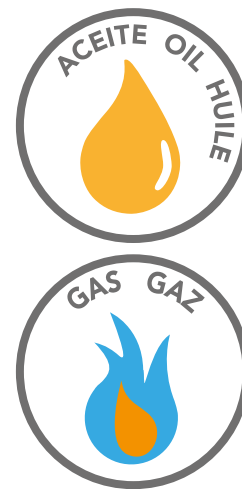
- Construit en acier inoxydable AISI304
- B** Thermostat de sécurité
 - D** Thermostat de travail réglable
 - E** Pieds antidérapants
 - F** Robinet à vidanger
 - G** Bol encastrable sans soudure



FGS 10 MAX

FREIDORAS DE GAS
 QUEMADORES EXTERNOS

- Construida en acero inoxidable AISI304
- B** Termostato de seguridad
 - D** Termostato trabajo regulable
 - E** Patas antideslizantes
 - F** Grifo de vaciado
 - G** Cubeta embutida sin soldaduras



FGS 10+10 MAX

FGS



- Aceite
Oil
Huile
- Gas
Gas
Gaz
- 190°C
- Grifo
Tap
Robinet
- Personalizable
Customisable
Personnalisable

MOD.	kW	kcal		L x P x H (mm)	L x P x H (mm)	KG	REF.	€
FGS 8	5	6.076	8	330 x 540 x 370	240 x 240 x 120	10	500010	898
FGS 10 MAX	10	6.076	10	400 x 630 x 300	280 x 180 x 120	25	500016	1776
FGS 10+10 MAX	10+10	12.152	10+10	700 x 630 x 300	280 x 180 x 120	37	500017	2995



DATOS TÉCNICOS	TECHNICAL DATA	DONNÉES TECHNIQUES
Toma de gas 1/2"	Gas fitting 1/2"	Connexion au gaz 1/2"
Tipo gas (de fábrica) BUTANO - PROPANO	Gas type (ex-factory) BUTANE - PROPANE	Type de gaz (départ usine) BUTANE - PROPANE
Instalación de butano REGULADOR FIJO 4 kg 37 g	Butane installation FIXED REGULATOR 4 kg 37 g	Installation de butane RÉGULATEUR FIXE 4 kg 37 g

GAS FRYERS

EXTERNAL BURNERS

- Built in AISI304 stainless steel
 Double fryers contain double baskets in one of the tanks
- D

Adjustable working thermostat

E

Non-slip legs

F

Tap to drain

G

Embedded bowl without welding

J

Piezo electric

K

Oil draining container

FRITEUSES À GAZ

BRÛLEURS EXTERNES

- Construit en acier inoxydable AISI304
 Les friteuses doubles contiennent des paniers doubles dans l'un des bols
- D

Thermostat de travail réglable

E

Pieds antidérapants

F

Robinet à vidanger

G

Bol encastrable sans soudure

J

Piezo électrique

K

Conteneneur à vidanger l'huile



FGM 18 MAX

FGM 24 MAX



FGM 18+18 MAX



FREIDORAS DE GAS

QUEMADORES EXTERNOS

- Construida en acero inoxidable AISI304
 Las freidoras dobles contienen cestas partidas en una de sus cubas.
- D

Termostato trabajo regulable

E

Patas antideslizantes

F

Grifo de vaciado

G

Cubeta embutida sin soldaduras

J

Piezo eléctrico

K

Recipiente vaciado de aceite



FGM 24+24 MAX



FGM



- Aceite
Oil
Huile
- Gas
Gas
Gaz
- 190°C
- Grifo
Tap
Robinet
- Personalizable
Customisable
Personnalisable

MOD.	kW	 kcal		L x P x H (mm)	L x P x H (mm)	KG	REF.	€
FGM 18 MAX	14	12.040	18	400 x 730 x 850	320 x 130 x 130 (x2)	60	500014	2667
FGM 18+18 MAX	28	20.640	18+18	800 x 730 x 850		95	500015	4683
FGM 24 MAX	14	12.040	24	400 x 900 x 850	385 x 150 x 130 (x2)	80	500018	3194
FGM 24+24 MAX	28	24.080	24+24	800 x 900 x 850		115	500019	5696

DATOS TÉCNICOS	TECHNICAL DATA	DONNÉES TECHNIQUES
Toma de gas 1/2"	Gas fitting 1/2"	Connexion au gaz 1/2"
Tipo gas (de fábrica) BUTANO - PROPANO	Gas type (ex-factory) BUTANE - PROPANE	Type de gaz (départ usine) BUTANE - PROPANE
Instalación de butano REGULADOR FIJO 4 kg 37 g	Butane installation FIXED REGULATOR 4 kg 37 g	Installation de butane RÉGULATEUR FIXE 4 kg 37 g

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com



VITRINAS

44-45 CRISTAL ABATIBLE

46-53 CRISTAL CURVO
ABATIBLE

54-67 CRISTAL PLANO

68-69 EXPOSITORES

70-71 ENCIMERAS

DISPLAY CASES

44-45 FOLDING GLASS

46-53 FOLDING CURVED
GLASS

54-67 STRAIGHT GLASS

68-69 NEUTRAL DISPLAY
CASES

70-71 COUNTERTOP

VITRINES

44-45 VITRE ABATIBLE

46-53 VITRE ABATIBLE
COURBÉ

54-67 VITRE PLAT

68-69 VITRINE NEUTRE

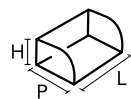
70-71 BASE FROIDE

DISPLAY CASES WITH CRYSTAL FOLDABLE

- Built in AISI304 stainless steel
- B** High quality led
- F** Folding door
- G** Adjustable digital thermostat
- H** Remote compressor unit
- I** Led switch
- J** General switch

VITRINE À VITRES PLIANTES

- Construit en acier inoxydable AISI304
- B** Led de haute qualité
- F** Porte abattable
- G** Thermostat digital réglable
- H** Compresseur à distance
- I** Interrupteur Led
- J** Interrupteur général

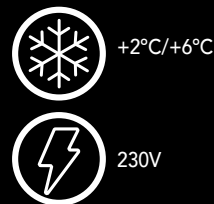


MOD.		W	V	L x P x H (mm)	KG	REF.	€
VITRINA AGATA VAR	1	160	230	1200 x 500 x 440	45	860000	2512
VITRINA AGATA VAN	1			1200 x 500 x 440	35	860001	2112



VITRINA CON CRISTAL ABATIBLE

- Construida en acero inoxidable AISI304
- B** Led alta calidad
- F** Puerta abatible
- G** Termostato digital regulable
- H** Grupo compresor a distancia
- I** Interruptor Led
- J** Interruptor general



NEW

AGATA



DISPLAY CASES WITH CURVE CRYSTAL FOLDABLE

Built in AISI304 stainless steel

- (A) Folding glass (easy cleaning)
- (B) High quality led
- (C) Trays included
- (D) Cuba without angles
- (E) 21 cm to support plates
- (F) Sliding doors
- (G) Adjustable digital thermostat
- (H) Hermetic compressor with ventilated condenser
- (I) Led switch
- (J) General switch



IRON 4



IRON 6



IRON 8

VITRINE À VITRES COURBÉES PLIANTES

Construit en acier inoxydable AISI304

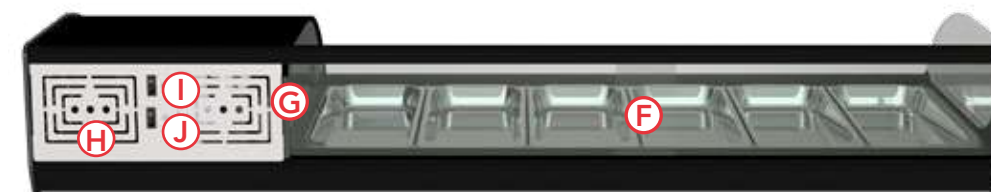
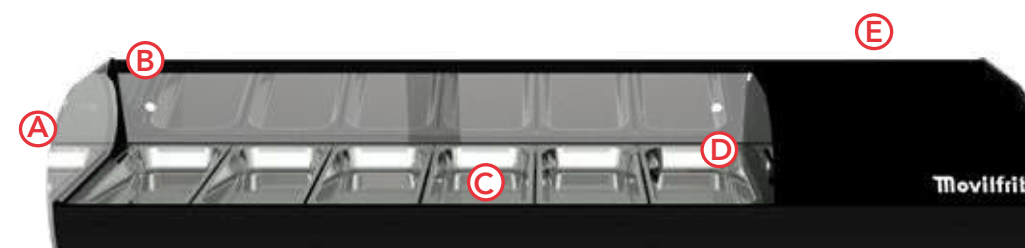
- (A) Vitre abattable (facil nettoyage)
- (B) Led de haute qualité
- (C) Plateaux inclus
- (D) Cuba sans angles
- (E) 21 cm pour support planchas
- (F) Portes coulissantes
- (G) Thermostat digital réglable
- (H) Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
- (I) Interrupteur Led
- (J) Interrupteur général



VITRINA CON CRISTAL CURVO ABATIBLE

Construida en acero inoxidable AISI304

- (A) Cristal abatible (fácil limpieza)
- (B) Led alta calidad
- (C) Bandejas incluidas
- (D) Cuba sin ángulos
- (E) 21 cm para apoyar platos
- (F) Puertas correderas
- (G) Termostato digital regulable
- (H) Compresor hermético con condensador ventilado
- (I) Interruptor Led
- (J) Interruptor general



- ✓ CRISTAL TEMPLADO ANTI-ROTURA CON MAYOR AISLAMIENTO TÉRMICO.
- ✓ MEJOR ESTABILIDAD DE TEMPERATURA.
- ✓ MENOR CONSUMO.

IRON 1 PISO



+2°C/+6°C



230V



Led



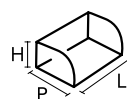
Bandejas
Trays
Plateaux



Colores
Colours
Couleurs



Personalizable
Customisable
Personnalisable



MOD.			W	V	L x P x H (mm)	KG	REF.	€	REF.	REF.	€
IRON 4	4 x GN1/3 x 40				1146 x 390 x 215	24	877015	1223	877024	877021	1268
IRON 6	6 x GN1/3 x 40				1487 x 390 x 215	34	877016	1325	877025	877022	1374
IRON 8	8 x GN1/3 x 40				1826 x 390 x 215	40	877017	1475	877026	877023	1530
IRON 6 REMOTA	6 x GN1/3 x 40				1146 x 390 x 215	32	876909	1327	-	-	
IRON 8 REMOTA	8 x GN1/3 x 40				1487 x 390 x 215	35	876910	1459	-	-	
IRON 4 CUBA PLANA	-		160	230	1146 x 390 x 215	24	877033	1223	877039	877036	1268
IRON 6 CUBA PLANA	-				1487 x 390 x 215	34	877034	1325	877040	877037	1374
IRON 8 CUBA PLANA	-				1826 x 390 x 215	40	877035	1475	877041	877038	1530
IRON 6 REMOTA CUBA PLANA	-				1146 x 390 x 215	32	876912	1327	-	-	
IRON 8 REMOTA CUBA PLANA	-				1487 x 390 x 215	35	876913	1459	-	-	

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



Juego soportes Bracket set Kit de fixation	Kit desagüe Drain kit Kit de vidange	Motor lado contrario Motor on opposite side Moteur côté opposé	Parrillas inox cuba plana SS grills flat bowl Grilles en acier inox. Cuvette plate
REF. € x 2	REF. € x 1	REF. € x 1	REF. € x 1
916872 111,21	905415 65,00	300 115,39	918361 36,00

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

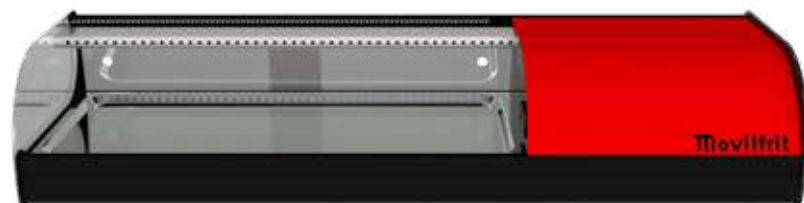
www.movilfritofficial.com

DISPLAY CASES WITH CURVE CRYSTAL FOLDABLE

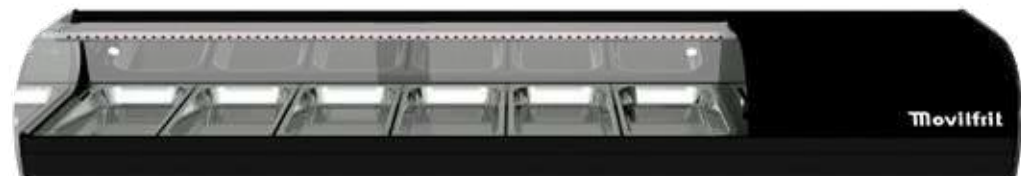
Built in AISI304 stainless steel

- (A) Folding glass (easy cleaning)
- (B) High quality led
- (C) Trays included
- (D) Cuba without angles
- (E) 21 cm to support plates
- (F) Sliding doors
- (G) Adjustable digital thermostat
- (H) Hermetic compressor with ventilated condenser
- (I) Led switch
- (J) General switch
- (K) Upper evaporator

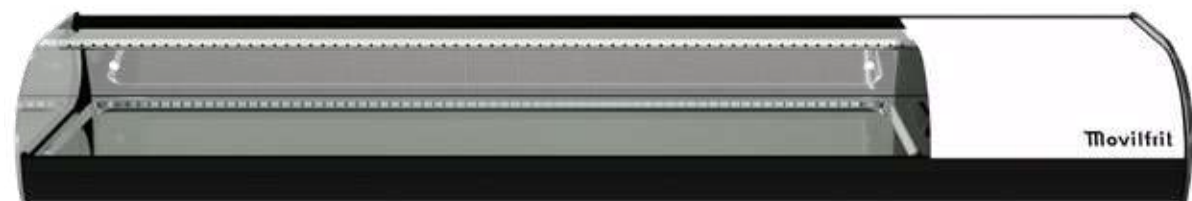
- Built in AISI304 stainless steel
- (A) Folding glass (easy cleaning)
 - (B) High quality led
 - (C) Trays included
 - (D) Cuba without angles
 - (E) 21 cm to support plates
 - (F) Sliding doors
 - (G) Adjustable digital thermostat
 - (H) Hermetic compressor with ventilated condenser
 - (I) Led switch
 - (J) General switch
 - (K) Upper evaporator



IRON 4



IRON 6



IRON 8

VITRINE À VITRES COURBÉES PLIANTES

Construit en acier inoxydable AISI304

- (A) Vitre abattable (facil nettoyage)
- (B) Led de haute qualité
- (C) Plateaux inclus
- (D) Cuba sans angles
- (E) 21 cm pour support planchas
- (F) Portes coulissantes
- (G) Thermostat digital réglable
- (H) Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
- (I) Interrupteur Led
- (J) Interrupteur général
- (K) Évaporateur supérieur sushi

- Construit en acier inoxydable AISI304
- (A) Vitre abattable (facil nettoyage)
 - (B) Led de haute qualité
 - (C) Plateaux inclus
 - (D) Cuba sans angles
 - (E) 21 cm pour support planchas
 - (F) Portes coulissantes
 - (G) Thermostat digital réglable
 - (H) Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
 - (I) Interrupteur Led
 - (J) Interrupteur général
 - (K) Évaporateur supérieur sushi

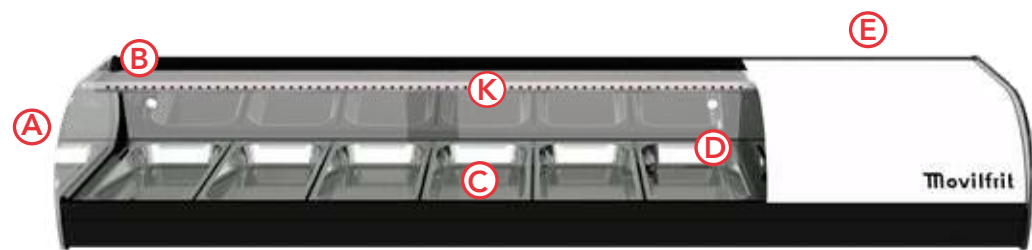


VITRINA CON CRISTAL CURVO ABATIBLE

Construida en acero inoxidable AISI304

- (A) Cristal abatible (fácil limpieza)
- (B) Led alta calidad
- (C) Bandejas incluidas
- (D) Cuba sin ángulos
- (E) 21 cm para apoyar platos
- (F) Puertas correderas
- (G) Termostato digital regulable
- (H) Compresor hermético con condensador ventilado
- (I) Interruptor Led
- (J) Interruptor general
- (K) Evaporador superior sushi

- Construida en acero inoxidable AISI304
- (A) Cristal abatible (fácil limpieza)
 - (B) Led alta calidad
 - (C) Bandejas incluidas
 - (D) Cuba sin ángulos
 - (E) 21 cm para apoyar platos
 - (F) Puertas correderas
 - (G) Termostato digital regulable
 - (H) Compresor hermético con condensador ventilado
 - (I) Interruptor Led
 - (J) Interruptor general
 - (K) Evaporador superior sushi



- ✓ CRISTAL TEMPLADO ANTI-ROTURA CON MAYOR AISLAMIENTO TÉRMICO.
- ✓ MEJOR ESTABILIDAD DE TEMPERATURA.
- ✓ MENOR CONSUMO.

