



clajosa

Tarifa PVP

Maquinaria para hostelería y alimentación

2016



Índice numérico y color

MÁQUINAS DE CAFÉ, MOLINOS Y TERMOS: Molinillos / Termos de leche / Termos chocolateras

.03

LAVAVAJILLAS Y LAVAUTENSILIOS: Lavavajillas / Lavautensilios

.13

FABRICADORES DE CUBITOS Y MONTADORA DE NATA

.21

VITRINAS FRÍAS, CALIENTES Y NEUTRAS: Vitricas Frías / Vitricas Calientes / Vitricas Neutras

.29

CORTADORAS, CUTTERS, PICADORAS... : Cortadoras de fiambres, Picadoras de carne / Ralladores de queso
Corta verduras / Cutters / Peladoras de patatas / Pulidoras de mejillones / Amasadoras / Brazo triturador

.35

HORNOS MICROONDAS Y ENVASADORAS AL VACÍO: Hornos Microondas / Envasadoras al vacío
Termoselladoras de barquetas / Máquinas de cocción lenta

.49

HORNOS DE PIZZA, HORNOS DE CONVECCIÓN Y TOSTADORES: Hornos Pizza eléctricos / Hornos Pizza a Gas /
Hornos convección / Salamandra / Tostadores de pan / Tostadores de cinta

.63

COMBINACIONES MODULARES POSIBLES. LINEA 600 SOBREMOSTRADOR, 700 SOBREMOSTRADOR,
700 MUEBLE Y 900 MUEBLE. COCINAS A GAS: Cocinas sobremostrador / Cocinas con horno

.79

PLANCHAS, CREPS Y GOFRES: Planchas eléctricas de sobremostrador y mueble / Planchas a gas de sobremostrador y mueble /
Barbacoas de sobremostrador y mueble / Grills de contacto eléctricos / Creps eléctricos / Gofres eléctricos

.95

FREIDORAS Y ASADORES GYROS: Freidoras eléctricas sobremostrador y mueble /
Asadores Gyros a gas y eléctricos / Cuchillos eléctricos para Gyros / Asadores de pollos a gas

.113

EXPRIMIDORES, TRITURADORES, BATIDORAS Y VARIOS. Exprimidores automáticos / Exprimidores manuales /
Exprimidores de palanca / Batidoras / Trituradoras / Trituradores de hielo / Depuradores de agua

.125

Índice alfabético

45	Amasadoras	70	Hornos Pizza a gas
122	Asadores de pollos	64	Hornos Pizza eléctricos
118	Asadores Gyros a gas	19	Lavautensilios
120	Asadores Gyros eléctricos	14	Lavavajillas
134	Batidoras	17	Lavavajillas de cúpula
106	Barbacoas a gas sobremostrador	4	Máquinas de café
107	Barbacoas a gas con mueble	9	Molinillos
48	Brazo triturador	27	Montadoras de nata
62	Cocción lenta al baño maría	46	Peladoras de patatas
92	Cocinas a gas con horno	37	Picadoras de carne
88	Cocinas sobremostrador a gas	104	Planchas a gas con mueble
43	Corta verduras	101	Planchas a gas sobremostrador
36	Cortadoras de fiambres	99	Planchas eléctricas con mueble
111	Creps eléctricos	96	Planchas eléctricas sobremostrador
121	Cuchillos eléctricos para Gyros	47	Pulidoras de mejillones
44	Cutters	42	Ralladores de queso
140	Depuradores de agua	75	Salamandras
54	Envasadoras al vacío	11	Termos de leche
126	Exprimidores automáticos	10	Termos chocolateras
131	Exprimidores de palanca	60	Termoselladoras de barquetas
129	Exprimidores manuales	61	Termoselladoras y vacío gas de barquetas
22	Fabricadores de cubitos	74	Tostadores de pan
26	Fabricadores de hielo troceado y escamas	77	Tostadores de cinta
90	Fogón a gas con patas	136	Trituradoras
114	Freidoras eléctricas sobremostrador	139	Trituradores de hielo
117	Freidoras eléctricas con mueble	32	Vitrinas Calientes
112	Gofres eléctricos	30	Vitrinas Frías
108	Grills de contacto	33	Vitrinas Neutras
71	Hornos convección		
50	Hornos Microondas		

Máquinas de café, molinos, termos y termos chocolateras

.01

MÁQUINAS DE CAFÉ

- 04 Modelo Sab
- 05 Modelo San Marino - Astoria / Tanya
- 06 Modelo San Marino - Astoria / Tanya Nuevo
- 07 Modelo Astoria / Lisa
- 08 Modelo Astoria / Gloria
- 09 Modelo Napoletana Opera

MOLINILLOS DE CAFÉ

- 09 Modelo Compak

TERMOS

- 10 Termo Chocolatera
- 11 Termo de leche



01.

MÁQUINA CAFÉ SAB

Modelo Jolly



SAB-E2

P.V.P. €	1.775	2.265	3.000	1.940	2.485	3.275
REFERENCIAS	SAB-S1	SAB-S2	SAB-S3	SAB-E1	SAB-E2	SAB-E3
Grupos	1	2	3	1	2	3
Tipo	Erogación	Erogación	Erogación	Electrónica volumétrica	Electrónica volumétrica	Electrónica volumétrica
Capacidad Caldera lt.	5	13,5	20,5	5	13,5	20,5
Medidas (anx faxl) cm.	37 x 54 x 51	66,5 x 54 x 51	90 x 54 x 51	37 x 54 x 51	66,5 x 54 x 51	90 x 54 x 51
Voltaje v.	230	230-400	230-400	230	230-400	230-400
Potencia W	2.000	3.000	5.000	2.000	3.000	5.000

características:

- Carrocería en acero inoxidable.
- Motobomba incorporada.
- Entrada de agua automática.
- Dos grifos de vapor y un grifo de agua caliente (excepto en los modelos de 1 grupo).
- Caldera y tubería en cobre.
- Manómetro doble para visualizar la presión de la caldera y de la bomba.
- Indicador luminoso de la máquina en funcionamiento.
- **MODELO EROGACIÓN:** dotada de mando e interruptor electromecánico para determinar la dosis de café.
- **MODELO ELECTRÓNICA VOLUMÉTRICA:** programación de la dosis de café automática directamente desde la pulsantiera. Interruptor manual rojo para erogación semiautomática.

Modelo Tanya



TANYA-2E

P.V.P. €	2.240	3.040	3.520	4.060
REFERENCIAS	TANYA-1S	TANYA-2E	TANYA-3S	TANYA-3E
Grupos	1	2	3	3
Tipo	Erogación	Electrónica volumétrica	Erogación	Electrónica volumétrica
Capacidad Caldera lt.	6	10,5	17	17
Medidas (anxfixal)cm.	49x54x52	70x54x52	94x54x52	94x54x52
Voltaje v.	230-400	230-400	230-400	230-400
Potencia W	2.900	3.600	5.300	5.300

características:

- Motobomba incorporada dentro de la máquina.
- Entrada de agua automática.
- Un grifo vapor – un grifo de agua (modelo 1 gr.).
- Dos grifos vapor – un grifo de agua (modelos de 2 y 3 gr.).
- Caldera y tubería en cobre.
- Manómetro doble para visualizar la presión de la caldera y de la bomba.
- Caldera y tubería en cobre.
- Indicador luminoso de nivel de agua caldera.
- Modelo EROGACION: dotada de mando e interruptor electromecánico para determinar la dosis de café.
- MODELO ELECTRÓNICA VOLUMÉTRICA: programación de la dosis de café automática directamente desde la pulsantiera.

SAN MARINO / ASTORIA

Modelo Tanya. Nuevo diseño



TANYAN2E

P.V.P. €	2.375	2.675	2.835	3.330	3.685	4.200
REFERENCIAS	TANYA1SN	TANYA1EN	TANYA2SN	TANYA2EN	TANYA3SN	TANYA3EN
Grupos	1	1	2	2	3	3
Tipo	Erogación	Electrónica volumétrica	Erogación	Electrónica volumétrica	Erogación	Electrónica volumétrica
Capacidad Caldera lt.	6	6	10,5	10,5	17	17
Medidas (anx faxl) cm.	49 x 54 x 52	49 x 54 x 52	70 x 54 x 52	70 x 54 x 52	94 x 54 x 52	94 x 54 x 52
Voltaje v.	230-400	230-400	230-400	230-400	230-400	230-400
Potencia W	2.900	2.900	3.600	3.600	5.300	5.300

características:

- Motobomba incorporada dentro de la máquina.
- Entrada de agua automática.
- Un grifo vapor – un grifo de agua (modelo 1 gr.)
- Dos grifos vapor – un grifo de agua (modelos de 2 y 3 gr.)
- Caldera y tubería en cobre.
- Manómetro doble para visualizar la presión de la caldera y de la bomba.
- Indicador luminoso de nivel de agua caldera.
- **MODELO EROGACION:** dotada de mando e interruptor electromecánico para determinar la dosis de café.
- **MODELO ELECTRÓNICA VOLUMÉTRICA:** programación de la dosis de café automática directamente desde la pulsantiera programando el volumen de agua.

Modelo Lisa



Inox



Raíces

P.V.P. €	6.275	5.020
REFERENCIAS	SME3-RAI	SME2-RAN
Modelo	INOX	RAICES
Grupos	3	2
Tipo	Electrónica volumétrica	Electrónica volumétrica
Capacidad Caldera lt.	17	10,5
Medidas (anxfixal) cm.	94x54,5x49,5	70x54,5x49,5
Voltaje v.	230-400	230-400
Potencia W	5.300	3.700

características:

- Entrada de agua automática.
- Calienta tazas eléctrico (excepto en máquinas de 1 grupo).
- Panel de pulsadores de 6 dosis.
- Un grifo vapor - un grifo agua (1 gr.).
- Dos grifos vapor - un grifo agua (2- 3 gr.).
- Caldera y tubería en cobre.
- El precio incluye motobomba y depurador.
- Chasis de acero tropicalizado.
- Manómetro doble para visualizar la presión de la caldera y de la bomba.
- Indicador luminoso de máquina en funcionamiento
- **MODELO ELECTRÓNICA VOLUMÉTRICA:** programación de la dosis de café automática directamente desde la pulsantiera. Interruptor manual para erogación semiautomática.

ASTORIA GLORIA

Electrónica volumétrica 2 grupos



SME2GLO

P.V.P. €	4.585	5.810	7.035
REFERENCIAS	SME1GLO	SME2GLO	SME3GLO
Grupos	1	2	3
Tipo	Electrónica volumétrica	Electrónica volumétrica	Electrónica volumétrica
Capacidad Caldera lt.	6	10,5	17
Medidas (anxfixal) cm.	59 x 56 x 58	80 x 56 x 58	104 x 56 x 58
Voltaje v.	230-400	230-400	230-400
Potencia W	3.100	3.900	5.560

características:

- Entrada de agua automática.
- Panel de pulsadores de 6 dosis.
- Calienta tazas eléctrico.
- Dos grifos vapor -un grifo de agua (2-3gr.)
- El precio incluye motobomba y depurador.
- Display digital.
- Caldera y tubería en cobre.

- Manómetro doble para visualizar la presión de la caldera y de la bomba.
- Indicador luminoso de máquina en funcionamiento.
- **MODELO ELECTRÓNICA VOLUMÉTRICA:** programación de la dosis de café automática directamente desde la pulsantiera. Interruptor manual para erogación semiautomática.

NAPOLETANA OPERA



BOMBA 15 BAR
CALDERA DE LATÓN
CARROCERÍA ACERO
INOXIDABLE

P.V.P. €

770

REFERENCIA	NAPO-OPE
Peso (Kg.)	10
Medidas Exteriores (anxflx) cm.	30 x 26 x 32
Voltaje v.	230
Potencia W	1.200

características:

- Bomba de 15 bar.
- Depósito de agua de 3,5 litros.
- Termostato café: 95 °C
- Termostato vapor: 125 °C
- Termofusible de seguridad: 152 °C
- Válvula de seguridad: by-pass
- Molinillo de café, fresas cónicas de 800 r.p.m. con reglaje micrométrico.
- Filtro para una y dos dosis de café.
- Dosificador y prensacafé
- Caldera de latón y resistencia blindada de acero inoxidable.
- Portafiltro de latón cromado diámetro: 65 mm.
- Todos los empalmes internos en latón.
- Vaporizador para pequeñas dosis de leche.
- Funcionamiento con electroválvula
- Carrocería en acero inox.

MOLINILLOS DE CAFE COMPAK



P.V.P.€

550

585

REF.	MP-SM	MA-SM
Tipo	Palanca	Paro automático
Color	Negro	Negro

REFERENCIA	MP-MA Palanca-Paro automático
Peso neto (kg.)	14,5
Potencia Motor (HP)	1/3
Revoluciones (r.p.m.)	1.300
Diámetro Fresas (mm.)	64
Producción / hora	10/12 kgs.
Voltaje v.	230
Medidas (anxflx) cm.	21 x 36,5 x 63,5

características:

- Molino de atractivo diseño, exelente acabado y muy funcional
- Cuerpo de Aluminio pintado
- Dosificador a regulación Micrométrica
- Dosificador accionado por palanca de mano, de gran recorrido y muy silencioso.
- Gracias a su alta calidad se consigue una molienda idónea para cualquier tipo de Máquina de Café.
- Construido con los mecanismos de seguridad mas fiables, para garantizar la seguridad del Técnico y Usuario.
- Capacidad Tolva: 1kg.

TERMOS CHOCOLATERAS



P.V.P. €

660

REFERENCIAS

TCHOCO-I

Modelo

INOX

características:

- Carrocería en acero inoxidable
- Capacidad: 4lt.
- Resistencia: 650 W.
- Medidas (anxflxal): 23 x 23 x 44 cm.
- Peso neto: 6,5 kg.
- Voltaje: 230 v.

TERMOS DE LECHE AL BAÑO MARÍA



T10-P



T7-L

P.V.P. €	820	795	985	1.310
REFERENCIA	T10-P	T7-L	T-14-L	T29-L
Capacidad (lt)	10	7	14	29
Medidas (anx faxl) cm.	32x35x61,5	30,5x30,5x47	36x36x54	42x42x62
Potencia W	1.200	1.300	1.500	3.000

características:

- Calentador al baño maría construido en acero inoxidable 18/10.
- Cubeta contenedora de leche en acero inoxidable.
- Sin soldaduras, de una sola pieza.
- Grifería de cierre hermético sin goteo.
- Cubeta y grifería desmontables para facilitar la limpieza.
- Termostato exterior regulable.
- Voltaje: 230 v.



Lavavajillas y lavautensilios

.02

LAVAVAJILLAS

- 14 SABF8SE, SABF9SE, SABF70SE, SF70SELA
- 15 Sabitalia ECO
- 16 San Marino SM
- 17 Cúpula SAB120SE
- 17 San Marino Cúpula SM905
- 18 San Marino Cúpula SM-9120

LAVAUTENSILIOS

- 19 SM-75BP y SM-85BP
- 20 San Marino

02.

LAVAVAJILLAS:

SABF8SE - SABF9SE - SABF70SE – SF70SELA



P.V.P. €	1.100	1.330	1.610	1.875
REFERENCIAS	SABF8SE	SABF9SE	SABF70SE	SF70SELA
Voltaje (v.)	230	230	230	230
Potencia total (W)	3.150	3.150	3.150	3.150
Resistencia caldera (W)	3.000	3.000	3.000	3.000
Resistencia cuba (W)	1.500	1.500	1.500	1.500
Motor bomba (W/HP)	150 / 0,2	150 / 0,2	150 / 0,2	150 / 0,2
Capacidad cuba (litros)	7,5	8,5	12	12
Capacidad caldera (litros)	3	3	3	3
Presión red (ATM)	2 a 4 bar	2 a 4 bar	2 a 4 bar	2 a 4 bar
Consumo agua por ciclo (litros)	2	2	2	2
Ciclo lavado (segundos)	120	120	120	120
Lavado inferior	SI	SI	SI	SI
Lavado superior	NO	NO	NO	SI
Aclarado inferior/superior	SI	SI	SI	SI
Medida cesta (mm)	350x350	400x400	500x500	500x500
Dotación cesta (vasos)	2	2	2	1
Cesta para 14 platos	-	-	-	1
Cesta cubiertos	1	1	1	1
Medidas (anxfxal) cm.	40x47x61,5	45x52x67	55x60x76,5	55x60x76,5
Altura máx. piezas a lavar (cm)	23	27	33	33

SABITALIA. MODELO ECO



02.

P.V.P. €	1.255	1.485	2.055	2.160
REFERENCIAS	SABF8ECO	SABF9ECO	SABF70EM	SABF70EC
Voltaje (v.)	230	230	230	400
Potencia total (W)	3.075	3.200	3.550	4.550
Resistencia caldera (W)	3.000	3.000	3.000	4.000
Resistencia cuba (W)	1.500	1.500	1.500	1.500
Motor bomba (W/HP)	75/0,1	200/0,26	550/0,75	550/0,75
Capacidad cuba (litros)	7,5	8,5	16	16
Capacidad caldera (litros)	3	3	4,5	4,5
Presión red (ATM)	2-5 bar	2-5 bar	2-5 bar	2-5 bar
Consumo agua por ciclo (litros)	2	2	2,5	2,5
Ciclo lavado (segundos)	120	120	120	120
Lavado inferior	SI	SI	SI	SI
Lavado superior	NO	NO	SI	SI
Aclarado inferior/superior	SI	SI	SI	SI
Medida cesta mm.	350x350	400x400	500x500	500x500
Dotación cesta (vasos)	2	2	1	1
Cesta para 16 platos	-	-	1	1
Cesta cubiertos	1	1	1	1
Inserto platos	1	1	1	1
Medidas (anxfixal) cm.	40x47x61,5	45x52x69,5	55x60x83,5	55x60x83,5
Altura máxima piezas a lavar (cm)	23	29	33	33

Opcional con bomba desagüe: + 175€ excepto SABF8ECO

SAN MARINO. MODELOS SM

Brazos de lavado y aclarado, tubos,
boiler y filtros en acero inoxidable
AISI 304, en todos los modelos



P.V.P. €	1.530	1.990	2.345	2.535
REFERENCIAS	SM-8	SM-9	SM-60N	SM-70N
Voltaje (v.)	230	230	230	230/400
Potencia total (W)	2.840	2.840	3.370	5.050
Resistencia caldera (W)	2.600	2.600	3.000	4.500
Resistencia cuba (W)	1.400	1.400	2.500	2.500
Motor bomba (W/HP)	210/0,28	210/0,28	370/0,5	550/0,75
Capacidad cuba (litros)	13,4	17	17	26
Capacidad caldera (litros)	4,2	4,6	8	8
Presión red (ATM)	1,5-3,0	1,5-3,0	1,5-3,0	1,5-3,0
Consumo agua por ciclo (litros)	2,2	2,75	3,8	3,8
Ciclo lavado (segundos)	150	150	120-180	120-180
Lavado inferior	SI	SI	SI	SI
Lavado superior	SI	SI	SI	SI
Aclarado inferior/superior	SI	SI	SI	SI
Medida cesta mm.	350x350	400x400	450x450	500x500
Dotación cesta (vasos)	2	2	1	1
Cesta para 14 platos	-	-	1	1
Cesta cubiertos	1	1	1	1
Inserto platos	1	1	1	1
Medidas (anxfixal) cm	43x49,5x63,5	48x54x68,5	51x60x79	60x62,5x81
Altura máxima piezas a lavar (cm)	22	27	31	31

Modelos equipados con preinstalación de dosificador de jabón.
Opcional con bomba desagüe + 175€

CUPULA SAB120SE



P.V.P. €

3.385

REFERENCIAS	SAB120SE
Voltaje (v.)	400 III+N
Potencia total (W)	7.970
Resistencia caldera (W)	7.500 W
Resistencia cuba (W)	3.000
Motor bomba (W/HP)	470/0,63
Capacidad cuba (litros)	30
Capacidad caldera (litros)	8
Presión red (ATM)	2-6
Consumo agua por ciclo (litros)	3
Ciclo lavado (segundos)	90-120
Medida cesta (mm)	500x500
Dotación cesta (vasos)	1
Cesta para 14 platos	1
Cesta cubiertos	1
Medidas (anxfixal) cm.	70,6x80x150 (max. 193)
Alturamáxima piezas a lavar cm.	38

SAN MARINO. MODELO CÚPULAS



P.V.P. €

4.530

REFERENCIAS	SM-905
Voltaje (v.)	400 III + N
Potencia total (W)	6.600
Resistencia caldera (W)	6.000
Resistencia cuba (W)	3.000
Motor bomba (W/HP)	600/0,8
Capacidad cuba (litros)	25
Capacidad caldera (litros)	8
Presión red (ATM)	1,5-3,0
Ciclo lavado (segundos)	75-180
Medida cesta (mm.)	500x500
Dotación cesta (vasos)	1
Cesta para platos	2
Cesta cubiertos	2
Medidas (anxfixal) cm.	63,5x73,5x146 (max. 193)
Altura máxima piezas a lavar cm.	41

Modelos equipados con preinstalación
de dosificador de jabón.

SAN MARINO. MODELO CÚPULA

- Brazos de lavado y aclarado, tubos, boiler y filtros todo en acero inoxidable AISI 304
- Predispuesto para marcha/paro con el cierre/apertura de la cúpula.



P.V.P. €

5.290

REFERENCIAS	SM-9120
Voltaje (v.)	400 III + N
Potencia total (W)	6.900
Resistencia caldera (W)	6.000
Resistencia cuba (W)	3.000
Motor bomba (W/HP)	900/1,2
Capacidad cuba (litros)	25
Capacidad caldera (litros)	10
Presión red (ATM)	1,5-3,0
5 ciclos de lavado (segundos)	60-90-120-180-240
Medida cesta (mm.)	500x500
Cesta para vasos	1
Cesta para platos	1
Cesta cubiertos	1
Medidas (anxflx) cm.	63,5 x 73,5 x 146

Modelos equipados con preinstalación de dosificador de jabón.

SM-75BP y SM-85BP



SM-75BP



SM-85BP

P.V.P. €

4.635

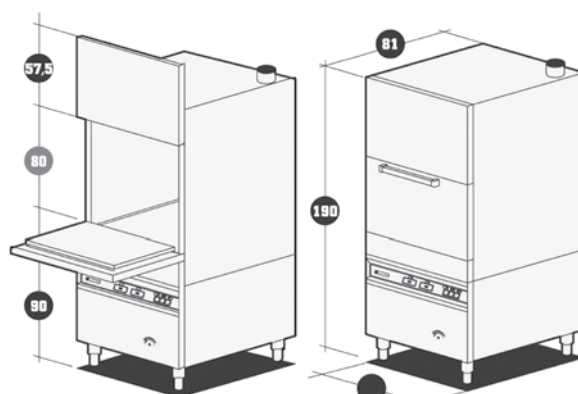
5.455

REFERENCIAS	SM-75BP	SM-85BP
Voltaje (v.)	400 III + N	400 III + N
Potencia total (W)	5.250	6.750
Resistencia caldera (W)	4.500	6.000
Resistencia cuba (W)	2.500	2.500
Motor bomba (W/Hp)	750/1	750/1
Capacidad cuba (litros)	15	16
Capacidad caldera (litros)	10	15
Presión red (ATM)	1,5 a 3 bar	1,5 a 3 bar
Consumo agua por ciclo (litros)	3,8	3,8
Ciclo lavado (segundos)	180-360	180-360
Lavado inferior	SI	SI
Lavado superior	SI	SI
Aclarado inferior/superior	SI	SI
Dimension cestas (mm)	500x500	500x500
Dotación cesta (vasos)	1	1
Cesta para objetos varios	1	1
Cesta platos	1	1
Medidas an x f x alto (cm)	60x69x86	60x69x143
Altura máx. piezas a lavar (cm)	40	60
Bomba de desagüe	SI	NO
Bomba de aumento de presión	SI	SI

02.