IRON SUSHI

-  +2°C/+6°C
-  230V
-  Led
-  Bandejas
Trays
Plateaux
-  Colores
Colours
Couleurs
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable

MOD.			W	V	L x P x H (mm)		KG		REF.	€		REF.		REF.	€
IRON 4 SUSHI	4 x GN1/3 x 40	160230			1146 x 390 x 215	24	877042	1369	877048	877045	1420				
IRON 6 SUSHI	6 x GN1/3 x 40				1487 x 390 x 215	34	877043	1455	877049	877046	1509				
IRON 8 SUSHI	8 x GN1/3 x 40				1826 x 390 x 215	40	877044	1655	877050	877047	1716				
IRON 4 SUSHI CUBA PLANA	4 x GN1/3 x 40				1146 x 390 x 215	24	877051	1369	877057	877054	1420				
IRON 6 SUSHI CUBA PLANA	6 x GN1/3 x 40				1487 x 390 x 215	34	877052	1455	877058	877055	1509				
IRON 8 SUSHI CUBA PLANA	8 x GN1/3 x 40				1826 x 390 x 215	40	877053	1655	877059	877056	1716				

ACCESORIOS NO INCLUIDOS	ACCESORIES NOT INCLUDED	ACCESSOIRES NON INCLUS
		
Juego soportes Bracket set Kit de fixation	Kit desagüe Drain kit Kit de vidange	Motor lado contrario Motor on opposite side Moteur côté opposé
REF. € x 2	REF. € x 1	REF. € x 1
916872 111,21	905415 65,00	300 115,39
		
		Parrillas inox cuba plana SS grills flat bowl Grilles en acier inox. Cuvette plate
		REF. € x 1
		918361 36,00

DISPLAY CASES WITH CURVE CRYSTAL FOLDABLE

Built in AISI304 stainless steel

- (A) Folding glass (easy cleaning)
- (B) High quality led
- (C) Trays included
- (D) Cuba without angles
- (E) 21 cm to support plates
- (F) Sliding doors
- (G) Adjustable digital thermostat
- (H) Hermetic compressor with ventilated condenser
- (I) Led switch
- (J) General switch

VITRINE À VITRES COURBÉES PLIANTES

Construit en acier inoxydable AISI304

- (A) Vitre abattable (facil nettoyage)
- (B) Led de haute qualité
- (C) Plateaux inclus
- (D) Cuba sans angles
- (E) 21 cm pour support planchas
- (F) Portes coulissantes
- (G) Thermostat digital réglable
- (H) Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
- (I) Interrupteur Led
- (J) Interrupteur général



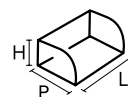
IRON 4



IRON 6



IRON 8



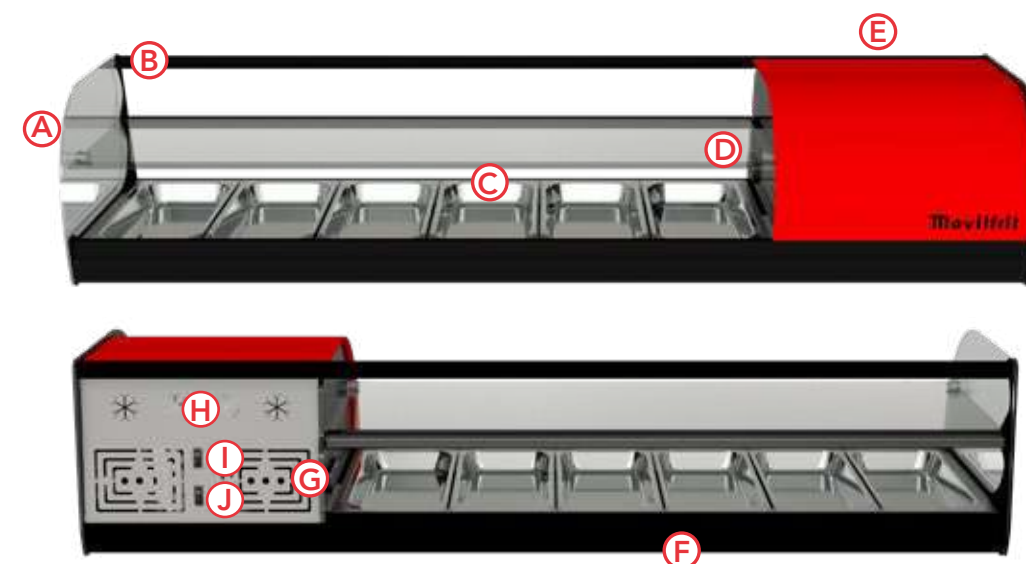
MOD.		 W V	L x P x H (mm)	 KG	 REF.	€	 REF.		€
IRON 4 2P	4 x GN1/3 x 40	160 230	1146 x 390 x 315	30	877018	1314	877030	877027	1363
IRON 6 2P	6 x GN1/3 x 40		1487 x 390 x 315	43	877019	1420	877031	877028	1473
IRON 8 2P	8 x GN1/3 x 40		1826 x 390 x 315	51	877020	1585	877032	877029	1644
IRON 6 2P REMOTA	6 x GN1/3 x 40		1146 x 390 x 315	38	876916	1530	-	-	
IRON 8 2P REMOTA	8 x GN1/3 x 40		1487 x 390 x 315	45	876917	1681	-	-	
IRON 4 2P CUBA PLANA	4 x GN1/3 x 40		1146 x 390 x 315	30	877060	1314	877090	877091	1363
IRON 6 2P CUBA PLANA	6 x GN1/3 x 40		1487 x 390 x 315	43	877061	1420	877092	877093	1473
IRON 8 2P CUBA PLANA	8 x GN1/3 x 40		1826 x 390 x 315	51	877062	1585	877094	877095	1644
IRON 6 2P REMOTA CUBA PLANA	6 x GN1/3 x 40		1146 x 390 x 315	38	876914	1530	-	-	
IRON 8 2P REMOTA CUBA PLANA	8 x GN1/3 x 40		1487 x 390 x 315	45	876915	1681	-	-	



VITRINA CON CRISTAL CURVO ABATIBLE

Construida en acero inoxidable AISI304

- (A) Cristal abatible (fácil limpieza)
- (B) Led alta calidad
- (C) Bandejas incluidas
- (D) Cuba sin ángulos
- (E) 21 cm para apoyar platos
- (F) Puertas correderas
- (G) Termostato digital regulable
- (H) Compresor hermético con condensador ventilado
- (I) Interruptor Led
- (J) Interruptor general



- ✓ CRISTAL TEMPLADO ANTI-ROTURA CON MAYOR AISLAMIENTO TÉRMICO.
- ✓ MEJOR ESTABILIDAD DE TEMPERATURA.
- ✓ MENOR CONSUMO.

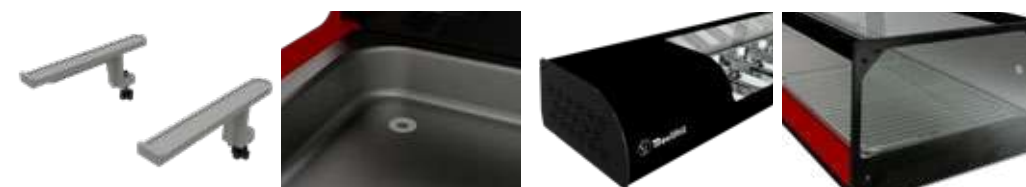
IRON 2 PISOS

- +2°C/+6°C
- 230V
- Led
- Bandejas
Trays
Plateaux
- Colores
Colours
Couleurs
- Personalizable
Customisable
Personnalisable

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



Juego soportes Bracket set Kit de fixation	Kit desagüe Drain kit Kit de vidange	Motor lado contrario Motor on opposite side Moteur côté opposé	Parrillas inox cuba plana SS grills flat bowl Grilles en acier inox. Cuvette plate
REF. € x 2	REF. € x 1	REF. € x 1	REF. € x 1
916872 111,21	905415 65,00	300 115,39	918361 36,00

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

DISPLAY CASES WITH CURVE CRYSTAL FOLDABLE

- Built in AISI304 stainless steel
 - A** Folding glass (easy cleaning)
 - B** High quality led
 - C** Trays included
 - D** Cuba without angles
 - E** 21 cm to support plates
 - F** Sliding doors
 - G** Adjustable annual thermostat
 - H** Led switch
 - I** General switch
 - L** Drain



IRON 4



IRON 6

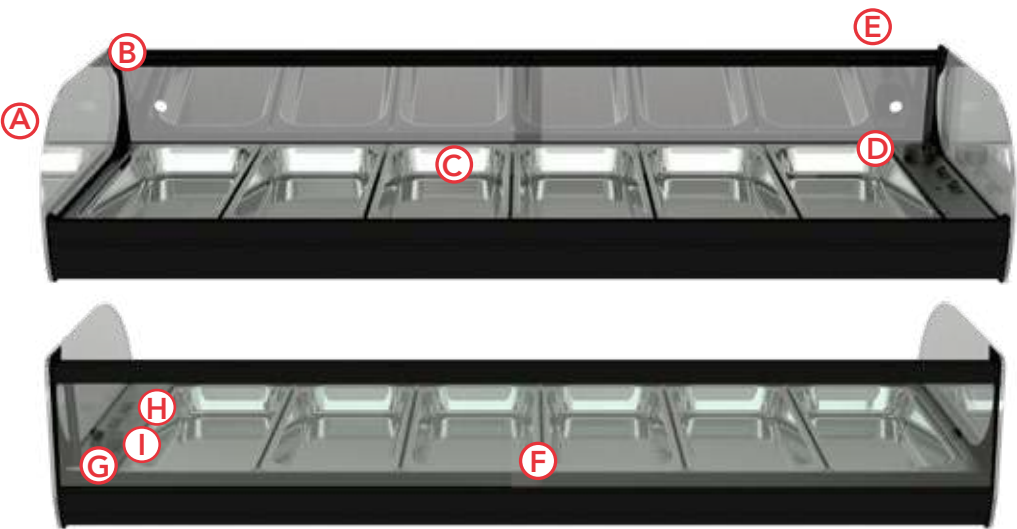
VITRINE À VITRES COURBÉES PLIANTES

- Construit en acier inoxydable AISI304
 - A** Vitre abattable (facil nettoyage)
 - B** Led de haute qualité
 - C** Plateaux inclus
 - D** Cuba sans angles
 - E** 21 cm pour support planchas
 - F** Portes coulissantes
 - G** Thermostat manuel réglable
 - H** Interrupteur Led
 - I** Interrupteur général
 - L** Vidanger



VITRINA CON CRISTAL CURVO ABATIBLE

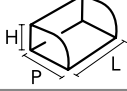
- Construida en acero inoxidable AISI304
 - A** Cristal abatible (fácil limpieza)
 - B** Led alta calidad
 - C** Bandejas incluidas
 - D** Cuba sin ángulos
 - E** 21 cm para apoyar platos
 - F** Puertas correderas
 - G** Termostato manual regulable
 - H** Interruptor Led
 - I** Interruptor general
 - L** Desagüe



- ✓ CRISTAL TEMPLADO ANTI-ROTURA CON MAYOR AISLAMIENTO TÉRMICO.
- ✓ MEJOR ESTABILIDAD DE TEMPERATURA.
- ✓ MENOR CONSUMO.

IRON CALENTADOR

-  0°C/90°C
-  230V
-  Led
-  Bandejas
Trays
Plateaux
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable

MOD.					REF.	€
IRON 4 CALENTADOR BAÑO MARIA	4 x GN1/3 x 40	1000 230	807 x 390 x 215	20	807094	780
IRON 6 CALENTADOR BAÑO MARIA	6 x GN1/3 x 40		1146 x 390 x 215	28	807095	925

ACCESORIOS NO INCLUIDOS	ACCESORIES NOT INCLUDED	ACCESSOIRES NON INCLUS
		
Juego soportes Bracket set Kit de fixation		
REF.	€ x 2	
916872	111,21	

DISPLAY CASES WITH FLAT CRYSTAL

- Built in AISI304 stainless steel
-  Adjustable digital thermostat
-  Hermetic compressor with ventilated condenser
-  General switch

VITRINE À VITRES PLATS

- Construit en acier inoxydable AISI304
-  Thermostat digital réglable
-  Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
-  Interrupteur général



Cub V2



Cub V3

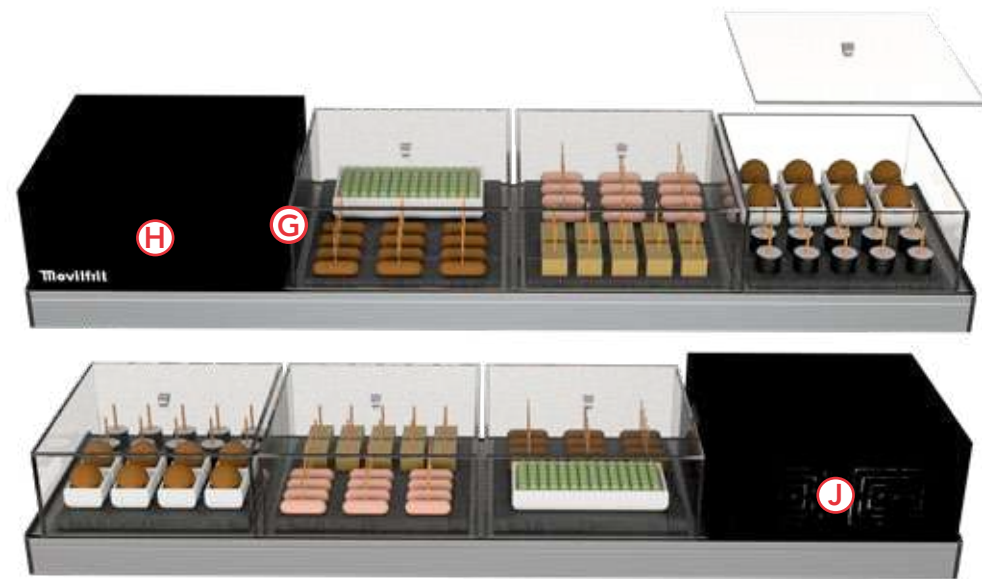


Cub V4



VITRINA CON CRISTAL PLANO

- Construida en acero inoxidable AISI304
-  Termostato digital regulable
-  Compresor hermético con condensador ventilado
-  Interruptor general



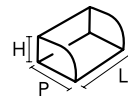
NEW

CUB

SELF-SERVICE







MOD.		W	V	L x P x H (mm)	KG	REF.	€
CUB SELF-SERVICE V4	2	160	230	1146 x 390 x 252	24	308030	1111
CUB SELF-SERVICE V6	3			1487 x 390 x 252	34	308031	1217
CUB SELF-SERVICE V8	4			1826 x 390 x 252	40	308032	1397

 (+34) 936 358 758

 (+34) 608 299 107

 pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

DISPLAY CASES WITH FLAT CRYSTAL

Built in AISI304 stainless steel

- B High quality led
- C Trays included
- D Cuba without angles
- E 34 cm to support plates
- F Sliding doors
- G Adjustable digital thermostat
- H Hermetic compressor with ventilated condenser
- I Led switch
- J General switch



CUB 4



CUB 6



CUB 8

VITRINE À VITRES PLATS

Construit en acier inoxydable AISI304

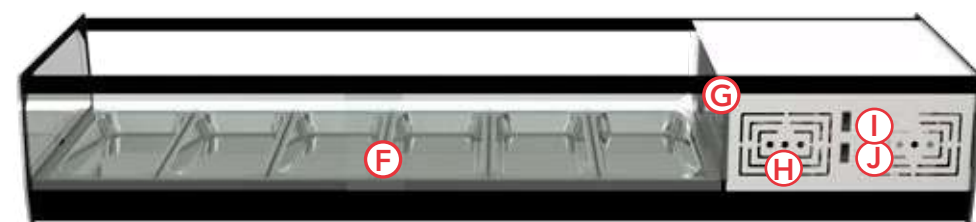
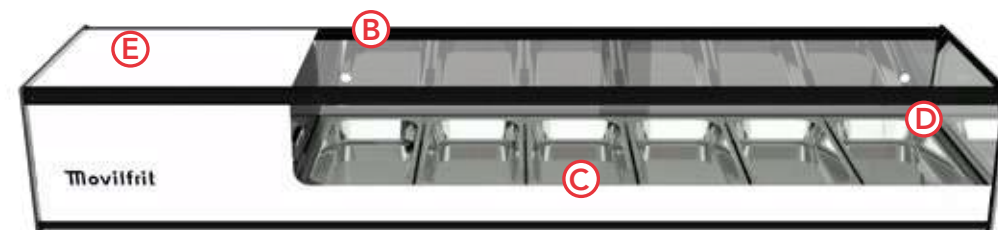
- B Led de haute qualité
- C Plateaux inclus
- D Cuba sans angles
- E 34 cm pour support planchas
- F Portes coulissantes
- G Thermostat digital réglable
- H Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
- I Interrupteur Led
- J Interrupteur général



VITRINA CON CRISTAL PLANO

Construida en acero inoxidable AISI304

- B Led alta calidad
- C Bandejas incluidas
- D Cuba sin ángulos
- E 34 cm para apoyar platos
- F Puertas correderas
- G Termostato digital regulable
- H Compresor hermético con condensador ventilado
- I Interruptor Led
- J Interruptor general



- ✓ DOBLE ACRISTALAMIENTO DE SEGURIDAD.
- ✓ MEJOR ESTABILIDAD Y AISLAMIENTO DE TEMPERATURA.
- ✓ MENOR CONSUMO.

CUB 1 PISO



+2°C/+6°C



230V



Led



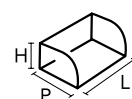
Bandejas
Trays
Plateaux



Colores
Colours
Couleurs



Personalizable
Customisable
Personnalisable



MOD.			W	V	L x P x H (mm)		REF.	€	REF.	€	
CUB 4	4 x GN1/3 x 40		160	230	1146 x 390 x 252	24	307000	1262	307003	307006	1309
CUB 6	6 x GN1/3 x 40				1487 x 390 x 252	34	307001	1384	307004	307007	1435
CUB 8	8 x GN1/3 x 40				1826 x 390 x 252	40	307002	1560	307005	307008	1618
CUB 4 CUBA PLANA	-				1146 x 390 x 252	24	306990	1262	306993	306996	1309
CUB 6 CUBA PLANA	-				1487 x 390 x 252	34	306991	1384	306994	306997	1435
CUB 8 CUBA PLANA	-				1826 x 390 x 252	40	306992	1560	306995	306998	1618
CUB 4 REMOTA	4 x GN1/3 x 40				805 x 390 x 252	22	307009	1416	-	-	
CUB 6 REMOTA	6 x GN1/3 x 40				1146 x 390 x 252	32	307010	1560	-	-	
CUB 8 REMOTA	8 x GN1/3 x 40				1487 x 390 x 252	38	307011	1713	-	-	

ACCESORIOS NO INCLUIDOS	ACCESORIES NOT INCLUDED	ACCESSOIRES NON INCLUS
Juego soportes Bracket set Kit de fixation	Kit desagüe Drain kit Kit de vidange	Motor lado contrario Motor on opposite side Moteur côté opposé
REF. € x 2	REF. € x 1	REF. € x 1
916872 111,21	905415 65,00	300 115,39
		Parrillas inox cuba plana SS grills flat bowl Grilles en acier inox. Cuvette plate
		REF. € x 1
		918361 36,00

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

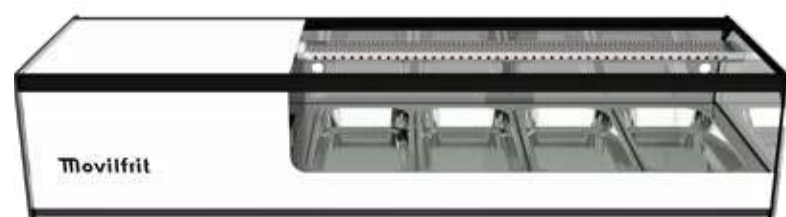
pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

DISPLAY CASES WITH FLAT CRYSTAL

Built in AISI304 stainless steel

- B** High quality led
- C** Trays included
- D** Cuba without angles
- E** 34 cm to support plates
- F** Sliding doors
- G** Adjustable digital thermostat
- H** Hermetic compressor with ventilated condenser
- I** Led switch
- J** General switch
- K** Upper evaporator



CUB 4



CUB 6



CUB 8

VITRINE À VITRES PLATS

Construit en acier inoxydable AISI304

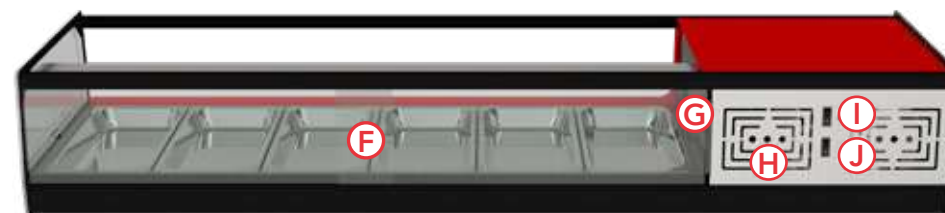
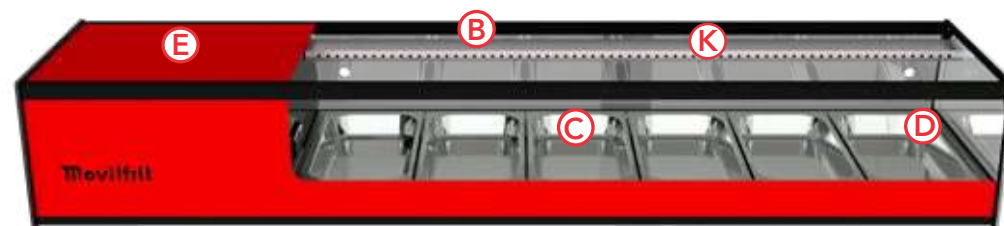
- B** Led de haute qualité
- C** Plateaux inclus
- D** Cuba sans angles
- E** 34 cm pour support planchas
- F** Portes coulissantes
- G** Thermostat digital réglable
- H** Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
- I** Interrupteur Led
- J** Interrupteur général
- K** Évaporateur supérieur sushi



VITRINA CON CRISTAL PLANO

Construida en acero inoxidable AISI304

- B** Led alta calidad
- C** Bandejas incluidas
- D** Cuba sin ángulos
- E** 34 cm para apoyar platos
- F** Puertas correderas
- G** Termostato digital regulable
- H** Compresor hermético con condensador ventilado
- I** Interruptor Led
- J** Interruptor general
- K** Evaporador superior sushi



- ✓ DOBLE ACRISTALAMIENTO DE SEGURIDAD.
- ✓ MEJOR ESTABILIDAD Y AISLAMIENTO DE TEMPERATURA.
- ✓ MENOR CONSUMO.

CUB SUSHI



+2°C/+6°C



230V



Led



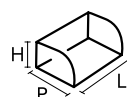
Bandejas
Trays
Plateaux



Colores
Colours
Couleurs



Personalizable
Customisable
Personnalisable



MOD.			W	V	L x P x H (mm)		REF.	€		REF.		€
CUB 4 SUSHI	4 x GN1/3 x 40	160	230		1146 x 390 x 252	24	308010	1410	308013	308016	1462	
CUB 6 SUSHI	6 x GN1/3 x 40				1487 x 390 x 252	34	308011	1547	308014	308017	1604	
CUB 8 SUSHI	8 x GN1/3 x 40				1826 x 390 x 252	40	308012	1725	308015	308018	1789	
CUB 4 SUSHI CUBA PLANA	4 x GN1/3 x 40				1146 x 390 x 252	24	308020	1410	308023	308026	1462	
CUB 6 SUSHI CUBA PLANA	6 x GN1/3 x 40				1487 x 390 x 252	34	308021	1547	308024	308027	1604	
CUB 8 SUSHI CUBA PLANA	8 x GN1/3 x 40				1826 x 390 x 252	40	308022	1725	308025	308028	1789	

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



Juego soportes Bracket set Kit de fixation	Kit desagüe Drain kit Kit de vidange	Motor lado contrario Motor on opposite side Moteur côté opposé	Parrillas inox cuba plana SS grills flat bowl Grilles en acier inox. Cuvette plate
REF. € x 2	REF. € x 1	REF. € x 1	REF. € x 1
916872 111,21	905415 65,00	300 115,39	918361 36,00

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

DISPLAY CASES WITH FLAT CRYSTAL

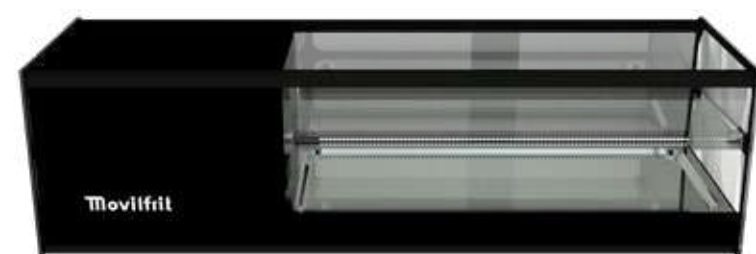
Built in AISI304 stainless steel

- B** High quality led
- C** Trays included
- D** Cuba without angles
- E** 34 cm to support plates
- F** Sliding doors
- G** Adjustable digital thermostat
- H** Hermetic compressor with ventilated condenser
- I** Led switch
- J** General switch

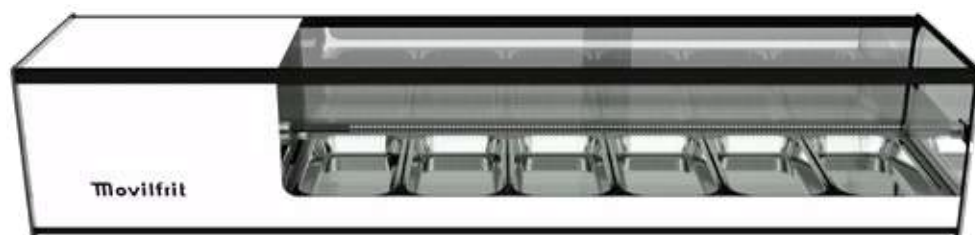
VITRINE À VITRES PLATS

Construit en acier inoxydable AISI304

- B** Led de haute qualité
- C** Plateaux inclus
- D** Cuba sans angles
- E** 34 cm pour support planchas
- F** Portes coulissantes
- G** Thermostat digital réglable
- H** Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
- I** Interrupteur Led
- J** Interrupteur général



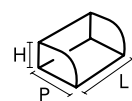
CUB 4



CUB 6



CUB 8



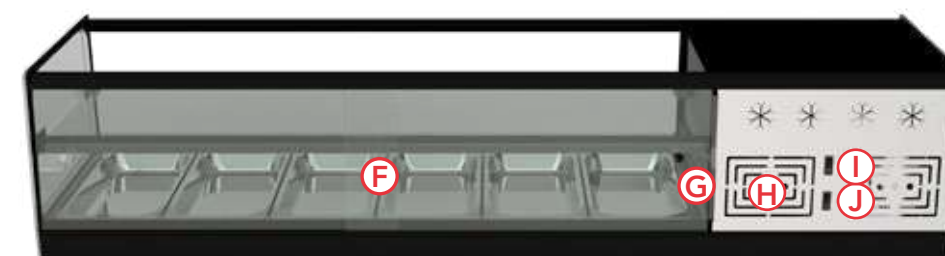
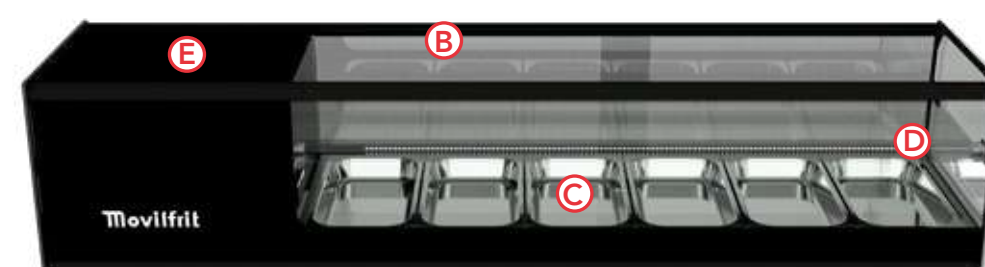
MOD.				W	V	L x P x H (mm)		KG	REF.	€		REF.		€
CUB 4 2P	4 x GN1/3 x 40			160	230	1146 x 390 x 330	24	307069	1500	307075	307078	1556		
CUB 6 2P	6 x GN1/3 x 40					1487 x 390 x 330	34	307070	1628	307076	307079	1688		
CUB 8 2P	8 x GN1/3 x 40					1526 x 390 x 330	40	307071	1744	307077	307080	1809		
CUB 4 2P CUBA PLANA	-					1146 x 390 x 330	24	307074	1500	307081	307084	1556		
CUB 6 2P CUBA PLANA	-					1487 x 390 x 330	34	307072	1628	307082	307085	1688		
CUB 8 2P CUBA PLANA	-					1526 x 390 x 330	40	307073	1744	307083	307086	1809		
CUB 4 2P REMOTA	4 x GN1/3 x 40					805 x 390 x 330	22	307012	1681	-	-			
CUB 6 2P REMOTA	6 x GN1/3 x 40					1146 x 390 x 330	32	307013	1786	-	-			
CUB 8 2P REMOTA	8 x GN1/3 x 40					1487 x 390 x 330	38	307014	1843	-	-			



VITRINA CON CRISTAL PLANO

Construida en acero inoxidable AISI304

- B** Led alta calidad
- C** Bandejas incluidas
- D** Cuba sin ángulos
- E** 34 cm para apoyar platos
- F** Puertas correderas
- G** Termostato digital regulable
- H** Compresor hermético con condensador ventilado
- I** Interruptor Led
- J** Interruptor general



- ✓ DOBLE ACRISTALAMIENTO DE SEGURIDAD.
- ✓ MEJOR ESTABILIDAD Y AISLAMIENTO DE TEMPERATURA.
- ✓ MENOR CONSUMO.

CUB 2 PISOS



+2°C/+6°C



230V



Led



Bandejas
Trays
Plateaux



Colores
Colours
Couleurs



Personalizable
Customisable
Personnalisable

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



Juego soportes Bracket set Kit de fixation	Kit desagüe Drain kit Kit de vidange	Motor lado contrario Motor on opposite side Moteur côté opposé	Parrillas inox cuba plana SS grills flat bowl Grilles en acier inox. Cuvette plate
REF. € x 2	REF. € x 1	REF. € x 1	REF. € x 1
916872 111,21	905415 65,00	300 115,39	918361 36,00

(+34) 936 358 758

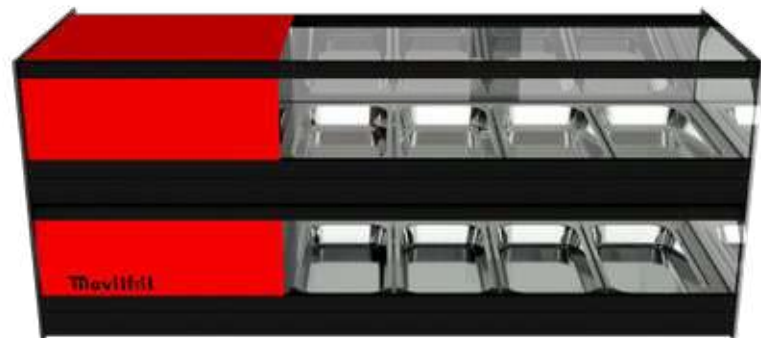
(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

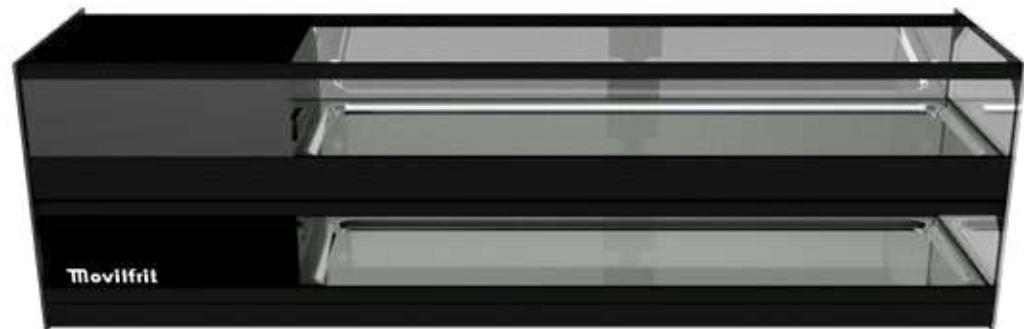
www.movilfritofficial.com

DISPLAY CASES WITH FLAT CRYSTAL

- Built in AISI304 stainless steel
- B** High quality led
 - C** Trays included
 - D** Cuba without angles
 - E** 34 cm to support plates
 - F** Sliding doors
 - G** Adjustable digital thermostat
 - H** Hermetic compressor with ventilated condenser
 - I** Led switch
 - J** General switch



CUB 4



CUB 6

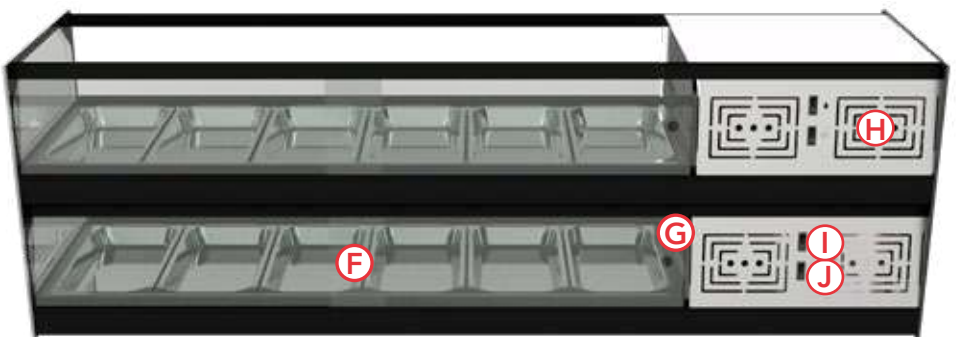
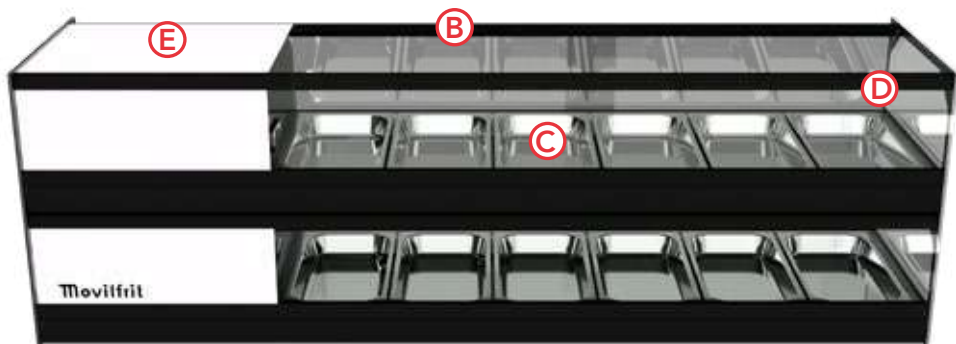
VITRINE À VITRES PLATS

- Construit en acier inoxydable AISI304
- B** Led de haute qualité
 - C** Plateaux inclus
 - D** Cuba sans angles
 - E** 34 cm pour support planchas
 - F** Portes coulissantes
 - G** Thermostat digital réglable
 - H** Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
 - I** Interrupteur Led
 - J** Interrupteur général



VITRINA CON CRISTAL PLANO

- Construida en acero inoxidable AISI304
- B** Led alta calidad
 - C** Bandejas incluidas
 - D** Cuba sin ángulos
 - E** 34 cm para apoyar platos
 - F** Puertas correderas
 - G** Termostato digital regulable
 - H** Compresor hermético con condensador ventilado
 - I** Interruptor Led
 - J** Interruptor general

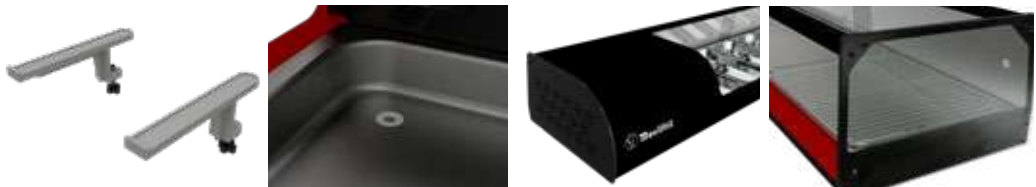


- ✓ DOBLE ACRISTALAMIENTO DE SEGURIDAD.
- ✓ MEJOR ESTABILIDAD Y AISLAMIENTO DE TEMPERATURA.
- ✓ MENOR CONSUMO.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS

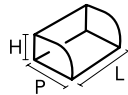


Juego soportes Bracket set	Kit desagüe Drain kit	Motor lado contrario Motor on opposite side	Parrillas inox cuba plana SS grills flat bowl
Kit de fixation	Kit de vidange	Moteur côté opposé	Grilles en acier inox. Cuvette plate
REF. € x 2	REF. € x 1	REF. € x 1	REF. € x 1
916872 111,21	905415 65,00	300 115,39	918361 36,00

CUB COLD 2

-  +2°C/+6°C
-  230V
-  Led
-  Bandejas
Trays
Plateaux
-  Colores
Colours
Couleurs
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable

MOD.				W	V	L x P x H (mm)	KG	REF.	€	REF.	€
CUB COLD 4 2P	2	8 x GN1/3 x 40		160	230	1146 x 390 x 515	48	306984	2279	306985	2364
CUB COLD 6 2P	2	12 x GN1/3 x 40		160	230	1487 x 390 x 515	68	306987	2480	306988	2572



DISPLAY CASES WITH FLAT CRYSTAL

Built in AISI304 stainless steel

- B High quality led
- C Trays included
- D Cuba without angles
- E 34 cm to support plates
- F Sliding doors
- G Adjustable digital thermostat
- H Hermetic compressor with ventilated condenser
- I Led switch
- J General switch

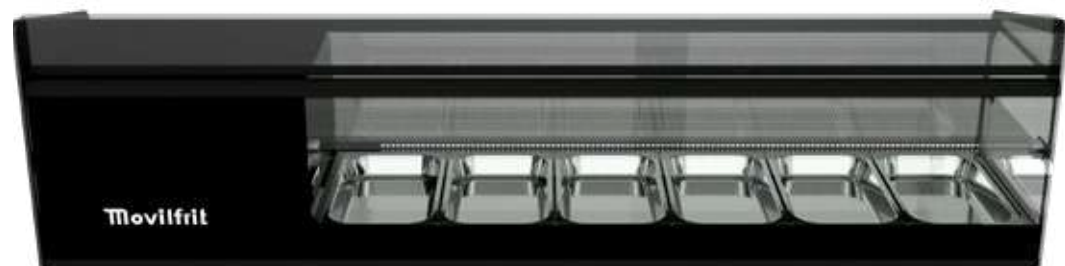
VITRINE À VITRES PLATS

Construit en acier inoxydable AISI304

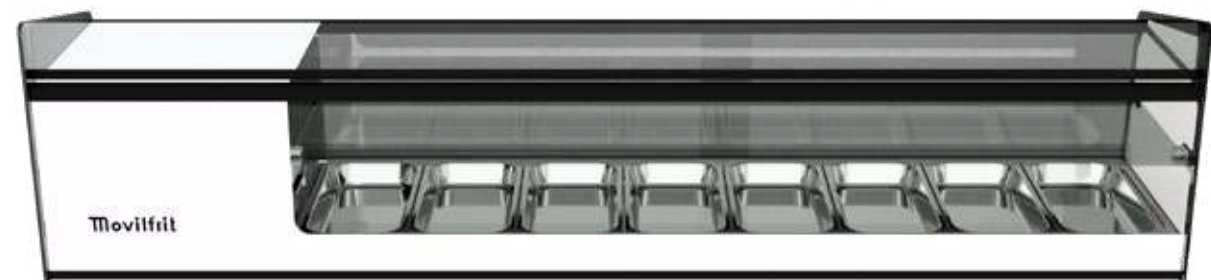
- B Led de haute qualité
- C Plateaux inclus
- D Cuba sans angles
- E 34 cm pour support planchas
- F Portes coulissantes
- G Thermostat digital réglable
- H Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
- I Interrupteur Led
- J Interrupteur général



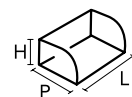
CUB 4



CUB 6



CUB 8



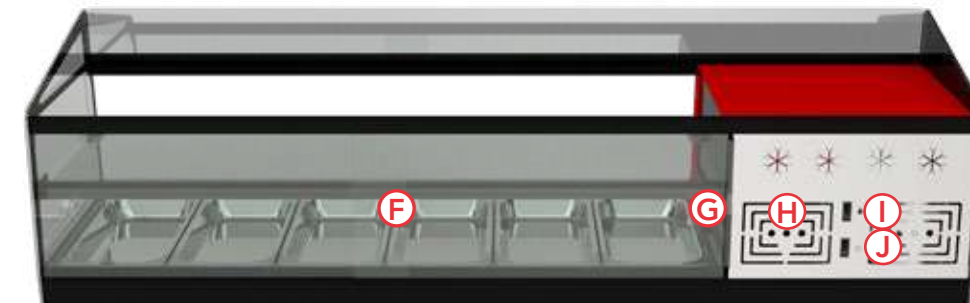
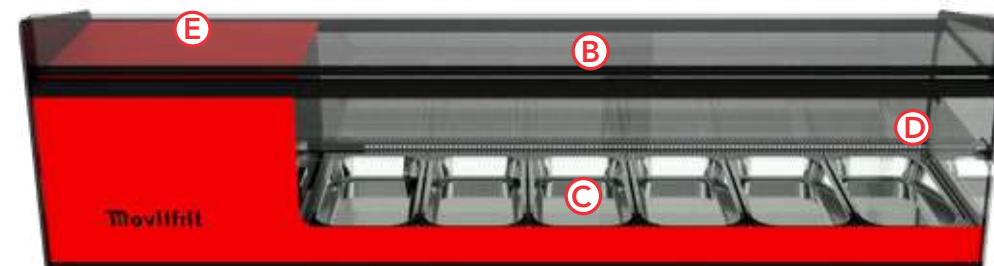
MOD.										
		W	V	L x P x H (mm)	KG	REF.	€	REF.	€	REF.
CUB TOP 4	4 x GN1/3 x 40	160	230	1146 x 390 x 405	24	308000	1634	308001	308002	1694
CUB TOP 6	6 x GN1/3 x 40			1487 x 390 x 405	34	308003	1762	308004	308005	1827
CUB TOP 8	8 x GN1/3 x 40			1826 x 390 x 405	40	308006	1879	308007	308008	1949