LAVAUTENSILIOS SAN MARINO. MODELOS SM-LP

Brazos de lavado y aclarado, tubos,
boiler y filtros todo en acero inoxidable
AISI 304



SM-LP60M: 68 mm.
SM-LP60: 68 mm.
SM-LP70: 82 mm.
SM-LP80: 95 mm.
SM-LP140: 144 mm.

características:

- Máquinas construidas totalmente en acero inoxidable. Máquinas de altas prestaciones, extremadamente fiables y robustas. Acabado externo SCOTCH-BRITE. Los lavautensilios aseguran el uso máximo de la capacidad de lavado de la máquina. Altamente recomendado para el lavado de utensilios de pastelería, heladería y restauración.
- Funcionamiento completamente automático. Microinterruptor para parar el funcionamiento en caso de apertura de la puerta. Caldera en acero inoxidable AISI 304 incorporada con aislamiento. Calentamiento mediante resistencias eléctricas acorazadas con protección termostática. Fabricados en conformidad con la normativa CEE vigente.

P.V.P. €

7.365

8.020

11.290

13.745

19.090

REFERENCIAS	SM-LP60M	SM-LP60	SM-LP70	SM-LP80	SM-LP140
Voltaje (v.)	400 III + N	400 III + N	400 III + N	400 III + N	400 III + N
Potencia total (W)	8.000	8.000	11.400	11.400	16.800
Resistencia caldera (W)	6.000	6.000	9.000	9.000	6x2=12.000
Resistencia cuba (W)	6.000	6.000	9.000	9.000	9.000
Motor bomba (W/HP)	2.000/2,6	2.000/2,6	2.400/3,2	2.400/3,2	2x2.400/2x3,2
Capacidad cuba (litros)	42	42	42	42	88
Capacidad caldera (litros)	20	20	21	21	34
Presión red (ATM)	2,5-4,0	2,5-4,0	2,5-4,0	2,5-4,0	2,5-4,0
Consumo agua por ciclo (litros)	11	11	14	16	25
Ciclo lavado (minutos)	3-6	3-5-7-9	3-5-7-9	3-5-7-9	3-5-7-9
Medida cesta (mm)	550x690	550x690	690x690	820x690	1300x690
Dotación cesta	1	1	1	1	1
Dotación inserto para bandejas	-	1	1	1	1
Dotación contenedor utensilios	-	1	1	1	1
Dosificador jabón	1	1	1	1	1
Cuadro de mandos	mecánico	electrónico	electrónico	electrónico	electrónico

* Voltaje: 230/3 ó 230/2 bajo pedido. Incrementa el precio un 6%

Fabricadores de cubitos. Montadoras de nata

.03

FABRICADORES DE CUBITOS ITV

- 22 Modelo Orion - ITV
- 23 Modelo Delta - ITV
- 24 Modelo Pulsar - ITV
- 25 Modelo Super Star - ITV
- 26 Máquinas de hielo troceado y escamas

27 MONTADORAS DE NATA



03.

ORION - ITV



36/40 cc

ORION60

P.V.P. (aire) €	1.035	1.209	1.416	1.798	2.184	2.893
P.V.P. (agua - W) €	1.054	1.233	1.442	1.830	2.222	2.942
REFERENCIAS (aire)	ORION20	ORION30	ORION40	ORION60	ORION80	ORION130
REFERENCIAS (agua-W)	ORION20W	ORION30W	ORION40W	ORION60W	ORION80W	ORION130W
Peso neto (kg.)	32	41	44	54	62	102
Alto (cm.)	59	69,5	69,5	84	87	91,5
Ancho (cm.)	35	43,5	43,5	51,5	64,5	93
Fondo (cm.)	47,5	60,5	60,5	64,5	64,5	56,5
Producción 24h. (cond.aire en kg.)	22	31	40	54	77	130
Producción 24h. (cond.agua en kg.)	24	24	42	56	79	134
Almacén (kg.)	6	15	15	30	40	60
Almacén cubitos	400	417	417	834	1080	1667
Cubitos / ciclo	18	24	24	36	48	72
Compresor en c.v.	1/5	1/4	1/3	5/8	5/8	1-1/4



36/40 cc



Sistema de propulsión

Con patas + 90 mm.

P.V.P. (aire) €	1.537	1.651	1.922	2.294	2.781	3.271	3.958	3.250
P.V.P. (agua - W) €	1.598	1.702	1.989	2.364	2.850	3.395	4.089	3.378
REFERENCIAS (aire)	D30	D35H	D45	D60	D80	D110	D150	MD150
REFERENCIAS (agua-W)	D30W	D35HW	D45W	D60W	D80W	D110W	D150W	MD150W
Peso neto (kg.)	39	45	45	58	69	89	95	70
Alto (cm.)	77	79,5	79,5	79,5	94,5	105	105	80,5
Ancho (cm.)	40,5	46,5	46,5	53,5	71,5	71,5	86	77,5
Fondo (cm.)	56	59,5	59,5	59,5	59,5	70	70	62,5
Producción 24h. (cond. aire en kg.)	30	35	45	57	81	110	150	153
Producción 24h. (cond. agua en kg.)	33	38	48	60	83	115	156	153
Almacén (kg.)	14	20	20	25	35	60	75	-
Almacén cubitos	345	700	700	875	976	1250	2150	-
Cubitos / ciclo	18	24	24	36	48	60	96	84
Compresor en c.v.	1/4	1/4	3/8	3/8	1/2	7/8	1 y 3/8	1 y 3/8

características:

- Carrocería en acero inoxidable 18/8 fácilmente desmontable.
- Perfiles de aluminio anodizado.
- Puerta de gran resistencia. Componentes de primera calidad.
- Cuba de almacenaje en poliéster reforzado con fibra de vidrio.
- Máquinas ecológicas.
- Máquinas diseñadas y probadas con estrictos controles de calidad.
- Entrada de agua: 3/4" - 28 mm.
- Refrigerante R.404
- Sistema de producción de inyección anti-inscrustaciones patentado, que evita los problemas de cal en el agua.
- Voltaje: 230 v.

PULSAR - ITV



36/40 cc

Con patas + 80 mm.

P.V.P. (aire) €	1.885	2.160	2.363	2.934	3.610	4.540	3.943
P.V.P. (agua - W) €	1.915	2.219	2.493	3.039	3.715	4.650	4.068
REFERENCIAS (aire)	P25	P35	P45	P65	P85	P145	PM145
REFERENCIAS (agua - W)	P25W	P35W	P45W	P65W	P85W	P145W	PM145W
Peso neto (kg.)	44	49	60	75	90	100	75
Alto (cm.)	74	79	87	87	112	112	87
Ancho (cm.)	41	41	52,5	68,5	68,5	68,5	68,5
Fondo (cm.)	51	51	55,5	55,5	55,5	70,5	55,5
Producción 24h. (cond. aire en kg.)	25	30	47	62	80	135	135
Producción 24h. (cond. agua en kg.)	28	33	52	67	85	140	140
Almacén (kg.)	15	20	22	30	60	80	SILOS
Almacén cubitos	430	560	625	750	1.500	2.000	-
Cubitos / ciclo	24	24	24	48	60	84	84
Compresor en c.v.	1/6	1/5	3/8	3/8	3/8	7/8	1

* Modelo PM145 y PM145W opcional con cubito de 60 gr. Producción de 125 Kg.

características:

- Carrocería en acero inoxidable 18/8 fácilmente desmontable. Perfiles de aluminio anodizado.
- Puerta de gran resistencia. Componentes de primera calidad.
- Cuba de almacenaje en poliéster reforzado con fibra de vidrio.
- Máquinas ecológicas
- Máquinas diseñadas y probadas con estrictos controles de calidad.
- Entrada de agua: 3/4" - 28 mm.
- Refrigerante R.404
- Voltaje: 230 v.



48/60 cc

Con patas + 90 mm.

P.V.P. (aire) €	1.922	2.294	2.781	3.271	3.958	3.250
P.V.P. (agua W) €	1.989	2.364	2.850	3.395	4.089	3.378
REFERENCIAS (aire)	S-S45	S-S60	S-S80	S-S110	S-S150	MS-S150
REFERENCIAS (agua W)	S-S45W	S-S60W	S-S80W	S-S110W	S-S150W	MS-S150W
Peso neto (kg.)	45	58	69	89	95	70
Alto (cm.)	79,5	79,5	94,5	105	105	80,5
Ancho (cm.)	46,5	53,5	71,5	71,5	86	77,5
Fondo (cm.)	59,5	59,5	59,5	70	70	62,5
Producción 24h. (cond. aire en kg.)	38	48	69	98	155	130
Producción 24h. (cond. agua en kg.)	41	51	71	106	162	135
Almacén (kg.)	20	25	35	60	75	-
Almacén cubitos	400	502	703	898	1550	-
Cubitos / ciclo	18	24	33	44	84	66
Compresor en c.v.	3/8	3/8	1/2	7/8	1 y 3/8	1 y 3/8

características:

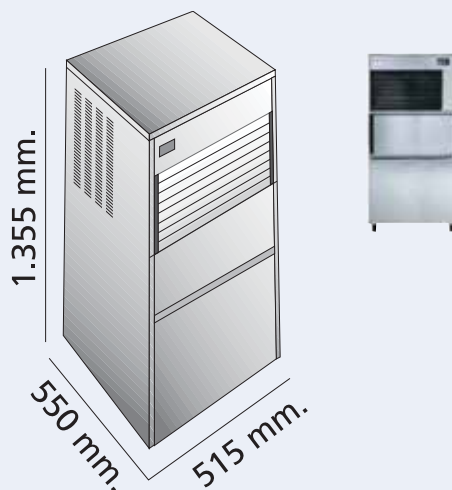
- Carrocería en acero inoxidable 18/8 fácilmente desmontable.
- Puerta de gran resistencia. Componentes de primera calidad.
- Cuba de almacenaje en poliéster reforzado con fibra de vidrio.
- Máquinas ecológicas
- Máquinas diseñadas y probadas con estrictos controles de calidad.
- Entrada de agua: 3/4" - 28 mm.
- Refrigerante R.404
- Sistema de producción de inyección anti-inscrustaciones patentado, que evita los problemas de cal en el agua.
- Voltaje: 230 v.

MAQUINAS DE HIELO TROCEADO



Modelo ICE QUEEN

[Máquinas bajo pedido](#)
[Confirmar producción, precio y plazo.](#)

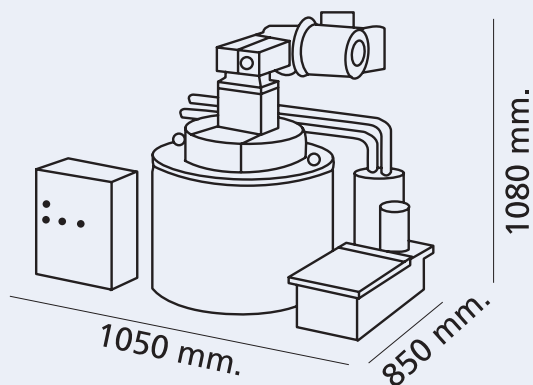


MAQUINAS DE HIELO EN ESCAMAS



Modelo SCALA

[Máquinas bajo pedido](#)
[Confirmar producción, precio y plazo.](#)





P.V.P. €

4.855

REFERENCIA	MNAT-2E
Contenedor nata crema (Lt.)	2
Salida	1 litro en 45 seg.
Refrigeración	< 5°C hasta 32°C temperatura ambiente
Voltaje	230 v. / 50 Hz.
Peso neto (kg.)	29
Medidas (anxfixal) cm.	17x64x47

características:

- Asistente de limpieza automático: olvídense de la limpieza y ahorre tiempo: vierta agua y limpiador líquido en el contenedor que viene con la máquina y presione el botón de asistencia de limpieza (a la izquierda del panel).
- Pantalla de temperatura (display).
- Dosis programables.
- Como en el modelo anterior: la nata se extrae directamente desde su recipiente original o bien desde el recipiente contenedor. Dispensación continua.



Vitrinas frías, neutras y calientes

.04

VITRINAS FRÍAS

30 Enfriadores de tapas Modelo GLACIAR

VITRINAS CALIENTES

31 Calienta tapas Modelo GLACIAR

VITRINAS NEUTRAS

32 Expositor de tapas Modelo GLACIAR

04.

Enfriadores de tapas Modelo GLACIAR



características:

- Diseño panorámico que proporciona una máxima visión del producto expuesto.
- Puertas traseras correderas fácilmente extraíbles.
- Cristal frontal abatible de máxima abertura y fácil sustitución, está dotado de mecanismo de seguridad para evitar accidentes en el momento de abatirlo.
- Iluminación por high powered leds de bajo consumo y gran durabilidad. Leds de luz blanco cálido que realzan la calidad de los alimentos expuestos.
- Sistema único de sustitución de la barra de leds que permite su cambio sin necesitar herramientas ni desmontar el aparato ni la pantalla de iluminación.
- Fabricados en acero Inox y cristal.
- Bandejas 1/3 x 3,5mm incluidas.
- Conservación de los alimentos entre 2°C y 6°C.
- Compresor hermético Danfoss o similar incorporado.
- Doble condensador.
- Las sondas de temperatura son del tipo NTC encapsuladas y selladas para garantizar su funcionamiento.
- Dispone de control termostático con controladores digitales y cuadro de mandos protegido contra las grasas y los líquidos. El grado de protección frente a líquidos está catalogado como IP44, mientras que el del controlador electrónico llega a IP65.
- Fácil reparación para los SAT, casi ¾ partes de los elementos son sustituibles sin desmontar la vitrina.
- Voltaje: 230 v
- Refrigerante ecológico R-134A libre de CFC.

Enfriadores de tapas Modelo GLACIAR



P.V.P. €	1.065	1.245	1.395
REF. PLATA	ENF4GP	ENF6GP	ENF8GP
REF. NEGRO	ENF4GN	ENF6GN	ENF8GN
Ancho (cm.)	108,5	143,7	178,9
Fondo (cm.)	39,5	39,5	39,5
Alto (cm.)	26,2	26,2	26,2
Bandejas	4	6	8

Posibilidad única de escoger el color deseado entre toda la gama de Pantone, con un pequeño recargo y un corto plazo de entrega.

Todos los componentes a juego para una perfecta decoración (Expositores y Calentadores de tapas).

Calienta tapas Modelo GLACIAR



Modelo GLACIAR



P.V.P. €	630	735	745	880
REF. PLATA	CT4GP	CT6GP	CT4GPCL	CT6GPCL
REF. NEGRO	CT4GN	CT6GN	CT4GNCL	CT6GNCL
Ancho (cm.)	82	120,5	82	120,5
Fondo (cm.)	39,5	39,5	39,5	39,5
Alto (cm.)	26,5	26,5	26,5	26,5
Bandejas	4	6	4	6
Luz	NO	NO	SI	SI

características:

- El complemento ideal en calor de las vitrinas frigoríficas o neutras.
- Su moderno diseño y sus múltiples colores lo hacen ideal en cualquier tipo de decoración.
- Control termostático de temperatura.
- Cristal abatible y sistema antivaho.
- Se sirve en 4 o 6 bandejas GN 1/3 como dotación Standard.
- Posibilidad única de escoger el color deseado entre toda la gama de Pantone, con un pequeño recargo y un corto plazo de entrega.

Expositor de tapas Modelo GLACIAR



P.V.P. €

360

REF. PLATA	EXPGP
REF. NEGRO	EXPGN
Ancho (cm.)	84
Fondo (cm.)	39,5
Alto (cm.)	23,5
Bandejas	4

características:

- Expositores que suponen el complemento ideal de las vitrinas frigoríficas y los calienta tapas.
- Solos también ofrecen una magnífica visión de todo aquello que quiera ser vendido en cualquier establecimiento.
- Sólo disponible en modelos sin luz.
- Posibilidad única de escoger el color deseado entre toda la gama de Pantone, con un pequeño recargo y un corto plazo de entrega.



Cortadoras, cutters, picadoras...

.05

CORTADORAS DE FIAMBRES

36 Modelos C220-G, C250-G y C300-G

PICADORAS Y RALLADORES DE QUESO FAMA

37 Modelos Fama CL8 / CLI8 / CLR8

38 Modelos Fama CL12/CL22

39 Modelos CLI12/CLI22

40 Modelos UNIKO

41 Modelos serie R

42 Modelos CLIR12 / RALLA 8 /
RALLA 12 / Corta Mozzarella

43 Cortaverduras Modelo CH-P300

44 Cutters Modelos CT-P35 /
CT-P6 / CT-P8

45 Amasadoras

46 Peladoras patatas
Modelos PP-P10 / PP-P15

47 Peladoras patatas FAMA
Pulidora de mejillones

48 Brazo triturador FAMA

05.

Modelos C220-G · C250-G · C300-G



C220-G



C250-G

P.V.P. €

545

600

1.010

REFERENCIAS

Potencia total (W)

240

240

380

Medidas cuchilla (mm)

220

250

300

Medidas: (anxflxal) cm.

42 x 47,7 x 40

42 x 47,7 x 40

52 x 60 x 50

Capacidad de corte (mm)

145x200

160x200

210x240

características:

- Construidas enteramente en ALUMINIO ANODIZADO.
- Afilador incorporado.
- Carro porta-embutido abatible con posición de bloqueo de seguridad.
- Regulador micrométrico de espesor para la selección del corte desde 0,5 mm a 12 mm. y de 0,5 mm a 15 mm. en el modelo C300-G.
- Cómodo deslizamiento del carro.
- Sin agujeros ni aberturas para impedir la introducción de grasa y residuos en el mecanismo interior.
- Voltaje: 230 v.

FAMA. Modelos CL8 • CLI8 • CLR8



CL8



CLI8



CLR8

P.V.P. €	455	530	555
REFERENCIAS	CL8	CLI8	CLR8
Potencia motor (HP)	0,5	0,5	0,5
Peso	9 kg.	12 kg.	10 kg.
Medidas: (anxfixal) cm.	24 x 26 x 34	27 x 28 x 34	41 x 28 x 34
Rallador	NO	NO	SI
Cuerpo	Aluminio tratado	Acero inoxidable	Aluminio tratado
Voltaje (v.)	230	230	230

características:

- Máquinas robustas, con cuerpo de aluminio tratado o de acero inoxidable (según modelo).
- Motor auto-ventilado de gran potencia, trabajando con reductor de engranajes helicoidales de acero inoxidable bañados en aceite.

- Se suministra con una cuchilla y un disco inox. con orificios de 6 mm.
- Cuchilla auto-afilante.
- Tolva de gran capacidad.
- Grupo fácilmente desmontable para su limpieza.

FAMA. Modelos CL12 • CL22



P.V.P. €	720	930	895	1.115
REFERENCIAS	CL12	CL22	CL12-I	CL22-I
Potencia motor (HP)	1	1,5	1	1,5
Peso	19 kg.	22 kg.	19 kg.	22 kg.
Medidas: (anx faxl) cm.	22 x 38 x 41	22 x 45 x 41	22 x 38 x 41	22 x 45 x 41
Cuerpo	Aluminio tratado	Aluminio tratado	Aluminio tratado	Aluminio tratado
Grupo	Aluminio	Aluminio	Inox	Inox
Voltaje (v.)	230	230	230	230

características:

- Máquinas robustas, con cuerpo de aluminio tratado o de acero inoxidable (según modelo).
- Motor auto-ventilado de gran potencia, trabajando con reductor de engranajes helicoidales de acero inoxidable bañados en aceite.
- Se suministra con una cuchilla y un disco inox. con orificios de 6 mm.
- Cuchilla auto-afilante.
- Tolva y bandeja de gran capacidad.
- Grupo fácilmente desmontable para su limpieza.

FAMA. Modelos CLI12 • CLI22



P.V.P. €	850	1.095	1.065	1.305
REFERENCIAS	CLI12	CLI22	CLI12-I	CLI22-I
Potencia motor (HP)	1	1,5	1	1,5
Peso	22 kg.	25 kg.	22 kg.	25 kg.
Medidas: (anxfixal) cm.	21 x 42 x 42	22 x 44 x 42	21 x 42 x 42	22 x 44 x 42
Cuerpo	Inox	Inox	Inox	Inox
Grupo	Aluminio	Aluminio	Inox	Inox
Voltaje (v.)	230	230	230	230

características:

- Máquinas robustas, con cuerpo de aluminio tratado o de acero inoxidable (según modelo).
- Motor auto-ventilado de gran potencia, trabajando con reductor de engranajes helicoidales de acero inoxidable bañados en aceite.
- Se suministra con una cuchilla y un disco inox. con orificios de 6 mm.
- Cuchilla auto-afilante.
- Tolla y bandeja de gran capacidad.
- Grupo fácilmente desmontable para su limpieza.

UNIKO / CLI12UNI. CLI22UNI


P.V.P. €
1.065
1.330
REFERENCIAS
CLI12UNI
CLI22UNI

Potencia motor (HP)

1

1,5

Peso

23 kg.

25,5 kg.

Ancho (cm.)

25

25

Fondo (cm.)

50

50

Alto (cm.)

42

43

Cuerpo

Inox

Inox

Grupo

Inox

Inox

Voltaje (v.)

230

230

características:

- Las picadoras del modelo UNIKO sólo se suministran con grupo de acero inoxidable.
- La pieza de entrada de carne y la boca de salida de carne es una sola pieza lo que permite una limpieza más fácil.
- Cuerpo de acero inoxidable.

PICADORAS SERIE R



CLR12-I

CLR22-I

P.V.P. €	1.165	1.565	2.330
REFERENCIAS	CLR12-I	CLR22-I	CLR32-I
Potencia motor (HP)	1,5	2	3
Medidas: (anxflxal) cm.	26 x 40 x 49	26 x 45 x 53	30 x 48 x 56
Cuerpo	Inox	Inox	Inox
Grupo	Inox	Inox	Inox
Voltaje (v)	230	230	230

características:

- Máquinas robustas, con cuerpo de acero inoxidable.
- Motor auto-ventilado de gran potencia, trabajando con reductor de engranajes helicoidales de acero inoxidable bañados en aceite.
- Se suministra con una cuchilla y un disco inox. con orificios de 6 mm.
- Dotadas de sistema de seguridad.
- El motor y todos los componentes son de fabricación italiana.
- Máquinas potentes y silenciosas.

FAMA. CLIR12**P.V.P. €****1.095****REFERENCIAS****CLIR12**

Potencia motor (HP)

1

Peso

25 kg.

Medidas: (anxfixal) cm.

58 x 28 x 36

Cuerpo

Acero inox.

FAMA. RALLA8. RALLA 12**P.V.P. €****365****715****REFERENCIAS****RALLA8****RALLA12**

Potencia motor (HP)

0,5

1 (ventilado)

Peso

8 kg.

18 kg.

Medidas: (anxfixal) cm.