VITRINA CON CRISTAL PLANO

Construida en acero inoxidable AISI304

- B Led alta calidad
- C Bandejas incluidas
- D Cuba sin ángulos
- E 34 cm para apoyar platos
- F Puertas correderas
- G Termostato digital regulable
- H Compresor hermético con condensador ventilado
- I Interruptor Led
- J Interruptor general

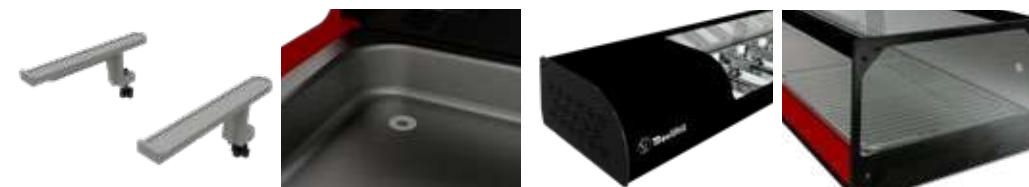


- ✓ DOBLE ACRISTALAMIENTO DE SEGURIDAD.
- ✓ MEJOR ESTABILIDAD Y AISLAMIENTO DE TEMPERATURA.
- ✓ MENOR CONSUMO.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



Juego soportes Bracket set Kit de fixation	Kit desagüe Drain kit Kit de vidange	Motor lado contrario Motor on opposite side Moteur côté opposé	Parrillas inox cuba plana SS grills flat bowl Grilles en acier inox. Cuvette plate
REF. € x 2	REF. € x 1	REF. € x 1	REF. € x 1
916872 111,21	905415 65,00	300 115,39	918361 36,00

CUB TOP

-  +2°C/+6°C
-  230V
-  Led
-  Bandejas
Trays
Plateaux
-  Colores
Colours
Couleurs
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

DISPLAY CASES WITH FLAT CRYSTAL

- Built in AISI304 stainless steel
- B** High quality led
- C** Trays included
- D** Cuba without angles
- E** 34 cm to support plates
- F** Sliding doors
- G** Adjustable manual thermostat
- I** Led switch
- J** General switch
- L** Drain



CUB 4



CUB 6

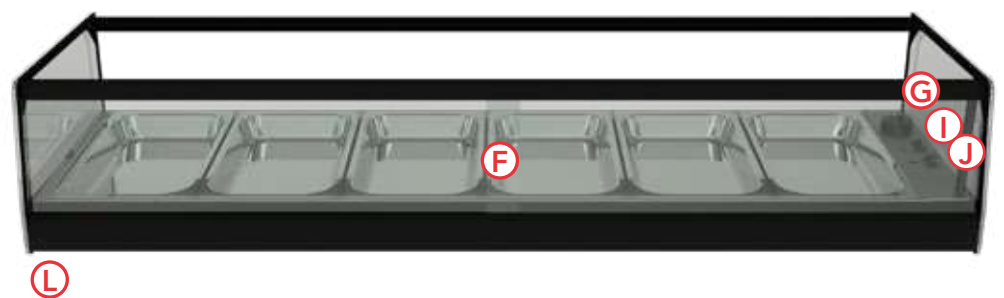
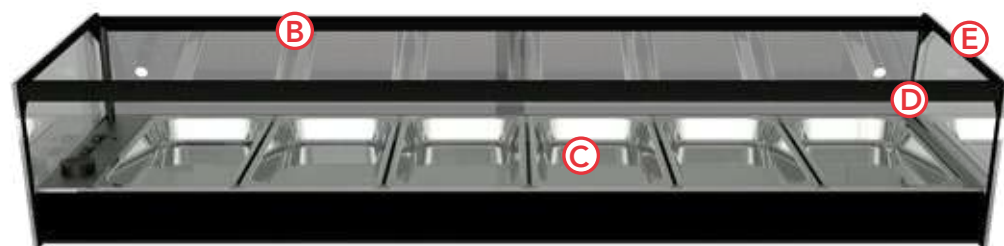
VITRINE À VITRES PLATS

- Construit en acier inoxydable AISI304
- B** Led de haute qualité
- C** Plateaux inclus
- D** Cuba sans angles
- E** 34 cm pour support planchas
- F** Portes coulissantes
- G** Thermostat manuel réglable
- I** Interrupteur Led
- J** Interrupteur général
- L** Vidanger



VITRINA CON CRISTAL PLANO

- Construida en acero inoxidable AISI304
- B** Led alta calidad
- C** Bandejas incluidas
- D** Cuba sin ángulos
- E** 34 cm para apoyar platos
- F** Puertas correderas
- G** Termostato manual regulable
- I** Interruptor Led
- J** Interruptor general
- L** Desagüe

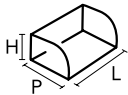


- ✓ DOBLE ACRISTALAMIENTO DE SEGURIDAD.
- ✓ MEJOR ESTABILIDAD Y AISLAMIENTO DE TEMPERATURA.
- ✓ MENOR CONSUMO.

CUB

CALENTADOR

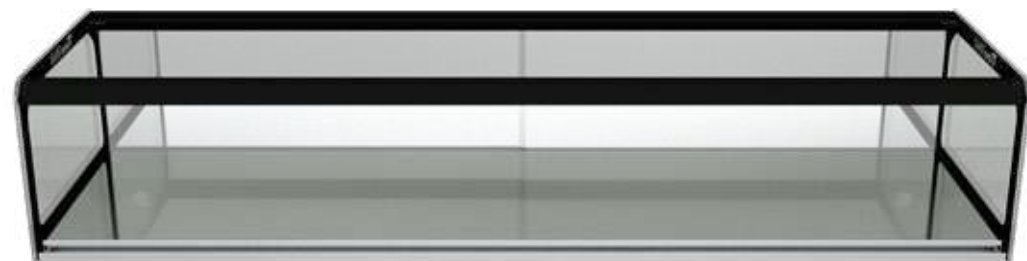
-  +90°C
-  230V
-  Led
-  Bandejas
Trays
Plateaux
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable

MOD.		W 	V	 L x P x H (mm)	KG 	REF. 	€
CUB 4 CALENTADOR BAÑO MARIA	4 x GN1/3 x 40	1000	230	807 x 390 x 252	20	807096	890
CUB 6 CALENTADOR BAÑO MARIA	6 x GN1/3 x 40			1146 x 390 x 252	28	807097	970

ACCESORIOS NO INCLUIDOS	ACCESORIES NOT INCLUDED	ACCESSOIRES NON INCLUS
		
Juego soportes Bracket set Kit de fixation		
REF.	€ x 2	
916872	111,21	

NEUTRAL DISPLAY CASES

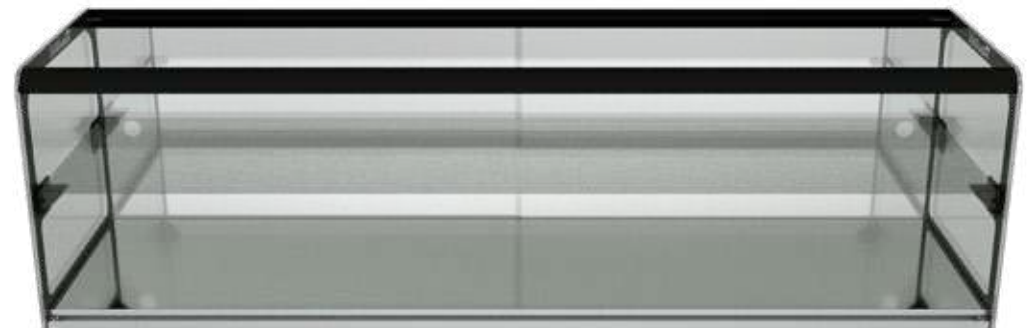
- Built in AISI304 stainless steel
- A** 34 cm to support plates
- B** Sliding doors



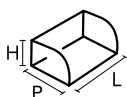
EXPOSITOR NEUTRO 1 PISO PLANO



EXPOSITOR NEUTRO 2 PISOS CURVADO



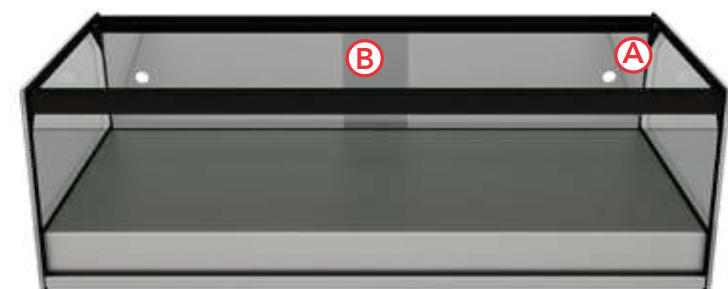
EXPOSITOR NEUTRO 2 PISOS PLANO



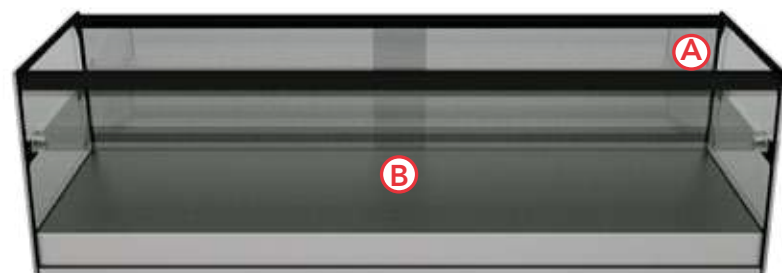
MOD.				L x P x H (mm)	KG	REF.	€
EXPOSITOR NEUTRO PLANO DESMONTADO	FLAT TO MOUNT	PLAT À INSTALLER	1	1010 x 300 x 200	6	306541	240
			2	1010 x 300 x 300	7	306542	352
EXPOSITOR NEUTRO PLANO	FLAT	PLAT	1	1010 x 300 x 200	6	306551	271
EXPOSITOR NEUTRO CURVADO	CURVE	CURBÉE	1	1010 x 300 x 200	6	306550	295
EXPOSITOR NEUTRO PLANO	FLAT	PLAT	2	1010 x 300 x 300	7	306553	389
EXPOSITOR NEUTRO CURVADO	CURVE	CURVÉ	2	1010 x 300 x 300	7	306552	383

VITRINA EXPOSITOR NEUTRO

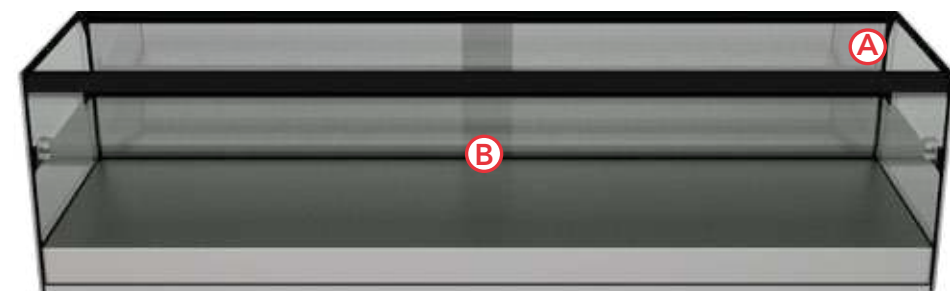
- Construida en acero inoxidable AISI304
- A** 34 cm para apoyar platos
- B** Puertas correderas



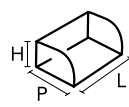
EXPOSITOR 4 NEUTRO 1 PISO



EXPOSITOR 6 NEUTRO 2 PISOS



EXPOSITOR 8 NEUTRO 2 PISOS



MOD.		L x P x H (mm)	KG	REF.	€
EXPOSITOR 4 NEUTRO	1	752 x 390 x 224	15	307026	350
EXPOSITOR 6 NEUTRO	1	1092 x 390 x 224	23	307027	469
EXPOSITOR 8 NEUTRO	1	1432 x 390 x 224	30	307028	604
EXPOSITOR 4 NEUTRO	2	752 x 390 x 330	28	307029	450
EXPOSITOR 6 NEUTRO	2	1092 x 390 x 330	36	307030	522
EXPOSITOR 8 NEUTRO	2	1432 x 390 x 330	32	307031	598

EXPOSITOR



COUNTERTOP

- Built in AISI304 stainless steel
- A** Adjustable digital thermostat
- B** Insulation 30 mm
- C** General switch
- D** Aisi304 stainless steel flat tray
- E** Exterior finishing in AISI304 stainless steel perimeter tube
- F** Motor



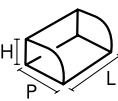
ENCIMERA 1000



ENCIMERA 1500



ENCIMERA 2000



MOD.	 V	L x P x H (mm)	 KG	REF.	€
ENCIMERA 1000 SIN GRUPO MOTOR	230	1000 x 400 x 50	5	306561	1041
ENCIMERA 1500 SIN GRUPO MOTOR		1500 x 400 x 50	7	306562	1203
ENCIMERA 2000 SIN GRUPO MOTOR		2000 x 450 x 50	9	306563	1368

BASE FROIDE

- Construit en acier inoxydable AISI304
- A** Thermostat digital réglable
- B** Isolation 30 mm
- C** Interrupteur général
- D** Plateau plat en acier inoxydable AISI304
- E** Finition extérieure en tube périmétrique en acier inoxydable AISI304
- F** Moteur



ENCIMERAS

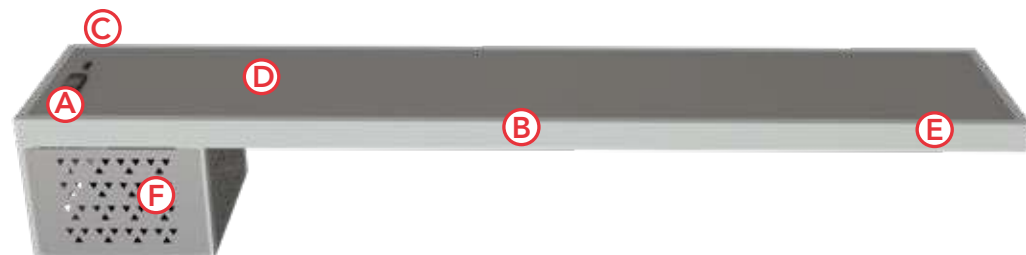
- Construida en acero inoxidable AISI304
- A** Termostato digital regulable
- B** Aislamiento 30 mm
- C** Interruptor general
- D** Bandeja plana acero inoxidable AISI304
- E** Acabado exterior en tubo perimetral de acero inoxidable AISI304
- F** Grupo motor



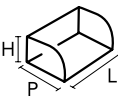
ENCIMERA 1000



ENCIMERA 1500



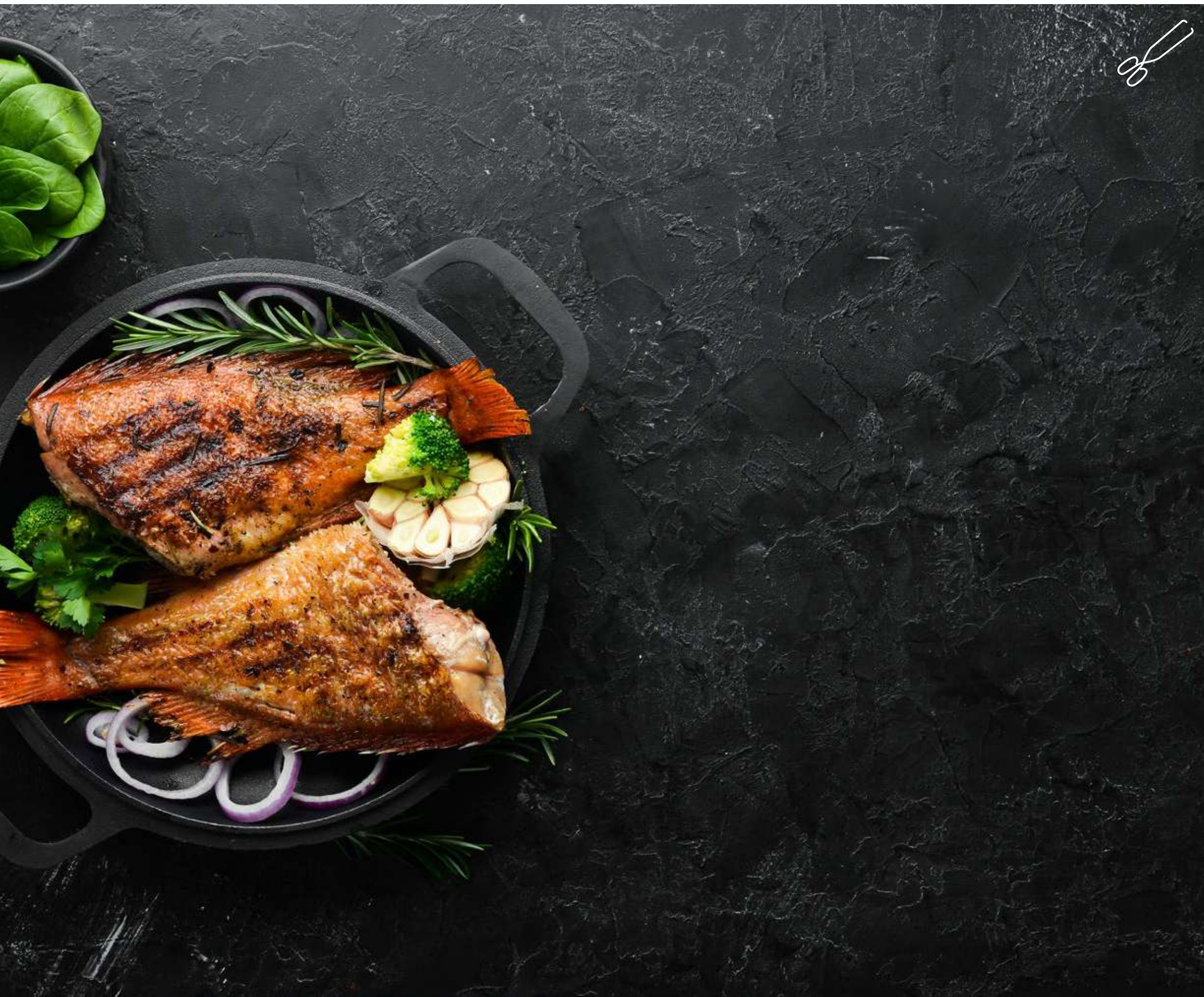
ENCIMERA 2000



MOD.	 W V		L x P x H (mm)	 KG	REF.	€
ENCIMERA 1000 CON GRUPO MOTOR	160	230	1000 x 400 x 300	10	306564	1575
ENCIMERA 1500 CON GRUPO MOTOR			1500 x 400 x 330	12	306565	1650
ENCIMERA 2000 CON GRUPO MOTOR			2000 x 400 x 330	14	306566	1800

ENCIMERA

-  +2°C/+6°C
-  230V
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable



BRASA

74-75 HORNOS DE AIRE

76-77 HORNOS

78-79 BARBACOA

CHARCOAL

74-75 AIR OVENS

76-77 OVEN

78-79 BARBECUES

BRAISE

74-75 FOURS D'AIRE

76-77 FOURS

78-79 BARBECUES

OPEN CHARCOAL OVEN

AIR

- Built in AISI304 stainless steel
- A

Internal firewall
- B

Stainless grill
- C

Vertical ventilation
- E

Removable ash collection drawer
- H

General switch

FOUR À CHARBON OUVERT

AIR

- Construit en acier inoxydable AISI304
- A

Pare-feu interne
- B

Gril inox
- C

Ventilation verticale
- E

Tiroir de collecte des cendres amovible
- H

Interrupteur général

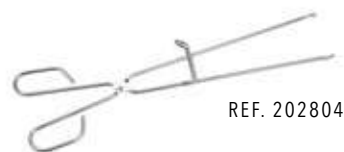


HBA 30

ACCESORIOS INCLUIDOS

ACCESORIES INCLUDED

ACCESSOIRES INCLUS



REF. 202804



REF. 202807

MOD.	Producción Production (kg/h)	kW	V	L x P x H (mm)	L x P x H (mm)	Consumo x día Consumption x day Consommation x jour (kg)	Autonomía Autonomy Autonomie (h)	Carga carbón Charcoal charge Chargement carbone (kg)	KG	REF.	€
HBA-30	70	5,5	230	810 x 630 x 1250	600 x 470	10 - 12	9	3	80	202110	4184
HBA-60	90								100	202109	5350



HORNO BRASA ABIERTO

AIRE

- Construida en acero inoxidable AISI304
- A

Cortafuegos interno
- B

Parrilla inoxidable
- D

Ventilación vertical
- E

Cajón recoge-cenizas extraíble
- H

Interruptor general



HBA 60

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



Mesa horno
Oven table
Table du four

L x P x H (mm)	REF.	€ x 1
920x810x730	202800	1480



Sombrero
Hat
Chapeau

Ø x H (mm)	REF.	€ x 1
245 x 170	202801	265



Cortafuegos externo
External firewall
Coupe-feu externe

Ø x H (mm)	REF.	€ x 1
255 x 215	202802	405



Regulador de tiro externo
External draught regulator
Régulateur de tirage externe

Ø x H (mm)	REF.	€ x 1
158 x 170	202803	298



Parrilla pescado
Fish grill
Gril à poisson

L x P x H (mm)	REF.	€ x 1
300 x 350 x 125	202805	82



Parrilla besuguera
Bream grill
Grillade de daurade

L x P x H (mm)	REF.	€ x 1
540 x 135 x 125	202806	58

HBA



230V



250 - 350°C



Personalizable
Customisable
Personnalisable

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

COMPACT OVEN

Internally built in cast steel

Completely isolated

- (A)** Internal firewall
- (B)** Grooved grill, included **(HBR6)**
- (C)** Rod grill, included **(HBR6, HBR4)**
- (E)** Removable ash collection drawer
- (F)** Regulable non-slip legs
- (G)** Integrated thermometer up to 500 °C



HBR 4

FOUR COMPACT

Construit à l'intérieur en acier moulé

Complètement isolé

- (A)** Pare-feu interne
- (B)** Grille rainurée inclus **(HBR6)**
- (C)** Gril à tige inclus **(HBR6, HBR4)**
- (E)** Tiroir de collecte des cendres amovible
- (F)** Regulable pieds antidérapant
- (G)** Thermomètre intégré jusqu'à 500 °C

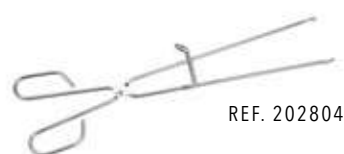


HBR 6 PRO

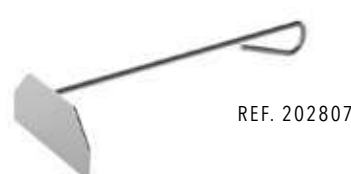
ACCESORIOS INCLUIDOS

ACCESORIES INCLUDED

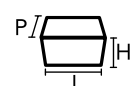
ACCESSOIRES INCLUS



REF. 202804



REF. 202807



MOD.	Producción Production Production (kg/h)	 kW	L x P x H (mm)	Consumo x día Consumption x day Consommation x jour (kg)	Autonomía Autonomy Autonomie (h)	Carga carbón Charcoal charge Chargement carbone (kg)	 KG	REF.	€
HBR-4	70	4,5	680 x 535 x 670	10 - 12	8	3	117	202100	5420
HBR-6	90	5,5	900 x 790 x 900	12 - 16	8	4	244	202102	6719
HBR-4 PRO	70	4,5	680 x 535 x 670	10 - 12	8	3	117	202103	5200
HBR-6 PRO	90	5,5	900 x 790 x 900	12 - 16	8	4	244	202105	6508



HORNO COMPACTO

Construido interiormente en acero fundido

Completamente aislado

- (A)** Cortafuegos interno
- (B)** Parrilla acanalada incluida **(HBR6)**
- (C)** Parrilla de varilla incluida **(HBR6, HBR4)**
- (E)** Cajón recoge-cenizas extraíble
- (F)** Patas antideslizantes regulables
- (G)** Termómetro integrado hasta 500 °C



HBR 4

HBR 6

HBR



250 - 350°C



Personalizable
Customisable
Personnalisable

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESORIES NOT INCLUDED

ACCESSOIRES NON INCLUS



Mesa horno
Oven table
Table du four

L x P x H (mm)	REF.	€ x 1
920x810x730	202800	1480



Sombrero
Hat
Chapeau

Ø x H (mm)	REF.	€ x 1
245 x 170	202801	265



Cortafuegos externo
External firewall
Coupe-feu externe

Ø x H (mm)	REF.	€ x 1
255 x 215	202802	405



Regulador de tiro externo
External draught regulator
Régulateur de tirage externe

Ø x H (mm)	REF.	€ x 1
158 x 170	202803	298



Parrilla pescado
Fish grill
Gril à poisson

L x P x H (mm)	REF.	€ x 1
300 x 350 x 125	202805	82



Parrilla besuguera
Bream grill
Grillade de daurade

L x P x H (mm)	REF.	€ x 1
540 x 135 x 125	202806	58

 (+34) 936 358 758

 (+34) 608 299 107

 pedidos@movilfritofficial.com

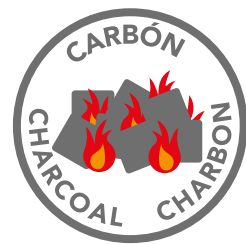
www.movilfritofficial.com

GRILLED BARBECUE

- B** Stainless grill
3 Grill heights
- E** Removable ash collection drawer

BARBECUE GRILLÉ

- B** Gril inox.
3 Hauteurs de gril
- E** Tiroir de collecte des cendres amovible



BARBACOA DE BRASA

- B** Parrilla inoxidable
3 Alturas de parrilla
- E** Cajón recoge-cenizas extraíble

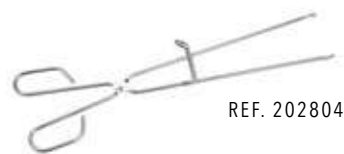
BM



ACCESORIOS INCLUIDOS

ACCESSORIES INCLUDED

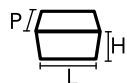
ACCESSOIRES INCLUS



REF. 202804



REF. 202807



MOD.	Producción Production (kg/h)	 kW	L x P x H (mm)	Consumo x día Consumption x day Consommation x jour (kg)	Autonomía Autonomy Autonomie (h)	Carga carbón Charcoal charge Chargement carbone (kg)	 KG	REF.	€
BM-50	90	5,5	800 x 820 x 930	12 - 16	8	4	200	202119	3825
BM-80	90	5,5	800 x 820 x 930	12 - 16	8	4	240	202120	7823
BM-160	180	11	1455 x 820 x 930	24 - 32	8	8	410	202121	9008

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

ACCESSORIES NOT INCLUDED

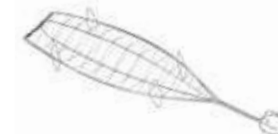
ACCESSOIRES NON INCLUS



Plancha lisa
Plaque lisse
Smooth griddle



Parrilla pescado
Fish grill
Gril à poisson



Parrilla besuguera
Bream grill
Grillade de daurade

L x P (mm)	REF.	€ x 1	L x P x H (mm)	REF.	€ x 1	L x P x H (mm)	REF.	€ x 1
585 x 435	202821	210	300 x 350 x 125	202805	82	540 x 135 x 125	202806	58



Personalizable
Customisable
Personnalisable





MODULAR

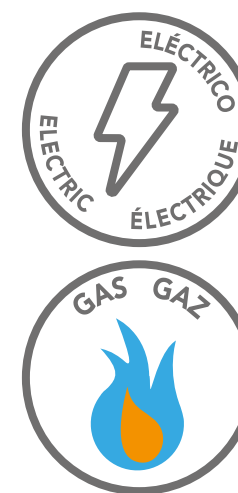
82-85 LÍNEA MODULAR
630

MODULAR

82-85 MODULAR LINE
630

MODULAIRE

82-85 LIGNE MODULAIRE
630



FRY TOP- GAS / ELÉCTRICOS (40 /80)
FRY TOP- GAS / ELECTRICS (40 /80)
FRY TOP- GAZ / ÉLECTRIQUES (40 /80)

CUECEPASTAS- GAS / ELÉCTRICOS (40 /80)
FRY TOP- GAS / ELECTRICS (40 /80)
FRY TOP- GAZ / ÉLECTRIQUES (40 /80)



COCINAS GAS (2 / 4 FUEGOS)
GAS KITCHEN (2 / 4 FIRES)
CUISINIÈRES (2 / 4 FEUX)

FREIDORAS- GAS / ELÉCTRICAS
PASTA COOKER- GAS / ELECTRICS
CUISEUR DE PÂTES- GAZ / ÉLECTRIQUES



230V



+2°C/+6°C



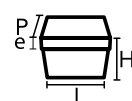
Personalizable
Customisable
Personnalisable

 (+34) 936 358 758

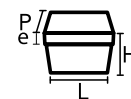
 (+34) 608 299 107

 pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com



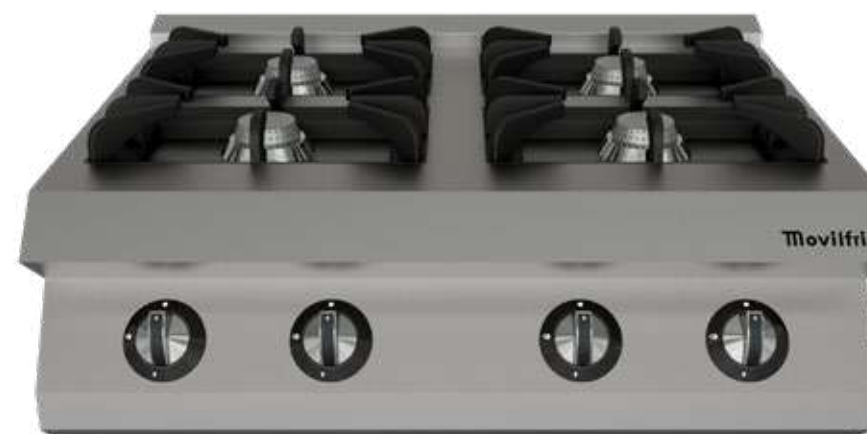
													
MOD.				kW	V	L x P x H (mm)	e (mm)			REF.	€		
FEM-10	FREIDORA	FRYER	FRITEUSE	9	230	400 x 630 x 300	-	10	10	606300	1453		
FEM-10+10				9+9	230	700 x 630 x 300	-	10+10	18	606301	2565		
FTEM-40	FRY TOP	FRY TOP	FRY TOP	5	400	400 x 630 x 300	12	-	15	606331	940		
FTEM-80				10	400	800 x 630 x 300	12	-	30	606333	1368		
CPEM-40	CUECEPASTAS	PASTA COOKER	CUISEUR DE PÂTES	6	400	400 x 630 x 300	-	10	10	606350	1368		
MFE-40	MANTENEDOR FRITOS	FRIED FOOD MAINTAINER	MAINTENEUR DE FRITURES	1	230	400 x 630 x 300	-	-	10	606360	769		



											
MOD.				kW	L x P x H (mm)	e (mm)		kcal		REF.	€
FGM-10	FREIDORA	FRYER	FRITEUSE	10	400 x 630 x 300	-	10	6076	12	606302	1624
FGM-10+10				10+10	700 x 630 x 300	-	10+10	12152	20	606303	2736
FTGM-40	FRY TOP	FRY TOP	FRY TOP	7	400 x 630 x 300	12	-	6076	22	606330	1026
FTGM-40 CROMO									25	606334	1385
FTGM-80				50	606335	1505					
FTGM-80 CROMO							44	606332	2034		
CGM-2	COCINA 2 FUEGOS	KITCHEN 2 FIRES	CUISINIÈR 2 FEUX	10	400 x 630 x 300	-	-	8680	12	606320	855
CGM-4	COCINA 4 FUEGOS	KITCHEN 4 FIRES	CUISINIÈR 4 FEUX	20	600 x 630 x 300	-	-	17360	22	606321	1368
BGM-40	BARBACOA	BARBACUE	BARBECUE	7	400 x 630 x 300	-	-	6076	15	606340	1350
BGM-80				14	800 x 630 x 300	-	-	12152	30	606341	1898
CPGM-40	CUECEPASTAS	PASTA COOKER	CUISEUR DE PÂTES	7	400 x 630 x 300	-	10	6076	10	606351	1453



FTEM 80



CGM 4



FGM 10+10

MODULAR 630



230V



+2°C/+6°C



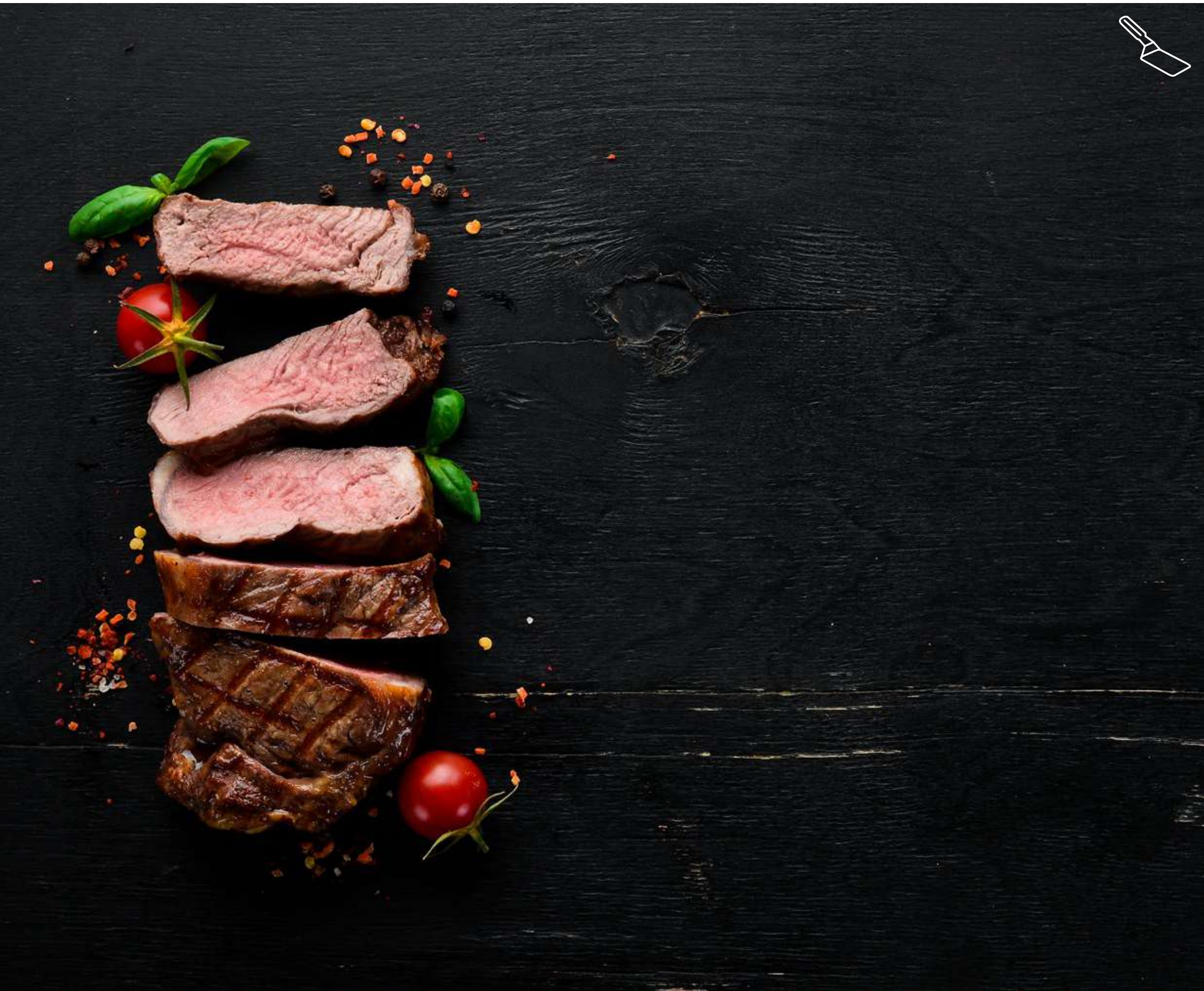
Personalizable
Customisable
Personnalisable

(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com



PLANCHAS

88-89 ELÉCTRICAS

90-91 GAS

GRIDDLES

88-89 ELECTRIC

90-91 GAS

PLANCHA

88-89 ÉLECTRIQUE

90-91 GAZ

ELECTRIC GRIDDLES

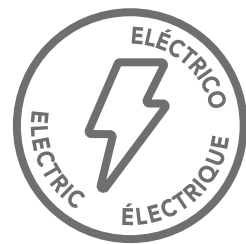
- Built in AISI304 stainless steel
- A** Laminated iron plate
 - B** Grease collector tray
 - C** Non-slip legs
 - D** Adjustable working thermostat
 - E** General switch

PLANCHA ÉLECTRIQUE

- Construit en acier inoxydable AISI304
- A** Plaque en fer laminé
 - B** Plateau collecteur de graisses
 - C** Pieds antidérapants
 - D** Thermostat de travail réglable
 - E** Interrupteur général



PEM 40



PLANCHAS ELÉCTRICAS

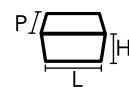
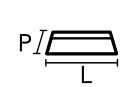
- Construida en acero inoxidable AISI304
- A** Placa laminada de hierro
 - B** Bandeja recogedor de grasa
 - C** Patas antideslizantes
 - D** Termostato trabajo regulable
 - E** Interruptor general



PEM 60

PEM

-  230V
-  +300°C
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable

MOD.	 kW	 L x P x H (mm)	 L x P (mm)	 KG	REF.	€
PEM-40	2,5	400 x 500 x 200	380 x 480	15	203023	309
PEM-60	5	600 x 500 x 200	580 x 480	22	203024	418

ECONOMIC GAS GRIDDLES

- Built in AISI304 stainless steel
- A** Laminated iron plate
 - B** Grease collector tray
 - C** Non-slip legs
 - D** Gas valve adjustment
 - F** Piezo electric

PLANCHA GAZ ÉCONOMIQUE

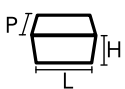
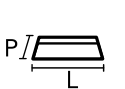
- Construit en acier inoxydable AISI304
- A** Plaque en fer laminé
 - B** Plateau collecteur de graisses
 - C** Pieds antidérapants
 - D** Réglage de la soupape à gaz
 - F** Piezo électrique



PGM 40



PGM 80

MOD.	kW	 kcal / h	L x P x H (mm)	L x P (mm)	Valvulas Valves Soupapes	 KG	REF.	€
PGM 40	3	5040	400 x 500 x 200	380 x 480	1	12	203047	304
PGM 60	6	10080	600 x 500 x 200	580 x 480	2	23	203048	410
PGM 80	6	10080	800 x 500 x 200	780 x 480	2	34	203049	549



PLANCHAS DE GAS ECONÓMICAS

- Construida en acero inoxidable AISI304
- A** Placa laminada de hierro
 - B** Bandeja recogedor de grasa
 - C** Patas antideslizantes
 - D** Regulación válvula de gas
 - F** Piezo eléctrico