29 x 17 x 31

27 x 40 x 38

Cuerpo

Aluminio tratado

Aluminio tratado

características:

- Rallador de queso duro, tipo molido, no admite quesos tiernos.
- Con cilindro rallador en acero inoxidable 18/8.

FAMA. CORTA MOZZARELLA**P.V.P. €****850****REFERENCIAS****CORTAM12**

Potencia motor (HP)

1

Peso

19 kg.

Medidas: (anxfixal) cm.

23 x 43 x 40

Cuerpo

Acero inox.

características:

- Cortador de quesos tiernos (tipo mozzarella), con cono de acero inoxidable con orificios de 7mm., ideal para pizzas.

CORTA VERDURAS / MODELO CH-P300



P.V.P. €

1.215

NO incluye discos

REFERENCIAS

CH-P300

Potencia motor (HP)	0,75
Peso Kg.	25 kg.
Medidas: (anxfixal) cm.	26 x 49 x 51
Voltaje (v.)	230

características:

- Construida en acero inoxidable.
- Equipado con un doble contacto electromagnético que habilita la puesta en marcha del aparato solamente si la palanca está en posición de trabajo.
- Los accesorios son de acero inoxidable templado para garantizar su durabilidad y buen funcionamiento.
- Equipado con centralita de 24 voltios y mandos pulsantes digitales.



P.V.P. €

80

Z2-Z3-Z4: Discos para deshilachar (reducir a hilos) zanahorias, apio etc.
z7: Disco para deshilachar la mozzarella
V: Disco para rallar pan y queso



P.V.P. €

100

PP4-PP8-PP10: Discos para reducir a listones patatas, zanahorias, etc.
B6 (Utilización conjunta con E8)
B8 (Utilización conjunta con E8)
B10 (Utilización conjunta con E10)



P.V.P. €

80

P2-P3,5-P5-E8-E10-E14: Discos para cortar en rodajas, más o menos gruesas setas, patatas, tomates, pepinos, etc.



P.V.P. €

125

PS8 (Utilización conjunta con E8)
PS10 (Utilización conjunta con E10)
PS12 (Utilización conjunta con E10)
PS20 (Utilización conjunta con E10 o con E14)
Discos para cortar en cubitos verduras

CUTTERS / MODELOS CT-P35 • CT-P6 • CT-P8



DOTACIÓN:
1 cuchilla cortante que sirve para todas las funciones, para picar, rallar, empastar y emulsionar.

Incluida en el precio de la máquina.



tomate triturado



perejil

características:

- Máquina extremadamente versátil. Fabricada para soportar una gran cantidad de trabajo, de muy fácil uso.
- La máquina y los accesorios están fabricados en acero inoxidable. Estos últimos están especialmente diseñados para garantizar un funcionamiento excelente y duradero.
- Equipado con centralita de 24 voltios y mandos pulsantes digitales.

P.V.P. €

1.085

1.310

1.445

REFERENCIAS

Potencia total (HP)

0,75

1

1,5

Litros

3,5

6

8

Medidas: (anxflxal) cm.

24 x 28 x 40

28 x 32 x 50

28 x 32 x 52

Revoluciones (por minuto)

1.400

1.400

1.400

Voltaje (v.)

230

230

230

P.V.P. €

75

95

95

CUCHILLA OPCIONAL

95502035

95500206

95500208

Cuchilla agujereada: IDEAL para emulsionar salsas tipo mayonesa y para masas.

Para modelo 3,5

Para modelo 6

Para modelo 8



P.V.P. €

75

95

95

CUCHILLA OPCIONAL

95501035

95500106

95500108

Cuchilla dentada: IDEAL para picar carne, pescado y frutas y para rallar pan y queso.

Para modelo 3,5

Para modelo 6

Para modelo 8



AMASADORAS Modelos 5 • 7 • 12 • 16 • 25 • 38



P.V.P. €	1.250	1.450	1.685	1.840	2.150	2.435
REFERENCIAS	AMASA-5	AMASA-7	AMASA-12	AMASA-16	AMASA-25	AMASA-38
Capacidad Kgs.	5	8	12	18	25	38
Litros (l.)	7	10	15	20	33	40
Potencia (W)	370	370	900	900	1.100	1.500
Medidas: (anxflxal) cm.	26 x 54 x 52,7	28 x 55 x 56,7	35 x 67,5 x 62	39 x 69,7 x 62	43 x 76,2 x 70	48 x 81,8 x 70
Peso	33 kg.	36 kg.	60 kg.	65 kg.	95 kg.	105 kg.
Voltaje (v.)	230	230	230	230	230	230

características:

- Máquina muy robusta y fácil de usar para amasar pequeñas y grandes cantidades.
- Aconsejada para grandes establecimientos (restaurantes, cafeterías etc.) y para pequeños locales (hornos, tiendas especializadas, pizzas, pan y similares).
- Motoreductor a baño de aceite y sistema de transmisión a cadena que acciona la espiral amasadora.
- Tapa de acero inoxidable a fin de controlar en todo momento el amasado durante la operación.
- Con ventilación.
- Sistema de maniobra digital (placa electrónica).
- Patas de goma.
- Cabezal: no abatible.

PELAPATATAS. PP-P10 • PP-P15



P.V.P. €

1.875

2.175

REFERENCIAS	PP-P10	PP-P15
Potencia total (HP)	0,75	1,5
Peso	32 kg.	42 kg.
Medidas: (anxfixal) cm.	36 x 48 x 80	44 x 56 x 85
Producción horaria	250 kgs/h	500 kgs/h
Voltaje (v.)	230	230

características:

- Máquina fabricada con configuración en columna totalmente en acero inoxidable.
- La parte interior está revestida de un componente abrasivo resistente al agua de fácil mantenimiento y asegurado rendimiento.
- El girante es de aluminio anodizado con motor con transmisión a cinta montado en cojinetes de bolas y está provisto de una cubierta especial para evitar infiltraciones de agua.
- Máquinas provistas de un micro de seguridad en la tapa y otro en la puerta de salida para asegurar el funcionamiento de la máquina únicamente con la puerta cerrada.
- Toma de agua: 12mm Ø (tetón).
- Desagüe: 45mm Ø.

PELADORA DE PATATAS



PP-F10



PP-F18

PULIDORA DE MEJILLONES



PM-F5S



PM-F5

P.V.P. €

1.580

1.695

1.985

2.105

1.695

1.815

2.105

REFERENCIAS	PP-F5S	PP-F5	PP-F10	PP-F18	PM-F5S	PM-F5	PM-F10
Velocidad (rpm)	270	270	320	320	145	145	180
Potencia (HP)	0,50	0,50	0,75	1,20	0,50	0,50	0,50
Medidas: (anxflxal)cm.	53 x 52 x 52	53 x 52 x 70	53 x 66x 85	53 x 66x 95	53 x 52 x 52	53 x 52 x 70	53 x 66x 85
Producción horaria Kgs. /h	150	150	300	300	75	75	150
Tiempo ciclo (s)	90-90	60-90	90-120	120-150	90-120	90-120	120-150
Carga máxima Kgs	5	5	10	18	5	5	10
Toma de agua	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Temperatura del agua	5°C / 20°C	5°C / 20°C	5°C / 20°C	5°C / 20°C	5°C / 20°C	5°C / 20°C	5°C / 20°C
Descarga lateral mm.	Ø50	Ø50	Ø50	Ø50	Ø50	Ø50	Ø50
Descarga inferior mm.	-	Ø40	Ø40	Ø40	-	Ø40	Ø40
Peso (Kg.)	28	35	40	45	28	35	40
Voltaje (v.)	230	230	230	230	230	230	230

características:

- Máquina dotada de un moderno aparato electrónico con timer digital multifunción, interruptor a cristal líquido, tapa transparente para controlar la fase de trabajo y microinterruptores de protección.

- Las novedades más interesantes son las paredes abrasivas y el plato que puede ser desmontado, limpiado y sustituido por el propio operador. La máquina ofrece la posibilidad de descargar las pieles de dos maneras diferentes: a desagüe o al cajón de recogida. El cajón de recogida con filtro es de serie.

FAMA. BRAZO TRITURADOR COMBI



P.V.P. €	200	295	340	385	415	500	540
REFERENCIAS	M250VF	M350VF	M350VV	M450VF	M450VV	M650VF	M650VV
Velocidad (rpm)	Fija	Fija:15.000	de 2.000 a 9.000	Fija:17.000	de 2.000 a 11.000	Fija:13.000	de 2.000 a 11.000
Potencia motor (W)	250	350	350	450	450	650	650
Medidas: (anxftal)	7,5 x 7,5 x 28,5	13 x 9,5 x 36	13 x 9,5 x 36	13 x 9,5 x 36	13 x 9,5 x 36	13 x 9,5 x 36	13 x 9,5 x 36
Voltaje (v.)	230	230	230	230	230	230	230

P.V.P. €	90	105	145	160	185	195
BRAZOS. REF.	BRAZO-20	BRAZO-25	BRAZO-30	BRAZO-40	BRAZO-50	BRAZO-60
Dimensiones	20cm. SOLO para modelos M250VF	25 cm. SOLO para modelos M250VF	30cm. para el resto de modelos	40cm. para el resto de modelos	50cm. para el resto de modelos	60cm. para el resto de modelos

P.V.P. €	200
BATIDOR.	Para todos los modelos EXCEPTO M250VF



SOLICITE LA COMBINACIÓN
QUE DESEE EN SU PEDIDO

características:

- Fabricado en plástico alimentario, libre de plomo, conforme con la nueva normativa vigente para alimentos.
- Brazos trituradores de acero inoxidable de 20 a 60 cm. para preparar purés, cremas y todo tipo de salsas.
- Brazo batidor para montar nata, chantilly y salsas mayonesa y genovesa, tortillas, crepes, soufflés, etc.

Hornos microondas y envasadoras al vacío

.06



HORNOS MICROONDAS

- 50 Modelos NE-1027 / NE-1037
- 51 GAMA PRO I: Modelos NE-2143 y NE-2153
- 52 GAMA PRO II:
Modelos NE-1840 · NE-2140 · NE-3240
- 53 GAMA PRO II: Modelo NE-1880

ENVASADORAS AL VACÍO

- 54 Fresh y Mini
- 55 Serie economy digit semiautomáticas
y automáticas - Modelo LAVEZZINI
- 56 Modelos UNIVER, MICRA, UNICA y
OPTIMA
- 57 Serie Lapack. Modelos DG30/DG40
- 58 Serie Lapack Digit LCD, Modelos BABY /
SPEEDY / JOLLY / BOXER45 / BOXERDUO
- 59 Serie Lapack Digit LCD.
Modelos 550-S / 900-S
- 60 Termoselladoras de barquetas
- 61 Termoselladoras y vacío gas de barquetas
- 62 Cocción lenta al baño maría

06.

NE-1027 ANALÓGICO / NE-1037 DIGITAL

Panasonic



NE-1027 ANALÓGICO



NE-1037 DIGITAL

P.V.P. €	1.300	1.365
REFERENCIA	NE1027	NE1037
Material	Acero inox. (exterior e interior)	Acero inox. (exterior e interior)
Peso neto (Kg.)	17,8	17,8
Potencia (W)	1.000	1.000
Capacidad del horno (litros)	22	22
Medidas externas (anx faxl) cm.	51x36x30,6	51x36x30,6
Medidas internas (anx faxl) cm.	33x33x20	33x33x20
Voltaje (v.)	230	230

características:

- Nivel de potencia regulable mediante botón giratorio (de 100 a 1000 W.).
- Temporizador con botón giratorio.

características:

- 3 niveles de potencia.
- 22 botones de memoria programables (incluye la función de cantidad doble).
- Incorpora 2 y 3 etapas de cocción; permite modificar automáticamente el nivel de potencia durante la cocción.
- Función de cantidad doble (x2).
- Pantalla digital nítida que indica el nivel de potencia, la hora, el número de etapas de cocción y los programas.
- Bloqueo de programa; permite accionar con una sola pulsación los botones de programas.
- Autodiagnóstico.
- Opción de aviso acústico.
- Contador de ciclos; registra el número de operaciones.