PGM 60

PGM

-  Gas
Gaz
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable

RECTIFIED GAS GRIDDDLES

- Built in AISI304 stainless steel
- A** Laminated iron plate
 - B** Grease collector tray
 - C** Non-slip legs
 - D** Gas valve adjustment
 - G** Gas intake

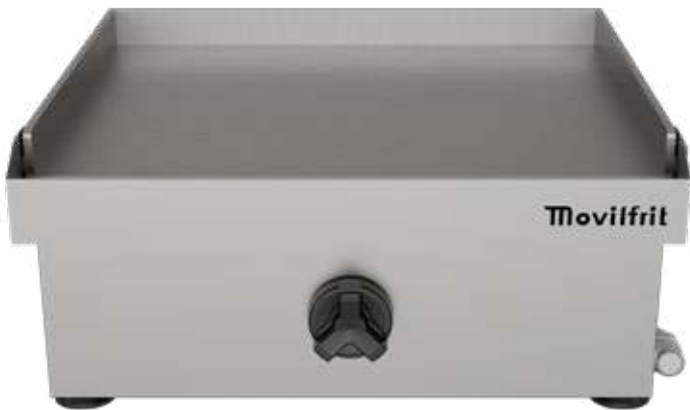
PLANCHA GAZ RECTIFIÉ

- Construit en acier inoxydable AISI304
- A** Plaque en fer laminé
 - B** Plateau collecteur de graisses
 - C** Pieds antidérapants
 - D** Réglage de la soupape à gaz
 - G** Entrée de gaz

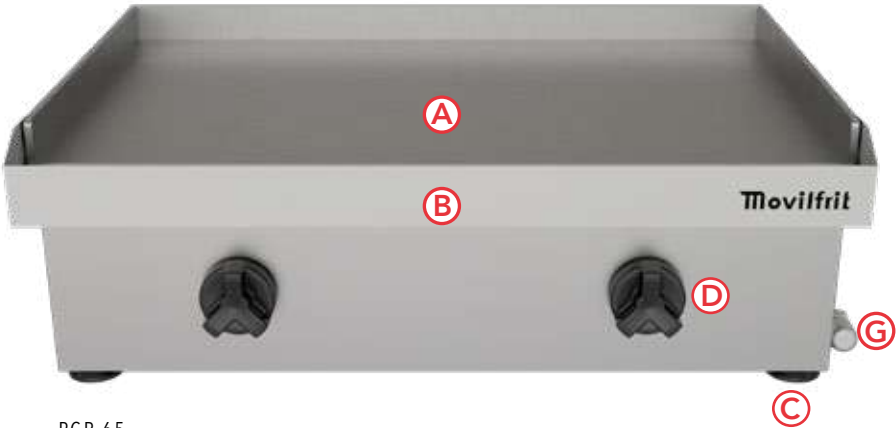


PLANCHA GAS RECTIFICADAS

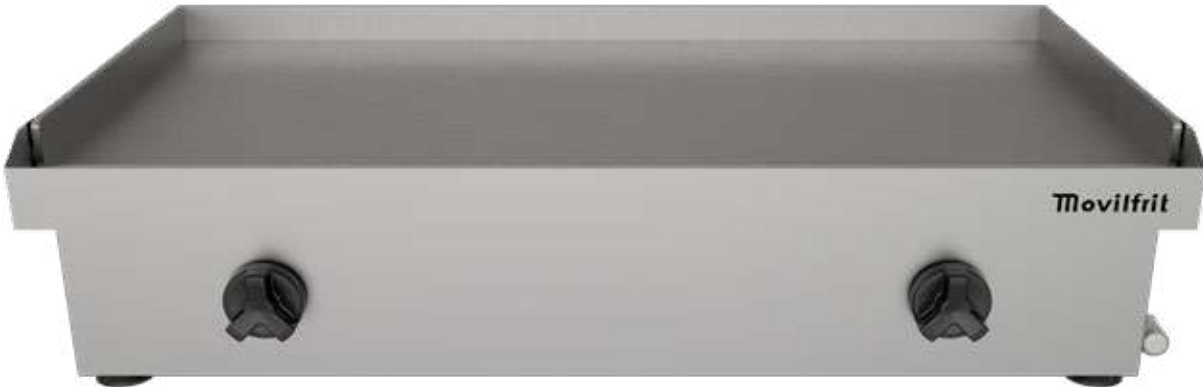
- Construida en acero inoxidable AISI304
- A** Placa laminada de hierro
 - B** Bandeja recogedor de grasa
 - C** Patas antideslizantes
 - D** Regulación válvula de gas
 - G** Entrada de gas



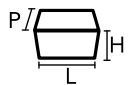
PGR 45



PGR 65



PGR 85

MOD.	kW	 kcal / h	 L x P x H (mm)	 L x P (mm)	Valvulas Valves Soupapes	 KG	REF.	€
PGR-45	4,5	4950	465 x 430 x 260	444 x 395	1	15	203053	824
PGR-65	7	7701	665 x 430 x 260	644 x 395	2	27	203054	835
PGR-85	9	9901	865 x 430 x 260	844 x 395	2	37	203055	1095

-  Gas
Gaz
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable

CHROME GAS GRIDDDLES

- Built in AISI304 stainless steel
- A** Chrome plate
 - B** Grease collector tray
 - C** Non-slip legs
 - D** Gas valve adjustment
 - G** Gas intake

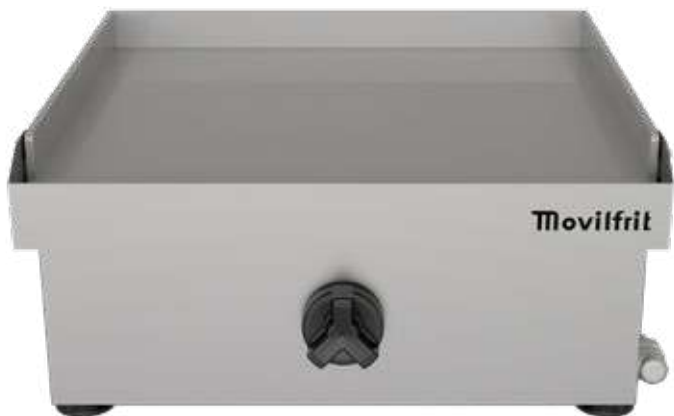
PLANCHA GAZ CHROME

- Construit en acier inoxydable AISI304
- A** Plaque chrome
 - B** Plateau collecteur de graisses
 - C** Pieds antidérapants
 - D** Réglage de la soupape à gaz
 - G** Entrée de gaz



PLANCHA A GAS CROMO

- Construida en acero inoxidable AISI304
- A** Placa cromada
 - B** Bandeja recogedor de grasa
 - C** Patas antideslizantes
 - D** Regulación válvula de gas
 - G** Entrada de gas



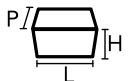
PGC 45



PGC 85

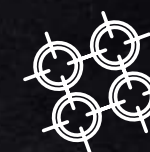


PGC 65

MOD.	kW	 kcal / h	 L x P x H (mm)	 L x P (mm)	Valvulas Valves Soupapes	 KG	REF.	€
PGC 45	4,5	4950	400 x 430 x 220	444 x 395	1	19	203062	1265
PGC 65	7	7701	600 x 430 x 220	644 x 395	2	30	203063	1465
PGC 85	9	9901	800 x 430 x 200	844 x 395	2	34	203064	1783

PGC

-  Gas
Gaz
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable



COCINAS

98-99 GAS

KITCHEN

98-99 GAS

CUISINIÈRES

98-99 GAZ

GAS KITCHENS

- Built in AISI304 stainless steel
- A** Removable fireplace to easily clean and maintenance
 - B** Removable grill
 - C** Gas valve adjustment



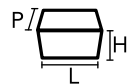
ECOM 1 FUEGO



ECOM 2 FUEGOS



ECOM 3 FUEGOS



MOD.	kW	 kcal / h	L x P x H (mm)	Valvulas Valves Soupapes	 KG	REF.	€
ECOM 1 FUEGO	6	10080	450 x 490 x 200	1	20	203098	449
ECOM 2 FUEGOS	12	20160	800 x 490 x 200	2	24	203099	818
ECOM 3 FUEGOS	18	30240	1200 x 490 x 200	3	36	203100	1221
ECOM 4 FUEGOS	24	40320	800 x 840 x 200	4	50	203101	1391



COCINAS A GAS

- Construida en acero inoxidable AISI304
- A** Fogón extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento
 - B** Parrilla desmontable
 - C** Regulación válvula gas



ECOM 4 FUEGOS

-  Gas Gaz
-  Personalizable Customisable Personnalisable

ECOM



BARBACOAS

102-103 GAS

BARBACUE

102-103 GAS

BARBECUES

102-103 GAZ

BARBACUE WITH SS GRILL

- Built in AISI304 stainless steel
- A Rease collector tray
 - B Elevation system
 - C Waste collecting tray
 - D Gas valve adjustment
 - E Ribbed grill



BM 35

BARBECUE AVEC GRIL EN ACIER INOX

- Construit en acier inoxydable AISI304
- A Plateau collecteur de graisses
 - B Système d'élévation
 - C Bac de récupération des déchets
 - D Réglage de la soupape à gaz
 - E Gril côtelé

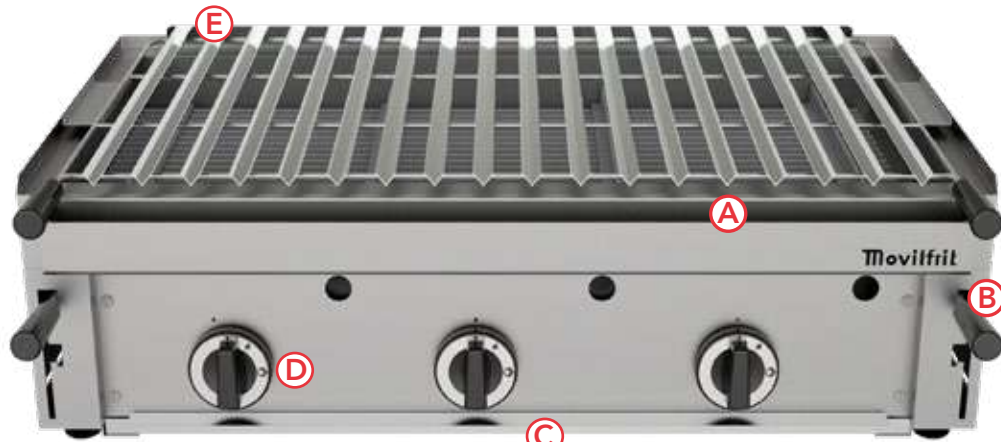


BM 60



BARBACOA CON PARRILLA INOX

- Construida en acero inoxidable AISI304
- A Bandeja recogedor grasa
 - B Sistema de elevación
 - C Bandeja recogedor residuos
 - D Regulación válvula gas
 - E Parrilla acanalada



BM 90

BM

-  Gas
Gaz
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable

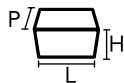
ACCESORIOS INCLUIDOS

ACCESORIES INCLUDED

ACCESSOIRES INCLUS



BOLSA PIEDRA VOLCÁNICA
3 Kg



MOD.	kW	 kcal / h	L x P x H (mm)	Valvulas Valves Soupapes	 KG	REF.	€
BM-35	6,8	11424	370 x 600 x 260	1	25	203095	791
BM-60	13,6	22848	600 x 600 x 260	2	39	203096	1209
BM-90	20.4	34272	900 x 600 x 260	3	53	203097	1706


 (+34) 936 358 758


 (+34) 608 299 107


 pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com



TOSTADORES

106-107 RESISTENCIA

108-109 CINTA

TOASTERS

106-107 RESISTANCE

108-109 BELT

GRILLE PAIN

106-107 RÉSISTANCE

108-109 BANDE

RESISTANCE TOASTER

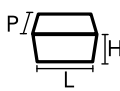
- Built in AISI304 stainless steel
- A Timer
 - B Resistors switches
 - C Waste collecting tray
 - D Armored resistance



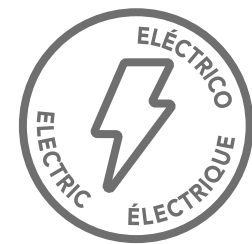
TM1T



TM1



MOD.	 kW	L x P x H (mm)	 (min)	 KG	REF.	€
TM1	2,4	535 x 270 x 280	-	7	440030	248
TM1T	2,4	535 x 270 x 280	✓	7	440031	264
TM2	3,6	535 x 270 x 370	-	9	440032	304
TM2T	3,6	535 x 270 x 370	✓	9	440033	319



TOSTADOR DE RESISTENCIA

- Construida en acero inoxidable AISI304
- A Temporizador
 - B Interruptores resistencias
 - C Bandeja recogedor residuos
 - D Resistencia blindada



TM2T

TM

-  230V
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable



BELT TOASTER

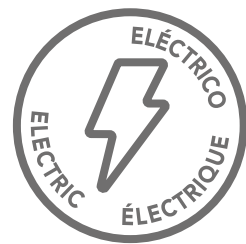
- Built in AISI304 stainless steel
- A** Belt speed regulator
 - B** Resistors switches
 - C** General switch

GRILLE-PAIN À BANDE

- Construit en acier inoxydable AISI304
- A** Régulateur de vitesse de courroie
 - B** Commutateurs de résistances
 - C** Interrupteur général



TCM 210



TOSTADOR DE CINTA

- Construida en acero inoxidable AISI304
- A** Regulador velocidad de la cinta
 - B** Interruptor resistencias
 - C** Interruptor general

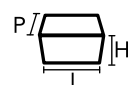


TCM 375

A **B** **C**

TMC

-  230V
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable



MOD.	 kW	 L x P x H (mm)	 (min)	 KG	REF.	€
TCM-210	3	885 x 450 x 320	210 x 75 (h)	25	440034	1581
TCM-375	4	885 x 615 x 320	375 x 75 (h)	30	440035	1737





MICROONDAS

112-113 ECONÓMICO

MICROWAVES

112-113 ECONOMIC

MICRO-ONDES

112-113 ÉCONOMIQUE

MICROWAVE ECONOMIC OVEN

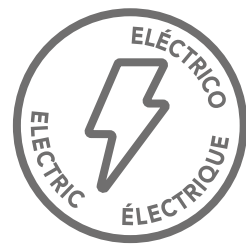
- Built in AISI304 stainless steel
- A** Digital screen
 - B** Menu and time regulator
 - C** Power regulator
 - D** Grill included

FOUR MICRO-ONDES ÉCONOMIQUE

- Construit en acier inoxydable AISI304
- A** Écran numérique
 - B** Régulateur de temps et menu
 - C** Régulateur de puissance
 - D** Gril incorporé



900 INOX
DIGITAL



MICROONDAS ECONÓMICO

- Construida en acero inoxidable AISI304
- A** Pantalla digital
 - B** Regulador de tiempo y menú
 - C** Regulador de potencia
 - D** Grill incorporado



900 INOX
MANUAL

900
INOX

-  230V
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable

MOD.	Total kW	Grill kW	L x P x H (mm)	L x P x H (mm)	(L)	KG	REF.	€
900 INOX MANUAL	1+0,9	0,9	483 x 398 x 281	315 x 360 x 195	23	15,5	402026	272
900 INOX DIGITAL	0,9	-	483 x 398 x 281	315 x 360 x 195			402025	286





DOMESTICO

116-117 FREIDORAS

118-119 PLANCHAS

DOMESTIC

116-117 FRYERS

118-119 GRIDDLES

DOMESTIQUE

116-117 FRITEUSES

118-119 PLANCHAS

FRYER

- Built in AISI304 stainless steel

 - A** Removable electric head (easy cleaning)
 - B** Adjustable working thermostat
 - C** Non-slip legs
 - D** Evacuate oil tap
 - E** Elevation system
 - F** Reinforced stainless steel basket in mesh and rod
 - G** Waste basket included in model **LUX 5 + FILTRO**

FRITEUSE

- Construit en acier inoxydable AISI304

 - A** Tête électrique amovible (nettoyage facile)
 - B** Thermostat de travail réglable
 - C** Pieds antidérapants
 - D** Robinet pour évacuer l'huile
 - E** Système d'élévation
 - F** Panier renforcé en maille et tige en acier inoxydable
 - G** Filtre à déchets inclu dans le modèle **LUX 5 + FILTRO**



LUX 5

LUX 5



FREIDORA

- Construida en acero inoxidable AISI304

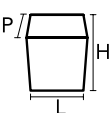
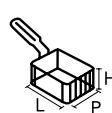
 - A** Cabezal eléctrico extraíble (limpieza fácil)
 - B** Termostato trabajo regulable
 - C** Patas antideslizantes
 - D** Grifo para evacuar aceite
 - E** Sistema de elevación
 - F** Cesta reforzada en malla y varilla de acero inox
 - G** Filtro para residuos incluido en modelo **LUX 5 + FILTRO**



LUX 5

LUX 5

-  Agua-Aceite
Water-Oil
Eau-Huile
-  230V
-  200°C
-  Grifo
Tap
Robinet
-  Visor
Sight Glass
Voyant
-  Elevación
Elevation
Élévation
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable

MOD.	kW	V			Total	 L x P x H (mm)	 L x P x H (mm)	 KG	REF.	€
LUX 5	2	230	1	4	5	320 x 270 x 280	Ø 200 x 80	5,5	117054	306
LUX 5 + FILTRO									117055	350



ELECTRIC GRILL

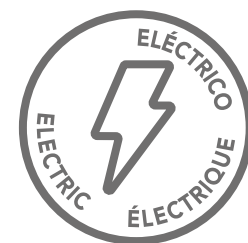
- Built in AISI304 stainless steel
- A** Laminated steel plate 5mm thickness
 - B** Removable handles
 - C** Adjustable thermostat
 - D** Grease collector tray
 - E** Special non-stick treatment

PLANCA ÉLECTRIQUE

- Construit en acier inoxydable AISI304
- A** Plaque en acier laminé de 5mm d'épaisseur
 - B** Poignées amovibles
 - C** Thermostat réglable
 - D** Plateau collecteur de graisses
 - E** Traitement spécial antiadhésif

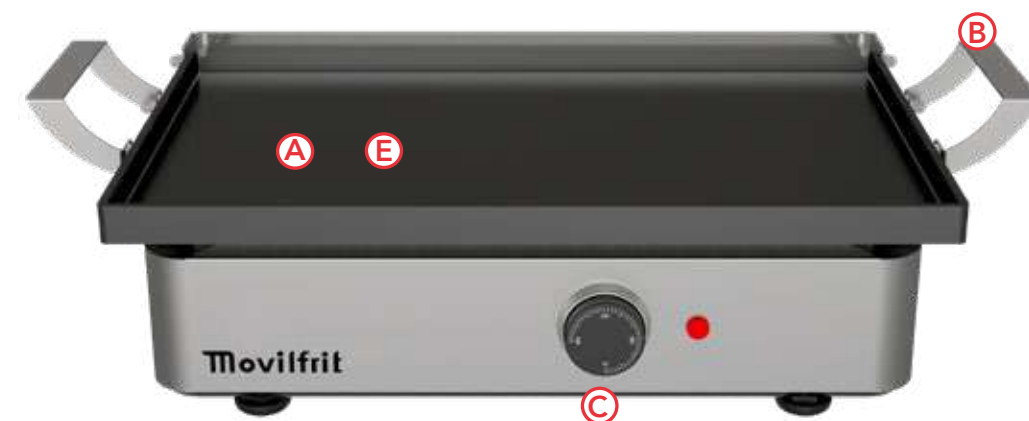


PE 500 LUX



PLANCHA ELÉCTRIC

- Construida en acero inoxidable AISI304
- A** Placa acero laminado 5mm de grosor
 - B** Asas desmontables
 - C** Termostato regulable
 - D** Bandeja recogedor de grasa
 - E** Tratamiento especial antiadherente

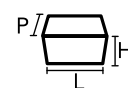
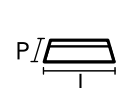


PE 500 LUX

PE
500 LUX

-  230V
-  60°C / 300°C
-  Personalizable
Customisable
Personnalisable



MOD.	kW	V	 L x P x H (mm)	 L x P (mm)	 KG	REF.	€
PE-500 LUX	2,5	230	550 x 315 x 150	450 x 300	11	203030	275





RECAMBIOS

- 122 FREIDORAS
- 124 VITRINAS
- 125 PLANCHAS Y BARBACOAS
- 125 BRASA

SPARE PARTS

- 122 FRYERS
- 124 DISPLAY CASES
- 125 GRIDDLES & BARBECUES
- 125 CHARCOAL

PIECES DETACHEES

- 122 FRITEUSES
- 124 VITRINES
- 125 PLANCHAS ET BARBECUES
- 125 BRAISE

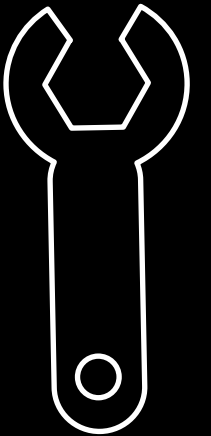


FREIDORAS FRYERS FRITEUSES

	MOD.	REF.	€
BRIDA GRIFO	5	905035	2,83
	DC 6	907029	299,50
	DC/PRO-8/10	907030	310,80
	DCF-10	907020	310,80
	F 10	907024	180,63
	FA 4	907021	175,25
	FA 6	907022	180,28
	FA 8/9/10 (anterior 2016)	907023	210,32
	FA/PRO-8/9/10 (2016)	907025	170,95
	FAR 10	907008	905,91
	FAR 12/17	907026	1096,43
	FAR 25	907004	1210,17
	FA/PRO-10 MAX 10 400V 9000W	907871	679,81
	PRO MAX 8 400V 6000W	907869	664,75
	PRO MAX 8/10 230V 6000W	907868	629,50
	10 400V	907877	635,82
	10/12/17 230V	907878	610,05
	17/12 400V	907879	705,62
	25	907881	920,87
	35	907882	1225,47
CABEZAL	5	907002	131,27
	FA 10 230V MAX	907874	629,50
	FA 10 230V MAX derecho	907872	629,50
	FA-10 400V MAX	907875	679,81
	FA-10 400V MAX derecho	907873	679,81
	CABLE CLAVIJA	901055	10,80
	CADENA 25	908054	26,12
	35	908056	29,12
	CAJON RESIDUOS 17/25/35	905416	392,00
	CAPUCHON FASTON	901060	0,20
CESTA	FA-8/9/10	907044	103,42
	10	907038	114,41
	12/17	907041	149,74
	12/2-17/2	907052	125,15
	25	907042	197,84
	25/2	907033	143,20
	35	907043	300,52
	35/2	907034	254,76
	4	907048	95,31
	5	907035	60,61
CESTA REFORZADA	6	907047	99,56
	4	907039	100,15
	6	907037	102,69
	8/10	907045	111,77
CESTA RESIDUOS	5	901099	29,70
COJINETE EJE ELEVACION	10/12/17	905071	6,22
	5	905058	4,67
CONJUNTO ELEVACION	10/12/17	907155	88,23
	25/35	907104	183,46
CONTACTOR	AF09-30-01-13 3P 230V 4KW	901154	58,72
	AF09-30-01-14 3P 400V 4KW	901155	58,72
	AF09-30-10-13 3P 230V 4KW	901156	58,72
	AF09-30-10-14 3P 400V 4KW	901157	58,72
	AF26-30-00-14 3P 400V 11KW+AUXILIAR	901161	140,12
	MINI CONTACTOR 1NA 230V AC	901162	44,19
	MINI CONTACTOR 1NC 230V AC	901163	44,19
	NIVEL COMPLETO 10/12/17	907032	55,63

	MOD.	REF.	€
CREMALLERA	F10	905064	31,17
	FH10/12/17	905055	17,05
EJE ELEVACION	10/12/17	905134	8,25
EMBRAGUE NYLON	10/12/17	908104	3,12
	5	908103	3,12
ESCUDO GOMA POMO ELEVACION	25/35	908101	9,25
	ESCUDO TERMOSTATO	901281	4,80
FILTRO RESIDUOS	10	901102	45,28
	12/17	901103	50,31
	25	901104	55,63
	35	901105	60,12
	FA-6	901101	35,02
GRIFO COMPLETO	FA-8/10	901100	40,10
	3/4	907089	40,43
GRIFO FREIDORA 1 1/4"	F-5	907088	77,91
	GRIFO FREIDORA 3/4"	901372	41,35
GRIFO FREIDORA 3/4" PALANCA	GRIFO FREIDORA 3/4" PALOMILLA	901373	17,57
	GRIFO	901371	18,82
GRIFO	FH-10	901374	33,78
	INTERRUPTOR GENERAL 32A	901405	129,74
INTERRUPTOR GENERAL 40A	JUNTA CRISTAL NIVEL 10/17/25/35	901404	150,25
	JUNTA GRIFO 3/4" FREIDORA	908257	1,75
JUNTA GRIFO	JUNTA GRIFO 3/4" FREIDORA	908255	1,23
	5	908251	2,04
JUNTA NIVEL	FH-10	908250	2,28
	10/12/17/25/35	908253	1,86
JUNTA TORNILLO GRIFO	5	908252	1,75
	5	905225	0,22
JUNTA TORNILLO NIVEL	5/6	905226	0,22
	MANDO INTERRUPTOR	901510	18,34
MANGO CESTA	12/17/25	907087	24,28
	4/6/8/10	907086	23,99
MANGO GRIFO	5	907081	10,28
	5	901521	13,60
MANOPLA TERMOSTATO FREIDORA	MANOPLA TERMOSTATO FREIDORA	901504	4,91
	MINI CONTACTOR 1NA 230V AC	901162	44,19
MINI CONTACTOR 1NC 230V AC	MINI CONTACTOR 1NC 230V AC	901163	44,19
	NIVEL COMPLETO 10/12/17	907032	55,63
PASACABLE CABEZALES	25/35	907103	117,70
	5/6	907006	38,48
PASACABLE	FH	901622	8,81
	5/6/8/10	901620	1,86
PASADOR INOX 2,5x8 MANGO GRIFO	PASADOR INOX 2,5x8 MANGO GRIFO	905359	1,11
	PATA FREIDORA	905842	12,14
PILOTO REDONDO AMBAR 400V	PILOTO REDONDO AMBAR 400V	901580	3,58
	PILOTO REDONDO INCOLORO 400V	901582	3,58

	MOD.	REF.	€
PILOTO REDONDO ROJO 400V		901581	3,58
	PILOTO REDONDO ROJO	5	3,54
PLASTICO MANGO CESTA FREIDORA		907080	5,93
	LUX	907085	9,42
POMO ELEVACION COMPLETO	5/6	907007	17,82
	POMO ELEVACION PLASTICO	25/35	6,74
POMO MANDO ELEVACION COMPLETO	25/35	907105	70,21
	10/12/17	907116	71,52
POMO TAPA FREIDORA		908020	4,95
Prensaestopa CABEZAL FREIDORA		908370	2,28
RACORD 3/4" GRIFO	FA-8/10	905408	11,92
	12/17 7000W 400V	901678	183,93
RESISTENCIA	F10 4000W	901690	68,52
	FA10 9000W 400V MAX	901707	259,13
FAR 10 10000W	FAR 12/17 17000W	901688	279,66
	FAR 25 25000W	901687	577,70
10 6000W 400V	10/12/17 6000W 230V	901684	216,94
	25 15000W	901677	133,70
35 25000W	4 2000W	901680	415,02
	5 2000W	901681	685,98
6 3000W	8/FA10 4000W	901685	66,96
	FA-10 6000W 230V MAX	901701	43,86
FA-10 6000W 400V MAX	FA-10 9000W 400V MAX	901689	47,40
	FA-10 9000W 400V MAX	901691	68,52
RODILLO RESISTENCIA COMPLETO	25/35	901705	193,60
	SOPORTE CABEZAL	901706	285,37
SOPORTE FIJACION CABEZAL FREIDORA	FA-4/6/8/10	901707	259,13
	SOPORTE FIJACION CESTA	907018	22,54
TAPA CAJA CABEZAL	5	905429	7,87
	F/FAP-10	905420	18,53
TAPA COMPLETA	17/12	905417	92,00
	25	905451	6,19
TAPA	35	907010	24,39
	FA-6/8/10	907011	31,44
TERMOSTATO COMPLETO FREIDORA	5	907012	53,51
	TERMOSTATO SEGURIDAD	907013	73,47
TERMOSTATO SEGURIDAD FREIDORA	5	907009	24,39
	ZOCALO	905116	8,37
ZOCALO	5	907110	30,25
	5	901771	16,60
ZOCALO	5	901770	18,49
	5	905361	9,54



(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com





VITRINAS DISPLAY CASES VITRINES

	MOD.	REF.	€
BANDEJA GASTRONORM 1/3		916810	21,06
CRISTAL CALENTADOR	IRON 4	918381	244,43
	IRON 6	918379	253,35
CRISTAL ESTANTE TRANSPARENTE	CUB 4 2P	916942	82,23
	CUB 6 2P	916939	77,32
	CUB 8 2P	916967	105,40
	IRON 4 2P	916901	91,71
	IRON 6 2P	914002	115,87
CRISTAL ESTANTE EXPOSITOR 390	IRON 8 2P	914003	139,85
	V4	919089	78,42
	V6	919090	83,31
	V8	919091	106,10
CRISTAL EXPOSITOR PLANO	1P SUP/FRON/ESTAN 2P FRONTAL	01224110	50,61
		01224140	88,94
CRISTAL EXPOSITOR CURVO	1P	01224180	141,07
	2P	01224190	147,72
CRISTAL EXPOSITOR	IRON BLANCO 4 1P	919040	289,73
	IRON BLANCO 4 2P	919042	303,25
	IRON BLANCO 6 1P	919044	310,26
	IRON BLANCO 6 2P	919046	325,06
	IRON BLANCO 8 1P	919048	383,16
	IRON BLANCO 8 2P	919050	398,05
	IRON NEGRO 4 1P	916913	289,73
	IRON NEGRO 4 2P	916914	303,25
	IRON NEGRO 6 1P	916915	310,26
	IRON NEGRO 6 1P	916916	325,06
	IRON NEGRO 8 1P	916917	383,16
	IRON NEGRO 8 2P	916918	398,05
	IRON REMOTO 6	918380	263,42
	IRON REMOTO 6 2P	918382	281,35
	IRON REMOTO 8	918385	298,53
	IRON REMOTO 8 2P	918383	328,21
	IRON ROJO 4 1P	919039	289,73
	IRON ROJO 4 2P	919041	303,25
	IRON ROJO 6 1P	919043	310,26
	IRON ROJO 6 2P	919045	325,06
CRISTAL FRONTAL CALENTADOR	IRON ROJO 8 1P	919047	383,16
	IRON ROJO 8 2P	919049	398,05
	VECI/JADE 4	916819	223,27
	VECI/JADE 6	916820	235,00
CRISTAL FRONTAL NEGRO/BLANCO/ROJO	VECI/JADE 8	916821	259,14
	CUB 4	916948	85,83
CRISTAL FRONTAL CALENTADOR	CUB 6	916950	122,05
	CUB 4 1P	916930	146,48
	CUB 4 2P	916940	145,21
	CUB 6 1P	916932	171,90
	CUB 6 12P	916937	185,01
CRISTAL FRONTAL NEGRO/BLANCO/ROJO	CUB 8 1P	916934	162,80
	CUB 8 2P	916965	184,49
	V4 1P	919080	75,61
	V4 2P	919081	77,27
CRISTAL FRONTAL EXPOSITOR 390	V6 1P	919082	80,41
	V6 2P	919083	85,31
	V8 1P	919084	96,75
	V8 2P	919085	99,31
CRISTAL MOTOR BLANCO/PLATA		916826	101,43

	MOD.	REF.	€
CRISTAL SUPERIOR CALENTADOR	CUB 4	916949	109,23
	CUB 6	916951	121,93
CRISTAL SUPERIOR NEGRO/BLANCO/ROJO	CUB 4 1P/2P	916931	154,83
	CUB 6 1P/2P	916933	158,15
	CUB 8 1P/2P	916966	190,20
CRISTAL SUPERIOR EXPOSITOR 390	V4 1P/2P	919086	78,76
	V6 1P/2P	919087	83,72
	V8 1P/2P	919088	106,12
FUENTE ALIMENTACION LED 30 W		918554	25,10
INTERRUPTOR RECTANGULAR		916840	6,15
JUEGO PUERTAS	CUB/CALENT/NEUTRA 4	916784	37,53
	CUB/CALENT/NEUTRA 6	916785	37,91
	CUB/CALENT/NEUTRA 8	916786	44,93
	EXPOSITOR 1 PISO	916792	65,13
	EXPOSITOR 2 PISO	916793	87,05
	IRON 4 2P / CUB 4 2P (2022)	916794	57,86
	IRON 6 2P / CUB 6 2P (2022)	916795	62,00
	IRON 8 2P / CUB 8 2P (2022)	916796	67,57
	IRON/IRON2P/CALENT/ CUB2P 4	916842	28,95
	IRON/IRON2P/CALENT/ CUB2P 6	916851	35,40
JUEGO SOPORTE VITRINA (2 PIEZAS)	IRON/IRON2P/CALENT/ CUB2P 8	916879	38,91
	VECI/JADE 4	916789	38,90
	VECI/JADE 6	916790	39,32
	VECI/JADE 8	916791	43,54
KIT DESAGÜE VITRINA		916872	111,21
LATERAL EXPOSITOR		905415	65,00
	1 PISO CURVO	01224170	31,48
	1 PISO PLANO	01224120	32,99
	2 PISO CURVO	01224160	46,43
	2 PISO PLANO	01224150	45,60
	PLANO 1P DE 390mm	01224199	60,37
LATERAL RANURADO	PLANO 2P DE 390mm	01224200	60,37
	CUB 1P	918370	63,16
	CUB 2P	918377	75,52
	IRON 1P	918391	71,77
LATERAL TRANSPARENTE	IRON 2P	918394	85,17
	CUB 1P	918371	72,43
	CUB 2P	918378	83,07
	IRON 1P	918390	71,83
MOTOR VENTILADOR 10W CON SOPORTE	IRON 2P	918393	85,17
		918489	37,05
PARRILLA CUBA PLANA		918361	36,00
SOPORTE ESTANTE EXPOSITOR Derecho		14331150	2,37
SOPORTE ESTANTE EXPOSITOR Izquierdo	IRON/CUB 2P	914001	1,85
TERMOSTATO VITRINA CALENTADOR		14331160	2,37
TERMOSTATO VITRINA		918504	18,59
TERMOSTATO VITRINA	IRON/CUB	916986	78,29

	MOD.	REF.	€
TIRA LED	4	918551	38,97
	6	918552	49,95
	8	918553	61,94
	REMOTA/CALIENTE 4	918543	39,95
	REMOTA/CALIENTE 6	918544	51,94
TOPE GOMA PIE	REMOTA/CALIENTE 8	918545	63,94
		14340130	2,47



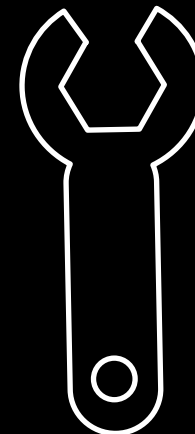
BRASA CHARCOAL BRAISE

	MOD.	REF.	€
CORTAFUEGOS EXTERNO		202802	405,00
CRISTAL PUERTA HORNO	HBR-4	202408	210,00
	HBR-6	202409	250,00
MESA HORNO		202800	1480,00
MUELLE PUERTA HORNO		202818	41,93
PALA ATIZADOR		202807	57,00
PARRILLA ACANALADA	BM-80 / BM-160	202412	345,00
PARRILLA ACANALADA INOX	HBR-6	202407	770,81
PARRILLA BESUGUERA		202806	58,00
PARRILLA PESCADO		202805	82,00
PARRILLA TOLVA	HBR-4	202413	175,00
	HBR-6	202414	280,00
PARRILLA VARILLA	HBR-4	202405	459,91
	HBR-6	202406	498,02
PINZA CON GUIA		202804	53,00
PLANCHA	BM80/ BM160	202821	210,00
POMO ELEVADOR PARRILLA		202813	25,88
REGULADOR TIRO EXTERNO		202803	298,00
SOMBRERO		202801	269,85
TERMOMETRO HORNO BRASA 500°C		202820	166,00



PLANCHAS BARBACOAS GRIDDLES BARBACUES PLANCHAS BARBECUES

	MOD.	REF.	€
ASLANTE ASA PLANCHA	PE-500 LUX	905487	2,03
ASA INOX PLANCHA	PE-500 LUX	905434	15,31
PIEDRA VOLCANICA 3KG BARBACOA		915025	23,32
POMO ELEVADOR PARRILLA		202813	25,88
RECOGEGRASAS PLANCHA	PE-500 LUX	905486	73,52
RESISTENCIA PLANCHA	PE-500 LUX	905435	69,95
TERMOPAR BARBACOA		202814	19,59
TERMOPAR PLANCHA		202815	17,06
TERMOSTATO REGULACION 300° C	PE-500 LUX	905431	41,17
VALVULA GAS PLANCHA-BARBACOA		202816	96,18
VALVULA GAS TERMOSTATICA PLANCHA		202817	150,31