GAMA PRO I (2 magnetrones) NE-2143 / GAMA PRO I (2 magnetrones) NE-2153

Panasonic



NE-2143



NE-2153

P.V.P. €	2.615	2.850
REFERENCIAS	NE2143	NE2153
Potencia de salida (W)	2.100	2.100
Niveles de potencia (W)	2.100/1.050	2.100/1.050
Magnetrones (W)	2x1.050	2x1.050
Potencia necesaria	3,2 Kw./14,3 A	3,2 Kw./14,3 A
Capacidad (litros)	18	18
Medidas externas (anx fax) cm.	42,2x50,8x33,7	42,2x50,8x33,7
Medidas internas (anx fax) cm.	33x31x17,5	33x31x17,5
Voltaje (v.)	230 v. /50 Hz.	230 v. /50 Hz.
Peso (Kg)	30	30

características:

- Con estante intermedio para dos platos.
- Mandos giratorios. Temporizador (1 etapa): 25/30 min.
- Autodiagnóstico. Display incorporado.
- Estructura e interior de acero inoxidable
- Interior liso y fácil de limpiar con placa superior extraíble.
- Puerta con asa con una gran ventana, de gran transparencia.
- Todos los modelos tienen estructura exterior y las paredes interiores de acero inoxidable.
- Doble emisión superior e inferior que garantiza un calentamiento uniforme. 3 niveles de potencia.
- Pantalla digital nítida que indica los niveles de potencia, la hora y los códigos de autodiagnóstico.
- Filtro de aire extraíble fácil de limpiar.
- Puede montarse un horno sobre otro con total seguridad (apilable).

características:

- Con estante intermedio para dos platos.
- Mandos digitales programables. Temporizador (1 etapa): 15/30 min.
- Bloqueo de programas para accionarlo con una sola pulsación.
- Función de repetición (sólo para calentar en el modo manual).
- Aviso para limpiar el filtro de aire. Programación de cocción: 10x3.
- Sensor 1x2/x3 con programación según pedido: (x2/x3).
- Cocción por etapas: Tecla rápida extensión tiempo. 1 presión 10 segundos de potencia máxima. 2 presiones, 20 segundos de potencia máxima.
- Contador de ciclos. Control del tono: 4 niveles / 2 tonos.
- Revisión de lista de programas. Autodiagnóstico.
- Display LCD incorporado. Estructura e interior de acero inoxidable.
- Interior liso y fácil de limpiar con placa superior extraíble.
- Puerta con asa con una gran ventana, de gran transparencia.
- Tamaño: compacto. Todos los modelos tienen estructura exterior y las paredes interiores de acero inoxidable.
- Doble emisión superior e inferior que garantiza un calentamiento uniforme. 15 niveles de potencia.
- Pantalla digital nítida que indica los niveles de potencia, la hora los códigos de autodiagnóstico.
- Filtro de aire extraíble fácil de limpiar.
- Puede montarse un horno sobre otro con total seguridad (apilable).

GAMA PRO II (4 magnetrones) NE-1840 NE-2140 NE-3240

Modelos analógicos

Panasonic



NE1840

Toda la gama PRO II con estante intermedio.
Capacidad: 4 platos

P.V.P. €	4.245	4.575	5.700
REFERENCIAS	NE1840	NE2140	NE3240
Potencia de salida (W)	1.800	2.100	3.200
Niveles de potencia (W)	1.800/900/340	2.100/1.050/340	3.200/1.600/340
Magnetrones (W)	4x450	4x525	4x800
Potencia necesaria	3,2 Kw./15 A	3,65 Kw./9,5 A	5 Kw./12,9 A
Capacidad (litros)	44	44	44
Medidas externas (anxflxal) cm.	65x52,6x47,1	65x52,6x47,1	65x52,6x47,1
Medidas internas (anxflxal) cm.	53,5x33x25	53,5x33x25	53,5x33x25
Voltaje (v.)	230 v. /50 Hz.	400 III + N	400 III + N
Peso (Kg)	54	54	65

características:

- Mandos giratorios.
- Temporizador (1 etapa): 60 min.
- Control de tono: On/Off
- Autodiagnóstico.
- Display incorporado.
- Estructura e interior de acero inoxidable
- Interior fácil de limpiar.
- Puerta de abertura hacia abajo con asa
- 4 niveles de potencia: alta, media, baja, descongelación y función de espera.
- Sistema de cuádruple emisión de ondas: con cuatro magnetrones y guías de ondas rotativas para una cocción rápida y uniforme.
- Pantalla digital nítida que indica los niveles de potencia, la hora y los códigos de autodiagnóstico.
- Estante extraíble.
- Gran ventana.
- Contador de ciclos: registra el número de operaciones.
- Filtro de aire.

GAMA PRO II (4 magnetrones) NE-1880

Modelo digital

Panasonic



Toda la gama PRO II con estante intermedio.
Capacidad: 4 platos

P.V.P. €

4.530

REFERENCIA

NE1880

Potencia de salida (W)	1.800
Niveles de potencia (W)	1.800/900/340
Magnetrones (W)	4x450
Potencia necesaria	3,2 Kw./15 A
Capacidad (litros)	44
Medidas externas (anx faxl) cm.	65x52,6x47,1
Medidas internas (anx faxl) cm.	53,5x33x25
Voltaje (v.)	230 v. /50 Hz.
Peso (Kg)	54

características:

- Mandos digitales programables
- Temporizador (1 etapa): 15/60 min.
- Control de tono: 4 niveles / 2 tonos
- Programación de cocción: 8x2
- Revisión de lista de programas
- Bloqueo de programas para accionarlo con una pulsación, sobre todo en situaciones en las que se utilizan diversos programas con regularidad, en establecimientos de comida rápida y en los que se han automatizado las tareas.
- Paneles de memoria programable. Para obtener resultados

rápidos y uniformes, se pueden programar en los 16 botones de memoria la potencia y el tiempo de preparación de los platos más habituales.

- Cocción por etapas: 3 etapas / 3 potencias
- Calentamiento en 2 ó 3 etapas. Permite cambiar el nivel de potencia durante el tiempo de calentamiento, por ej.: DESCONGELACIÓN durante 3 min. y después potencia alta durante 1 min., ambas en una sola operación, de modo que no es necesario estar pendiente de reconfigurar los mandos.
- Autodiagnóstico.
- Display incorporado.
- Estructura e interior de acero inoxidable
- Interior fácil de limpiar.
- Puerta de abertura hacia abajo con asa
- 4 niveles de potencia: alta, media, baja, descongelación y función de espera.
- Sistema de cuádruple emisión de ondas: con cuatro magnetrones y guías de ondas rotativas para una cocción rápida y uniforme.
- Pantalla digital nítida que indica los niveles de potencia, la hora y los códigos de autodiagnóstico.
- Estante extraíble.
- Gran ventana.
- Contador de ciclos: registra el número de operaciones.
- Filtro de aire.

ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMOSTRADOR FRESH Y MINI



FRESH



MINI

P.V.P. €	210	390	75
REFERENCIAS	FRESH	MINI	KIT VASOS
Dimensiones (anxfxal) mm.	380x180x80	370x260x130	
Barra soldante (mm.)	300	350	
Bomba de vacío	Q=10 LT/MIN	Q=20 LT/MIN	
Voltaje (v.)	230	230	
Peso (Kg)	2,3Kgs	8 Kgs.	

características:

- Modelo Fresh construido en ABS.
- Modelo MINI construido en acero inoxidable.
- Funcionan con bolsas gofradas y el modelo Fresh con posibilidad de rollo gofrado de bolsas.
- El modelo Fresh está pensado para uso doméstico. Niveles de funcionamiento semi-profesionales. Permite hacer el vacío en bolsas (productos sólidos sin humedad) y en vasos (líquidos y salsas).
- El modelo Mini es semi automática, con panel de mandos mecánico. Dirigida al pequeño establecimiento. Permite hacer el vacío en bolsas (productos sólidos sin humedad) y en vasos (líquidos y salsas).
- El kit para aspiración en recipientes incluye 3 vasos de 0.25 l., 0.5 l. y 0.75 l. Ideal para envasar líquidos.

ASPIRACIÓN
EXTERNA



06.

P.V.P. €	480	590	875	1.115
REFERENCIAS	SMALL-D	ELIX	MEDIUM	MINIPACK
Medidas (anxflxal) mm.	370x280x170	420x280x170	520x280x170	420x310x210
Bomba de vacío	Q=20LT./MIN MONO	Q=20LT./MIN MONO	Q=40LT./MIN DOBLE	Q=40LT./MIN DOBLE
Barra soldante (mm.)	350	400	500	400
Voltaje (v.)	230	230	230	230
Peso (Kg)	9	11	16	16
Ciclo de trabajo	Semiautomático	Semiautomático	Semiautomático	Automático

P.V.P. €	75
REFERENCIAS	KIT VASOS

características:

- Construida en acero inox, de gran funcionalidad y robustez. Apta para la venta al detalle o uso privado
- Barra soldante de 5 mm.
- **Funciona con bolsas gofradas.**
- Placa electrónica con 3 programas (1 ciclo de trabajo libre, 1 automático de 10 seg. de vacío y 1 automático de 25 seg. de vacío).
- Tiempo de sellado por defecto: 3,5 segundos con regulación variable de medio segundo en medio segundo.
- Vacuómetro de serie.
- El kit para aspiración en recipientes incluye 3 vasos de 0.25 l., 0.5 l. y 0.75 l. Ideal para envasar líquidos.

LAVEZZINI NEW SERIES



MICRA



OPTIMA



UNIVER



UNICA

P.V.P. €	1.810	2.075	2.400	2.675
REFERENCIA	☐ MICRA	☐ UNIVER	☐ OPTIMA	☐ UNICA
Medidas (anxflxal) mm.	320x500x270	370x530x250	420x530x400	470x550x430
Medidas de la cámara	260x300x110	310x350x120	360x400x190	410x450x220
Bomba de vacío	Q=6M ³ /h	Q=6M ³ /h	Q=8M ³ /h	Q=12M ³ /h
Barra soldante (mm.)	250	300	350	400
Peso (Kg)	30	35	40	55

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Aptas para hacer vacío en campana, y en contenedores gastronorm.
- Estos modelos no llevan amortiguadores ni microinterruptor. La campana no se levanta sola.



DG30



DG40

P.V.P. €	2.645	3.330
REFERENCIA	DG30	DG40
Medidas (anxflxal) mm.	410 x 460 x 420	510 x 560 x 450
Medidas de la cámara	310 x 350 x 190	410 x 450 x 220
Bomba de vacío	Q=8 M³/H OIL	Q=12 M³/H OIL
Barra soldante (mm.)	300	400
Voltaje (v.)	230	230
Peso (Kg)	45	60

P.V.P. €	465	220
OPCIONAL	GAS INERTE	KIT ASPIRACION CUBETAS

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Soldadura de 5 mm. barra soldante con anclajes a resistencia sin cables.
- Panel de mandos digit 1 programa.
- Autolimpieza bomba de vacío.
- Extra vacío para productos con mucha humedad
- Atmósfera progresiva.
- Bomba de vacío lubricada.
- Preparadas para envasado de cubetas.

LAVEZZINI - Sobremostrador · serie lapack · digit lcd



CAMPANA



Nuevo orificio de aspiración
+ conexión
manguera.

P.V.P. €

465

220

OPCIONAL

Gas inerte en todos
los modelos

KIT: Para aspiración en cubetas gastronorm
compuesto de tubo nylon-inox, tobera en aluminio y
válvula abierta/cerrada.

P.V.P. €

2.945

3.190

3.820

REFERENCIA	☐ BABY	☐ SPEEDY	☐ JOLLY
Medidas (anxfixal) mm.	410x460x450	460x500x450	510x560x450
Medidas de la cámara	310x350x190	360x400x190	410x450x220
Bomba de vacío	Q=12M ³ /h OIL	Q=12M ³ /h OIL	Q=25M ³ /h OIL
Barra soldante (mm.)	300	350	400
Voltaje (v.)	230	230	230
Peso (Kg)	45	50	60

P.V.P. €

4.335

4.530

REFERENCIA	☐ BOXER45	☐ BOXERDUO
Medidas (anxfixal) mm.	560x610x450	600x560x450
Medidas de la cámara	460x500x220	500x460x220
Bomba de vacío	Q=25M ³ /h OIL	Q=25M ³ /h OIL
Barra soldante (mm.)	450	2x (450)
Voltaje (v.)	230	230
Peso (Kg)	68	70

características:

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Barra soldante de 5 mm.
- Atmósfera progresiva.
- Novedosa placa con mandos digitales LCD multifuncional.
- Bomba de vacío lubricada.
- Concebidas para ser utilizadas en "catering", restaurantes, supermercados, etc.
- Elevadísimo grado de vacío, simplicidad en la utilización y gran velocidad de trabajo.
- Silenciosas y máxima garantía de continuidad operativa.
- Preparadas para envasado de cubetas.
- Envasado desde el exterior.
- Con cierre para la campana si no está en funcionamiento.
- Nuevo sistema de apertura para facilitar la asistencia técnica.



P.V.P. €	465	220
OPCIONAL	Gas inerte en todos los modelos	KIT: Para aspiración en cubetas gastronorm compuesto de tubo nylon-inox, tobera en aluminio y válvula abierta/cerrada.

P.V.P. €	7.800	10.120
REFERENCIA	550-S	900-S
Medidas (anxfixal) mm.	840x700x1050	1040x700x1050
Medidas de la cámara	720x570x220	920x570x220
Bomba de vacío	Q=60M ³ /h OIL	Q=100M ³ /h OIL
Barra soldante (mm.)	2 x(550)	900/500
Voltaje (v.)	400	400
Peso (Kg)	180	220

características:

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Barra soldante de 5 mm.
- Atmósfera progresiva
- Novedosa placa con mandos digitales LCD multifuncional.
- Bomba de vacío lubricada
- Concebidas para ser utilizadas en "catering", restaurantes, supermercados, etc.
- Elevadísimo grado de vacío, simplicidad en la utilización y gran velocidad de trabajo.
- Silenciosas y máxima garantía de continuidad operativa.
- Preparadas para envasado de cubetas
- Envasado desde el exterior
- Con cierre para la campana si no está en funcionamiento.
- Los modelos 550-S y 900-S están concebidos para la industria.

LAVEZZINI - Termoselladoras de barquetas



SV300



molde:
138x96mm

molde:
193x138mm

molde:
180x180mm

molde:
195x260mm



SV400



molde GN 1/2:
265x320mm

molde GN 1/4:
265x160mm

molde GN 1/8:
160x130mm

molde GN:
2 x 180x180mm

P.V.P. €

1.635

2.290

REFERENCIAS

Medidas (anxflxal) mm.

Mandos

Ciclo de trabajo

Medida máxima de barquetas

Potencia (W)

Voltaje (v.)

SV300

280x500x600 (abierta)

Digitales

Semiautomático

265x196

600

230

SV400

400x500x600 (abierta)

Digitales

Semiautomático

265x325

1.200

230

P.V.P. €

115

230

300

325

REFERENCIAS

MOLDES SV300

**MOLDE SV400
1/2 GASTRONORM**

**MOLDE SV400
1/4 GASTRONORM**

**MOLDE SV400
1/8 GASTRONORM**

características:

- Construidas en acero inoxidable y aluminio.
- Disponibles moldes distintos para barquetas estándar de distintos tamaños.
- Selección de temperatura.

- El sellado se realiza en 2 ó 3 segundos. Avisador acústico.
- Moldes especiales bajo pedido de altura máxima de la barqueta 11 cm.



VG600



VG800



molde GN 1/2:
265x320mm



molde GN 1/4:
265x160mm



molde GN 1/8:
160x130mm

P.V.P. €	9.055	9.600
REFERENCIAS	VG600	VG800
Medidas (anxflxal) mm.	610x600x560	610x600x1100
Mandos	Digitales lcd 10 prg.	Digitales lcd 10 prg.
Ciclo de trabajo	Automático	Automático
Medida máxima de barquetas	265x325	265x325
Bomba de vacío	Q=25m³/h	Q=25m³/h
Potencia (W)	1.800	1.800
Voltaje (v.)	230	230

P.V.P. €	460	525	635	565
REFERENCIAS	MOLDE 1/2 GASTRONORM	MOLDE 1/4 GASTRONORM	MOLDE 1/8 GASTRONORM	COMPRESOR INSTALADO

características:

- Estructura externa en acero inoxidable.
- Plancha soldante en aluminio teflonada.
- Máquinas de concepción moderna con mandos totalmente electrónicos y con pistón neumático que garantizan una soldadura perfecta y homogénea sobre cada tipo de material que se quiera utilizar.

- Las bombas de vacío utilizadas son de modernísima concepción, incluyen un sensor de vacío y garantizan, junto a un elevado nivel de vacío final, un silencio de operación sorprendente funcionando en ciclos continuados.
- Disponibles moldes distintos para barquetas de distintos tamaños. Moldes especiales bajo pedido de altura máxima de la barqueta 13 cm.
- **Compresor no incluido, manómetro sí incluido.**

COCCIÓN LENTA AL BAÑO MARIA



SVIDE200



SVIDE400

P.V.P. €	1.000	1.335
REFERENCIAS	SVIDE200	SVIDE400
Dimensiones (anxflxal) cm.	345 x 285 x 270	350 x 550 x 320
Temperatura de trabajo °C	45-100	45-100
Máx. capacidad cuba (l)	9	25
Potencia (W)	400	1.000
Peso (Kg)	6,5 Kgs	12 Kgs
Altura cuba (cm)	15	20

características:

- Máquina para cocinar productos envasados al vacío a bajas temperaturas.
- Gracias a la temperatura controlada y al estatismo constante del agua en la cuba, se logra una cocción uniforme.
- Ideal para regenerar productos cocinados envasados al vacío sustituyendo el uso del horno.
- Funcionamiento muy sencillo: llenar la cuba de agua (mejor si es agua depurada) . El agua se calentará a la temperatura deseada y se mantendrá constante.
- Con este sistema de cocción se mantienen las propiedades organolépticas del producto y se asegura una menor pérdida de hidratación.
- Voltaje: 230 v.

Hornos pizza y convección Tostadores

.07



HORNOS PIZZA ELÉCTRICOS

- 64 Modelos HF03 / HPP1-35
- 65 Modelos HP1-40 / HP1+1-40 / H1+1-40
- 66 Modelos CLASSIC / HP4-25 /
H4+4-25
- 67 Modelos CLASSIC / HP4-30 /
HP6-30 / HP9-30
- 68 Modelos CLASSIC LUX / HP4+4-33 /
HP6+6-33
- 69 Modelo FIRINO

HORNOS PIZZA A GAS

- 70 Modelos HPG4, HPG6 Y HPG9

HORNOS CONVECCIÓN

- 71 Modelos ROBERTA Y ANNA
- 72 Modelos DOMENICA Y ROSSELLA
- 73 Línea BAKERTOP y Línea CHEFTOP

TOSTADORES

- 74 Modelos TP-N y TH-P
- 75 Salamandra GRAT-45 y GRAT-65
- 76 Salamandra GRAT-60 y GRAT-88
- 77 Tostador de cinta modelo TDC
- 78 Tostadores de cinta modelos TCP-210
y TCP-375.

07.

HORNO ELÉCTRICO MODELO HF03



HF03

P.V.P. €

760

REFERENCIAS	HF03
Potencia (W)	1.800 (900+900)
Medidas ext. (anxfixal) cm.	48 x 41 x 33
Medidas int. (anxfixal) cm.	37 x 26 x 8,5
Voltaje (v.)	230
Peso (Kg.)	10,5

características:

- Construido en acero inoxidable.
- Resistencias de cuarzo.
- 1 timer avisador (0 a 15 min).
- Puerta en vidrio templado.

HORNO DE PIZZA MODELO HPP1-35



HPP1-35

P.V.P. €

490

REFERENCIAS	HPP1-35
Potencia (W)	2.000
Medidas ext. (anxfixal) cm.	55 x 43 x 24,5
Medidas int. (anxfixal) cm.	41 x 37 x 9
Voltaje (v.)	230
Capacidad	1 pizza Ø 35

características:

- Construido en acero inoxidable
- Base de piedra refractaria
- Termostato para cada resistencia
- Interruptor On/Off
- Pilotos luminosos

HORNOS PIZZA ELÉCTRICOS

Modelos HP1-40 / HP1+1-40/ H1+1-40



HP1-40



HP1+1-40



H1+1-40

P.V.P. €	765	1.085	1.185
REFERENCIAS	HP1-40	HP1+1-40	H1+1-40
Potencia (Kw)	3,5	5,25	7
Medidas ext. (anx faxl) cm.	63 x 65 x 29	63 x 65 x 39	63 x 65 x 50
Medidas int.: (anx faxl) cm.	40 x 40 x 10	40 x 40 x 10 (x2)	40 x 40 x 10 (x2)
Voltaje (v.)	230/400	230/400	400
Capacidad	1 pizza Ø 40	2 pizza Ø 40	2 pizza Ø 40

características:

- Frontal construido en acero inoxidable, cuerpo de acero galvanizado.
- Cristal de la puerta resistente al calor.
- Termostato independiente 85° C - 455 °C para resistencias superior e inferior.
- Chimenea de ventilación.
- Sin termómetro.

OPCIONAL: MESA A MEDIDA PARA CADA MODELO DE HORNO, EN CHAPA DE ACERO PINTADA EN NEGRO. PREGUNTAR PRECIO Y DISPONIBILIDAD

HORNOS PIZZA ELÉCTRICOS

CLASSIC / Modelos HP4-25 / HP4+4-25 / H4+4-25



HP4-25



H4+4-25



HP4+4-25

P.V.P. €	805	1.275	1.500
REFERENCIAS	HP4-25	HP4+4-25	H4+4-25
Potencia (Kw)	4	6	8
Medidas ext. (anxfxal) cm.	81 x 77 x 37	81 x 77 x 51	81x77x62
Medidas int.: (anxfxal) cm.	51x 51x10	51x 51x10 (x2)	51x51x10 (x2)
Voltaje (v.)	400	400	400
Capacidad	4 pizzas Ø25 cm.	4+4 pizzas Ø25 cm.	4+4 pizzas Ø 25 cm.

características:

- Frontal construido en acero inoxidable, carrocería pintada.
- Cristal de la puerta resistente al calor.
- Termostato independiente 85°C - 455°C para resistencias superior e inferior.
- Salida de vapor integrada.
- Sin termómetro.

OPCIONAL: MESA A MEDIDA PARA CADA MODELO DE HORNO, EN CHAPA DE ACERO PINTADA EN NEGRO. PREGUNTAR PRECIO Y DISPONIBILIDAD

HORNOS PIZZA ELÉCTRICOS

CLASSIC / Modelos HP4-30 / HP6-30 / HP9-30



HP9-30



HP6+6-30

P.V.P. €	1.255	1.965	1.770	2.685
REFERENCIAS	HP4-30	HP4+4-30	HP6-30	HP6+6-30
Potencia (Kw)	5	10	6	12
Medidas ext. (anxfixal) cm.	89 x 87 x 44	89 x 87 x 76	120 x 87 x 44	120 x 87 x 76
Medidas int. (anxfixal) cm.	62 x 62 x 15	62 x 62 x 15 (x2)	92 x 62 x 15	92 x 62 x 15 (x2)
Voltaje (v.)	400	400	400	400
Capacidad	4 pizzas Ø30 cm.	4+4 pizzas Ø30 cm.	6 pizzas Ø30 cm.	6+6 pizzas Ø30 cm.