(+34) 936 358 758

(+34) 608 299 107

pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com

INDICE DE REFERENCIAS

REF.		PAG.	REF.		PAG.	REF.		PAG.	REF.		PAG.	REF.		PAG.	REF.		PAG.
300	MOTOR LADO CONTRARIO	47-49-51-57-59-61-63-65	157383	DC-8+8 S/Grifo	16	158301	FA-COM 10+10 4+9 C/Grifo	20	306988	CUB COLD 6 2P Blanco	62	308027	CUB 6 SUSHI CUBA PLANA Rojo	58	877034	IRON 6 CUBA PLANA Negro	46
			157384	DC-10 C/Grifo	16	158302	FA-COM 10+10 6+9 C/Grifo	20	306989	CUB COLD 6 2P Rojo	62	308028	CUB 8 SUSHI CUBA PLANA Rojo	58	877035	IRON 8 CUBA PLANA Negro	46
107066	F-10 230	32	157385	DC-10+10 C/Grifo	16	158500	FA-COM 10(x3) 4(x3) S/Grifo	20	306990	CUB 4 CUBA PLANA Negro	56	308030	CUB SELF-SERVICE V4	54	877036	IRON 4 CUBA PLANA Rojo	46
107067	F-10+10 230	32	157386	DC-10 S/Grifo	16	158501	FA-COM 10(x3) (2)4+(1)6 S/Grifo	20	306991	CUB 6 CUBA PLANA Negro	56	308031	CUB SELF-SERVICE V6	54	877037	IRON 6 CUBA PLANA Rojo	46
107070	FP-10 230	32	157387	DC-10+10 S/Grifo	16	158502	FA-COM 10(x3) (1)4+(2)6 S/Grifo	20	306992	CUB 8 CUBA PLANA Negro	56	308032	CUB SELF-SERVICE V8	54	877038	IRON 8 CUBA PLANA Rojo	46
107071	FP-10+10 230	32	157388	DC-8 C/Grifo	16	158503	FA-COM 10(x3) (2)4+(1)9 S/Grifo	20	306993	CUB 4 CUBA PLANA Blanco	56	402025	900 INOX DIGITAL	112	877039	IRON 4 CUBA PLANA Blanco	46
107306	FH-10 230	34	157389	DC-8+8 C/Grifo	16	158504	FA-COM 10(x3) (1)4+(2)9 S/Grifo	20	306994	CUB 6 CUBA PLANA Blanco	56	402026	900 INOX MANUAL	112	877040	IRON 6 CUBA PLANA Blanco	46
107307	FH-10 400	34	157399	FA-4 S/Grifo	14	158505	FA-COM 10(x3) 6(x3) S/Grifo	20	306995	CUB 8 CUBA PLANA Blanco	56	440030	TM1	106	877041	IRON 8 CUBA PLANA Blanco	46
107308	FH-10+10 230	34	157400	FA-6 S/Grifo	14	158506	FA-COM 10(x3) (2)6+(1)9 S/Grifo	20	306996	CUB 4 CUBA PLANA Rojo	56	440031	TM1T	106	877042	IRON 4 SUSHI Negro	48
107309	FH-10+10 400	34	157401	FA-6+6 S/Grifo	14	158507	FA-COM 10(x3) (1)6+(2)9 S/Grifo	20	306997	CUB 6 CUBA PLANA Rojo	56	440032	TM2	106	877043	IRON 6 SUSHI Negro	48
107310	FH-17 230	34	157407	FAP-10	24	158508	FA-COM 10(x3) (1)4+(1)6+(1)9 S/Grifo	20	306998	CUB 8 CUBA PLANA Rojo	56	440033	TM2T	106	877044	IRON 8 SUSHI Negro	48
107311	FH-17 400	34	157409	FAP-10+10	24	158509	FA-COM 10+10+10 9+9+9 S/Grifo	20	307000	CUB 4 Negro	56	440034	TCM-210	108	877045	IRON 4 SUSHI Rojo	48
107312	FH-17+17 230	34	157410	FA-8 S/Grifo	14	158700	FA-COM 10+10+10 4+4+4 C/Grifo	20	307001	CUB 6 Negro	56	440035	TCM-375	108	877046	IRON 6 SUSHI Rojo	48
107313	FH-17+17 400	34	157411	FA-8+8 S/Grifo	14	158701	FA-COM 10(x3) (2)4+(1)6 C/Grifo	20	307002	CUB 8 Negro	56	500010	FGS-8	38	877047	IRON 8 SUSHI Rojo	48
107315	FH-25 400	34	157412	FA-10 C/Grifo	14	158702	FA-COM 10(x3) (1)4+(2)6 C/Grifo	20	307003	CUB 4 Blanco	56	500014	FGM-18	40	877048	IRON 4 SUSHI Blanco	48
107317	FH-25+25 400	34	157413	FA-10+10 C/Grifo	14	158703	FA-COM 10(x3) (2)4+(1)9 C/Grifo	20	307004	CUB 6 Blanco	56	500015	FGM-18+18	40	877049	IRON 6 SUSHI Blanco	48
107318	FH-35 400	34	157414	FA-10 MAX 400 C/Grifo	14	158704	FA-COM 10(x3) (1)4+(2)9 C/Grifo	20	307005	CUB 8 Blanco	56	500016	FGS-10 MAX	38	877050	IRON 8 SUSHI Blanco	48
107320	FH-35+35 400	34	157415	FA-10+10 MAX 400 C/Grifo	14	158705	FA-COM 10(x3) 6(x3) C/Grifo	20	307006	CUB 4 Rojo	56	500017	FGS-10+10 MAX	38	877051	IRON 4 SUSHI CUBA PLANA Negro	48
108080	FP-10+10+10 230	36	157418	FAP-17 230	24	158706	FA-COM 10(x3) (2)6+(1)9 C/Grifo	20	307007	CUB 6 Rojo	56	500018	FGM-24	40	877052	IRON 6 SUSHI CUBA PLANA Negro	48
108100	F-10+10+10 230	36	157419	FAP-17+17 230	24	158707	FA-COM 10(x3) (1)6+(2)9 C/Grifo	20	307008	CUB 8 Rojo	56	500019	FGM-24+24	40	877053	IRON 8 SUSHI CUBA PLANA Negro	48
108200	FH-10+10+10 230	36	157420	FAP-17 400	24	158708	FA-COM 10(x3) 1(4)+(1)6+(1)9 C/Grifo	20	307009	CUB 4 REMOTA Negro	56	606300	FREIDORA ELECTRICA FEM-10	84	877054	IRON 4 SUSHI CUBA PLANA Rojo	48
108201	FH-10+10+10 400	36	157423	FAP-17+17 400	24	158709	FA-COM 10(x3) 9(x3) C/Grifo	20	307010	CUB 6 REMOTA Negro	56	606301	FREIDORA ELECTRICA FEM-10+10	84	877055	IRON 6 SUSHI CUBA PLANA Rojo	48
108400	FH-17+17+17 230	36	157424	FAP-10 MAX 230	24	202100	HBR-4	76	307011	CUB 8 REMOTA Negro	56	606302	FREIDORA GAS FGM-10	84	877056	IRON 8 SUSHI CUBA PLANA Rojo	48
108401	FH-17+17+17 400	36	157425	FAP-10+10 MAX 230	24	202102	HBR-6	76	307012	CUB 4 2P REMOTA Negro	60	606303	FREIDORA GAS FGM-10+10	84	877057	IRON 4 SUSHI CUBA PLANA Blanco	48
117054	LUX 5	116	157426	FAP-10 MAX 400	24	202103	HBR-4 PRO	76	307013	CUB 6 2P REMOTA Negro	60	606320	COCINA GAS 2 FUEGOS CGM-2	84	877058	IRON 6 SUSHI CUBA PLANA Blanco	48
117055	LUX 5 + FILTRO	116	157427	FAP-10+10 MAX 400	24	202105	HBR-6 PRO	76	307014	CUB 8 2P REMOTA Negro	60	606321	COCINA GAS 2 FUEGOS CGM-4	84	877059	IRON 8 SUSHI CUBA PLANA Blanco	48
156200	FAP-10+10+10 230	30	157430	FAP-12 230	24	202109	HBA-60	74	307026	EXPOSITOR 4 NEUTRO 1P F 390	69	606330	FRY TOP GAS FTGM-40	84	877060	IRON 4 2P CUBA PLANA Negro	50
156220	FAP-10+10+10 MAX 230	30	157431	FAP-12+12 230	24	202110	HBA-30	74	307027	EXPOSITOR 6 NEUTRO 1P F 390	69	606331	FRY TOP ELECTRICO FTEM-40	84	877061	IRON 6 2P CUBA PLANA Negro	50
156221	FAP-10+10+10 MAX 400	30	157432	FAP-12 400	24	202119	BM-50	78	307028	EXPOSITOR 8 NEUTRO 1P F 390	69	606332	FRY TOP GAS FTGM-80	84	877062	IRON 8 2P CUBA PLANA Negro	50
156250	FAH-10+10+10 230	30	157433	FAP-12+12 400	24	202120	BM-80	78	307029	EXPOSITOR 4 NEUTRO 2P F 390	69	606333	FRY TOP ELECTRICO FTEM-80	84	877090	IRON 4 2P CUBA PLANA Blanco	50
156251	FAH-10+10+10 400	30	157434	FAP-25 400	24	202121	BM-160	78	307030	EXPOSITOR 6 NEUTRO 2P F 390	69	606334	FRY TOP GAS FTGM-40 CROMO	84	877091	IRON 4 2P CUBA PLANA Rojo	50
156330	FAH-12+12+12 230	30	157435	FAP-25+25 400	24	202800	MESA HORNO	75-77	307031	EXPOSITOR 8 NEUTRO 2P F 390	69	606335	FRY TOP GAS FTGM-80 CROMO	84	877092	IRON 6 2P CUBA PLANA Blanco	50
156331	FAH-12+12+12 400	30	157436	FAP-35 400	24	202801	SOMBRERO	75-77	307069	CUB 4 2P Negro	60	606340	BARBACOA BGM-40	84	877093	IRON 6 2P CUBA PLANA Rojo	50
156340	FAP-12+12+12 230	30	157437	FAP-35+35 400	24	202802	CORTAFUEGOS EXTERNO	75-77	307070	CUB 6 2P Negro	60	606341	BARBACOA BGM-80	84	877094	IRON 8 2P CUBA PLANA Blanco	50
156341	FAP-12+12+12 400	30	157500	FA-10 S/Grifo	14	202803	REGULADOR DE TIRO EXTERNO	75-77	307071	CUB 8 2P Negro	60	606350	CUECEPASTAS CPEM-40	84	877095	IRON 8 2P CUBA PLANA Rojo	50
156430	FAH-17+17+17 230	30	157501	FA-10+10 S/Grifo	14	202805	PARRILLA PESCADO	75-77-79	307072	CUB 6 2P CUBA PLANA Negro	60	606351	CUECEPASTAS CPGM-40	84			
156431	FAH-17+17+17 400	30	157502	FA-10+10 MAX 230 S/Grifo	14	202806	PARRILLA BESUGUERA	75-77-79	307073	CUB 8 2P CUBA PLANA Negro	60	606360	MANTENEDOR FRITOS MFE-40	84	901100	FILTRO DE RESIDUOS	15-17-19-21
156450	FAP-17+17+17 230	30	157503	FA-10+10 MAX 230 S/Grifo	14	202821	PLANCHA LISA	79	307074	CUB 4 2P CUBA PLANA Negro	60	640003	FILTRO DE ACEITE	13	901101	FILTRO DE RESIDUOS	15-17-21
156451	FAP-17+17+17 400	30	157506	FA-8 C/Grifo	14	203023	PEM-40	88	307075	CUB 4 2P Blanco	60	640004	CARTON PARA FILTRO DE ACEITE	13			
157317	FAR-12 400	28	157507	FA-8+8 C/Grifo	14	203024	PEM-60	88	307076	CUB 6 2P Blanco	60	640005	CALIDAD ACEITE	12	901102	FILTRO DE RESIDUOS	25-27-29-31-33-35-37
157318	FAR-12+12 400	28	157509	FA-20 230	14	203026	PEM-60	88	307077	CUB 8 2P Blanco	60	640006	TIRAS CALIDAD ACEITE	12			
157319	FAR-10+10 400	28	157510	FA-16 400	14	203030	PE 500 LUX	118	307078	CUB 4 2P Rojo	60	807094	IRON 4 CALENTADOR Baño María	52	901103	FILTRO DE RESIDUOS	25-27-29-31-35-37
157320	FAR-10 400	28	157511	FA-30 400	14	203047	PGM-40	90	307079	CUB 6 2P Rojo	60	807095	IRON 6 CALENTADOR Baño María	52			
157321	FAR-17 400	28	157600	FA-8 MAX 230 S/Grifo	14	203048	PGM-60	90	307080	CUB 8 2P Rojo	60	807096	CUB 4 CALENTADOR Baño María	66	901104	FILTRO DE RESIDUOS	25-27-29-35
157322	FAR-17+17 400	28	157601	FA-8+8 MAX 230 S/Grifo	14	203049	PGM-80	90	307081	CUB 4 2P CUBA PLANA Blanco	60	807097	CUB 6 CALENTADOR Baño María	66	901105	FILTRO DE RESIDUOS	25-27-29-35
157324	FAR-25 400	28	157602	FA-8 MAX 400 S/Grifo	14	203053	PGR-45	95	307082	CUB 6 2P CUBA PLANA Blanco	60	857398	FA-4+4 S/Grifo	14			
157325	FAR-25+25 400	28	157603	FA-8+8 MAX 400 S/Grifo	14	203054	PGR-65	95	307083	CUB 8 2P CUBA PLANA Blanco	60	860000	VITRINA AGATA VAR	44			
157326	FARP-10 400	28	157604	FA-10 MAX 400 S/Grifo	14	203055	PGR-85	95	307084	CUB 4 2P CUBA PLANA Rojo	60	860001	VITRINA AGATA VAN	44			
157327	FARP-10+10 400	28	157605	FA-10+10 MAX 400 S/Grifo	14	203062	PGC-45	94	307085	CUB 6 2P CUBA PLANA Rojo	60	876909	IRON 6 REMOTA Negro	46	905415	KIT DESAGÜE	47-49-51-57-59-61-63-65
157328	FARP-17 400	28	157620	FA-8 MAX 230 C/Grifo	14	203063	PGC-65	94	307086	CUB 8 2P CUBA PLANA Rojo	60	876912	IRON 6 REMOTA PLANA Negro	46			
157329	FARP-17+17 400	28	157621	FA-8+8 MAX 230 C/Grifo	14	203064	PGC-85	94	308000	CUB TOP 4 Negro	64	876913	IRON 8 REMOTA PLANA Negro	46	905416	CAJÓN DE VACIADO	25-27-29-31-35-37
157330	FARP-25 400	28	157622	FA-8 MAX 400 C/Grifo	14	203095	BM-35	102	308001	CUB TOP 4 Blanco	64	876914	IRON 6 2P REMOTA PLANA Negro	50			
157331	FARP-25+25 400	28	157623	FA-8+8 MAX 400 C/Grifo	14	203096	BM-60	102	308002	CUB TOP 4 Rojo	64	876915	IRON 8 2P REMOTA PLANA Negro	50	905417	SOPORTE FIJACIÓN CESTA	25-27-29-31-33-35-37
157332	FARP-12 400	28	157624	FA-10 MAX 400 C/Grifo	14	203097	BM-90	102	308003	CUB TOP 6 Negro	64	876916	IRON 8 2P REMOTA PLANA Negro	50			
157333	FARP-12+12 400	28	157625	FA-10+10 MAX 400 C/Grifo	14	203098	ECOM 1 FUEGO	98	308004	CUB TOP 6 Blanco	64	876917	IRON 6 2P REMOTA Negro	50			
157340	FAH-12 230	26	157800	PRO-8 230	18	203099	ECOM 2 FUEGOS	98	308005	CUB TOP 6 Rojo	64	877015	IRON 4 Negro	46	907033	CESTA PARTIDA	25-27-29-35
157341	FAH-12+12 230	26	157801	PRO-8+8 230	18	203100	ECOM 3 FUEGOS	98	308006	CUB TOP 8 Negro	64	877016	IRON 6 Negro	46	907034	CESTA PARTIDA	25-27-35
157342	FAH-12 400	26	157802	PRO-10 230	18	203101	ECOM 4 FUEGOS	98	308007	CUB TOP 8 Blanco	64	877017	IRON 8 Negro	46	907037	CESTA REFORZADA	15-17-21
157343	FAH-12+12 400	26	157803	PRO-10+10 230	18	306541	EXPOSITOR NEUTRO 1P PLANO DESMONTADO	68	308008	CUB TOP 8 Rojo	64	877018	IRON 4 2P Negro	50	907039	CESTA REFORZADA	15-17-19-21
157357	FAH-10 400	26	157804	PRO DC-8 230	18	306542	EXPOSITOR NEUTRO 2P PLANO DESMONTADO	68	308010	CUB 4 SUSHI Negro	58	877019	IRON 6 2P Negro	50	907045	CESTA REFORZADA	25-27-29-31-35-37
157358	FAH-10+10	26	157805	PRO DC-8+8 230	18	306550	EXPOSITOR NEUTRO 1P CURVADO	68	308011	CUB 6 SUSHI Negro	58	877020	IRON 8 2P Negro	50			
157359	FAH-10	26	157806	PRO DC-10 230	18	3065											

CONDICIONES DE VENTA



PEDIDOS

Los pedidos deberán dirigirse a nuestras instalaciones centrales de INDUSTRIA 90, S.L. y MOVILFRIT, S.L., y deberán ser siempre por escrito vía email a pedidos@movilfritofficial.com o web en www.movilfritofficial.com, para que quede constancia tangible y se eliminen errores de transcripción de los mismos.

Una vez efectuada la expedición los pedidos no podrán anularse. Queda reservado el derecho de no admitir pedidos a aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos.

PORTES

Los portes serán pagados a partir de un pedido mínimo de 450 euros, impuestos a parte.

Cuando reciban la mercancía se debe revisar su excelente estado tanto externamente como internamente. Se debe notificar cualquier desperfecto o devolver dicha mercancía directamente al transportista por cualquier anomalía encontrada. El pendiente de revisión ha quedado sin efecto y la mercancía se debe revisar en el momento de la recepción delante del chofer. De lo contrario, no podrá procesarse cualquier incidencia a posteriori.

Los gastos de transporte incluyen una única entrega, en caso de no poder ser entregada por no estar en el local el gasto adicional de volver a entregar corre a cargo del cliente.

CONDICIONES DE PAGO

El pago de las facturas se realizará al contado salvo que se otorgue crédito al cliente, en cuyo caso se efectuará el pago en la forma y lugar acordado.

Para pedidos inferiores a 300€ netos, el pago se realizará mediante transferencia bancaria a la aceptación del pedido.

El pago de los recambios se realizará mediante transferencia bancaria a la aceptación del pedido.

Si antes o durante la tramitación de un pedido se produjese un incumplimiento de pago, se podrá demorar la entrega de la mercancía mientras el comprador no anticipe el pago de los mismos.

EMBALAJE

El embalaje estándar de INDUSTRIA 90, S.L. y MOVILFRIT, S.L. está incluido en los precios, los embalajes marítimos y especiales se cargarán en factura.

PRECIOS

Los precios que figuran en la presente tarifa son Precios Venta Público en euros y en nuestras instalaciones centrales. No incluyen la instalación ni puesta en marcha del material.

INDUSTRIA 90, S.L. y MOVILFRIT, S.L. se reserva el derecho de modificar los precios sin previo aviso. Esta tarifa anula a todas las anteriores.

GARANTIA

La garantía será la establecida según la ley vigente, 1 año en producto industrial y 2 años en producto doméstico, cubriendo solamente los defectos de fabricación quedando excluido la mala o indebida utilización del producto por el usuario.

Las indemnizaciones, desplazamientos y mano de obra no están cubiertas por esta garantía.

INDUSTRIA 90, S.L. y MOVILFRIT, S.L. se reserva el derecho de solicitar el envío de la pieza o piezas a sustituir sin cargo y a portes pagados para su comprobación.

NO GARANTIA

- Si el uso del producto no ha sido de acuerdo a las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones.
- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad, haya sido golpeado o cualquier problema atribuible al cliente.
- Si ha sido reparado o modificado por personas no autorizadas por nuestro SERVICIO TECNICO o DISTRIBUIDOR.
- Si se han utilizado líquidos o productos que puedan causar daño al producto.
- Si hay o ha habido una instalación incorrecta.
- Utilización de piezas no originales.

PROCESO EN LA GARANTIA

Para tramitar una solicitud de garantía es preciso cumplimentar la documentación previa.

Una vez aceptada la garantía sólo se mandará sin cargo las piezas solicitadas si el cliente tiene las piezas defectuosas preparadas para su recogida en el momento de la entrega. De lo contrario se deberá abonar previamente las piezas solicitadas para proceder a su envío y una vez el cliente nos envíe a portes pagados las piezas defectuosas se procederá a su verificación y si procede a su correspondiente abono en cuenta.

Todos los abonos que se realicen quedarán en cuenta para posteriores compras.

DEVOLUCIONES

No se admitirán devoluciones sin previa autorización de INDUSTRIA 90, S.L. y MOVILFRIT, S.L.. Todos los gastos ocasionados por la devolución de la mercancía serán a cargo del cliente. La mercancía debe ser devuelta con su embalaje original. No se aceptará mercancía sin su embalaje original o que haya sufrido cualquier uso o manipulación. Del importe de su devolución, se deducirá en concepto de gastos de recepción, prueba o inspección, independientemente de que en cada caso se pueda hacer otra valoración.

PROPIEDAD DE LA MERCANCIA

Toda mercancía que no esté totalmente pagada es propiedad de INDUSTRIA 90, S.L. y MOVILFRIT, S.L. aunque permanezca en stock del comprador.

JURISDICCION

En caso de litigio sólo serán competentes los tribunales de Barcelona.

INDUSTRIA 90, S.L. y MOVILFRIT, S.L., SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR VARIANTES DE DISEÑO Y ACABADOS SIN PREVIO AVISO ASÍ COMO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

ESTA TARIFA ANULA Y SUSTITUYE A TODAS LAS ANTERIORES.



Movilfrit

 C/ Osa, 11 Polígono Las Salinas
08830 Sant Boi de Llobregat
Barcelona (España)

 (+34) 936 358 758

 (+34) 608 299 107

 pedidos@movilfritofficial.com

www.movilfritofficial.com