P.V.P. €	2.045	3.265
REFERENCIAS	HP9-30	HP9+9-30
Potencia (Kw)	8	16
Medidas ext. (anxfixal) cm.	120 x 117 x 44	120 x 117 x 76
Medidas int. (anxfixal) cm.	92 x 92 x 15	92 x 92 x 15 (x2)
Voltaje (v.)	400	400
Capacidad	9 pizzas Ø30 cm.	9+9 pizzas Ø30 cm.

características:

- Frontal construido en acero inoxidable, carrocería pintada.
- Cristal de la puerta resistente al calor.
- Luz interior en cada una de las cámaras.
- Termostato independiente 85°C - 455°C para resistencias superior e inferior.
- Dotados con termómetro a la vista.
- Salida de vapor integrada.

OPCIONAL: MESA A MEDIDA PARA CADA MODELO DE HORNO, EN CHAPA DE ACERO PINTADA EN NEGRO. PREGUNTAR PRECIO Y DISPONIBILIDAD

HORNOS PIZZA ELÉCTRICOS

CLASSIC LUX – MODELOS HP4+4-33 / HP6+6-33



HP4+4-33

P.V.P. €	3.110	3.765
REFERENCIAS	HP4+4-33	HP6+6-33
Potencia (Kw)	10	15
Medidas ext. (anxflxal) cm.	97x96x76	101x133x76
Medidas int.: (anxflxal) cm.	67x68x15(x2)	67x103x15(x2)
Voltaje (v.)	400	400
Capacidad	4+4 pizza Ø 33	6+6 pizza Ø 33

características:

- Cámara completa de piedra refractaria. Inferior, laterales y superior.
- Frontal construido en acero inoxidable, cuerpo de acero galvanizado.
- Cristal de la puerta resistente al calor
- Termostato independiente 85° C - 455 °C para resistencias superior e inferior
- Chimenea de ventilación
- Luz interior en cada cámara
- Con termómetro analógico

OPCIONAL: MESA A MEDIDA PARA CADA MODELO DE HORNO, EN CHAPA DE ACERO PINTADA EN NEGRO. PREGUNTAR PRECIO Y DISPONIBILIDAD



FIRINO44

07.

P.V.P. €	2.510	3.050
REFERENCIAS	FIRINO44	FIRINO66
Potencia (Kw)	10	12
Medidas ext. (anxfixal) cm.	84 x 91 x 82	84 x 120 x 82
Medidas int.: (anxfixal) cm.	62 x 62 x 15 (x2)	62 x 92 x 15 (x2)
Voltaje (v.)	400	400
Capacidad	4+4 pizzas Ø30 cm.	6+6 pizzas Ø30 cm.

características:

- Frontal construido en acero inoxidable, carrocería pintada.
- Mandos en el frontal inferior, consiguiendo una cámara interior de 62 cm. con un ancho de la máquina de 84 cm.
- Bisagras con contrapeso.
- Cristal de la puerta resistente al calor.
- Luz interior en cada una de las cámaras.
- Termostato independiente 85°C - 455°C para resistencias superior e inferior.
- Dotados con termómetro a la vista.
- Salida de vapor integrada.

OPCIONAL: MESA A MEDIDA PARA CADA MODELO DE HORNO, EN CHAPA DE ACERO PINTADA EN NEGRO. PREGUNTAR PRECIO Y DISPONIBILIDAD

HORNOS PIZZA A GAS



HPG6

P.V.P. €	2.500	2.900	3.400
REFERENCIAS	HPG4	HPG6	HPG9
Potencia (Kw)	5	7,5	10
Medidas ext. (anxfoxal) cm.	107x96x53	138x96x53	138x126x53
Medidas int.: (anxfoxal) cm.	61,5x61,5x14,8	91,5x61,5x14,8	91,5x91,5x14,8
Capacidad	4 pizzas Ø 30	6 pizzas Ø 30	9 pizzas Ø 30

características:

- Válvulas de seguridad magnéticas.
- Indicador digital de la temperatura interior.
- Control de la llama constante.
- Encendido electrónico.
- Suelo refractario.
- Sistema modular bajo pedido. El horno puede apilarse.

**OPCIONAL: MESA A MEDIDA
PARA CADA MODELO DE
HORNO, EN CHAPA DE
ACERO PINTADA EN NEGRO.
PREGUNTAR PRECIO Y
DISPONIBILIDAD**

HORNOS DE CONVECCIÓN ROBERTA



P.V.P. €

700

REFERENCIAS

CXF003

Potencia (Kw)	2,62
Medidas (anxfixal) cm.	48 x 52,3 x 40,2
Medidas bandeja (anxfixal) cm.	34,2 x 24,2
Voltaje (v.)	230

características:

- Cámara en acero de alta resistencia.
- Dotación: 3 bandejas.
- Distancia entre las bandejas : 70 mm.
- Dotado con termostato regulable de 30 °C a 260 °C y timer.
- Iluminación interior. Puerta con doble cristal.
- Peso: 16 Kgs.

ANNA



P.V.P. €

810

REFERENCIAS

CXF023

Potencia (Kw)	3
Medidas (anxfixal) cm.	60 x 58,7 x 47,2
Medidas bandeja (anxfixal) cm.	46 x 33
Voltaje (v.)	230

características:

- Cámara en acero de alta resistencia.
- Dotación: 4 bandejas.
- Distancia entre las bandejas: 70 mm.
- Dotado con termostato regulable de 30 °C a 260 °C y timer.
- Iluminación interior. Puerta con doble cristal.
- Peso: 22 Kgs.

HORNOS DE CONVECCIÓN DOMENICA



P.V.P. €

1.445

30

REFERENCIAS

Potencia (Kw)	3,2 / 5,3
Medidas (anxfoxal) cm.	80 x 70,6 x 47,2
Medidas bandeja (anxfoxal) cm.	60 x 40
Voltaje (v.)	230 / 400

CXF043

Bandeja aluminio

características:

- Cámara en acero de alta resistencia.
- Dotación 1 rejilla y 1 bandeja.
- Distancia entre las bandejas : 70 mm.
- Dotado con termostato regulable de 30 °C a 260 °C y timer.
- Iluminación interior. Puerta con doble cristal.
- Peso: 44 Kgs.

ROSSELLA



P.V.P. €

1.910

30

REFERENCIAS

Potencia (Kw)	6,5
Medidas (anxfoxal) cm.	80 x 77 x 50,9
Medidas bandeja (anxfoxal) cm.	60 x 40
Voltaje (v.)	230 / 400

CXFTI93

Bandeja aluminio

características:

- Cámara en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para máxima higiene.
- Dotación: 1 rejilla y 1 bandeja.
- Distancia entre las bandejas : 75 mm.
- Dotado con termostato regulable de 30 °C a 260 °C y timer.
- Iluminación interior. Puerta con doble cristal.
- Peso: 49 Kgs.

HORNOS PROFESIONALES. LINEA BAKERTOP (PANADERIA) Y CHEFTOP (COCINA)



C06EUEPR



C1011EPR

LÍNEA BAKERTOP. MEDIDAS BANDEJA: 60 x 40

P.V.P. €	21.500 15.750	12.300 9.300	8.750 6.500	6.250 5.250
REFERENCIAS	C16EUEPR C16EUE1R	C10EUEPR C10EUE1R	C06EUEPR C06EUE1R	C04EUEPR C04EUE1R
Medidas ext. (anxflx) mm.	882 x 1043 x 1866	860 x 957 x 1163	860 x 957 x 843	860 x 957 x 675
Distancia entre bandj.	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Voltaje (v.)	400	400	400	230v / 400v
Potencia (Kw) EPR	35	21	14	10,6
Potencia (Kw) E1R	29,3	14,9	9,9	7,4
Peso (Kg)	185	130	100	85

LÍNEA CHEFTOP. MEDIDAS BANDEJA GN 1/1

P.V.P. €	11.500 8.300	8.650 6.650	6.100 5.100	4.300
REFERENCIAS	C1011EPR C1011E1R	C0711EPR C0711E1R	C0511EPR C0511E1R	C0311E1R
Medidas ext. (anxflx) mm.	750 x 773 x 1010	750 x 773 x 843	750 x 773 x 675	750 x 773 x 538
Distancia entre bandj.	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Voltaje (v.)	400	400	400	230v / 400 v
Potencia (Kw) EPR	18,5	11,7	9,3	7,4
Potencia (Kw) E1R	14	9,9	7	5
Peso (Kg)	95	85	70	50

características:

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene. Iluminación interior. Lavado automático. Puerta patentada.
- Control total del horneado con la máxima libertad creativa. Procesos repetibles que reducen tiempos y costos. Máximo rendimiento en términos de producción, seguridad y fiabilidad con el diseño más elegante.

- LINEA PLUS (EPR) Programación de cocción avanzada y automática: horneación al mismo tiempo de productos diferentes, programación para que estén listos al mismo tiempo, sensor de monitorización y autorregulación de la humedad, resultado perfecto tanto para una bandeja como para carga completa, identificación del proceso de cocción optimizándolo y regulando automáticamente los parámetros de cocción para un resultado perfecto.
- Entrega bajo pedidos en firme.

TOSTADORES MODELOS TP-N



TP-3N



TP-6N

P.V.P. €

190

255

REFERENCIAS	TP-3N	TP-6N
Potencia (W)	2.000	3.000
Ancho (cm.)	53,2	53,2
Fondo (cm.)	29	29
Alto (cm.)	26,2	36,8
Voltaje (v.)	230	230
Medidas interiores útiles (cm.)	38,3 x 8,5	38,3 x 8,5 (x2)

características:

- Modelos de 1 y 2 pisos (TP-3N y TP-6N). STANDAR.
- Construidos en acero inoxidable.
- Rejillas de cuarzo.
- Conmutador y temporizador.
- Rejilla de protección.
- Rejilla extraíble.

TOSTADORES MODELOS TH-P



P.V.P. €

215

300

REFERENCIAS	TH1-P	TH2-P
Potencia (W)	2.200	3.300
Ancho (cm.)	53,2	53,2
Fondo (cm.)	29	29
Alto (cm.)	26,2	36,8
Voltaje (v.)	230	230
Medidas interiores útiles (cm.)	38,3 x 7,5	38,3x7,5 (2)

características:

- Construidos en acero inoxidable.
- Resistencias blindadas.
- Rejilla inoxidable y rejilla intermedia.
- 1 conmutador.
- Bandeja inoxidable recoge restos.

SALAMANDRA GRAT-45 y GRAT-65



GRAT-45



GRAT-65

P.V.P. €	315	435
REFERENCIAS	GRAT-45	GRAT-65
Potencia superior (Kw)	2.250	1.750+1.250
Potencia inferior(Kw)	1.250	1.500
Medidas ext. (anxfixal) cm.	600x(365+50)x360	800x(365+50)x360
Medidas int.: (anxfixal) cm.	450x350x210	650x350x210

características:

- Construcción total en acero inoxidable.
- Resistencias de metal.
- Voltaje 230 v.
- Termostato independiente superior e inferior.
- 1 timer avisador.
- Bandeja extraíble de fácil limpieza.

SALAMANDRA GRAT-60 Y GRAT-88



GRAT-60



GRAT-88

P.V.P. €	400	560
REFERENCIAS	GRAT-60	GRAT-88
Potencia (Kw)	2,2	2,2 x 2
Medidas ext. (anxfixal) cm.	60,7 x 37 x 37	89 x 37 x 37
Medidas int.: (anxfixal) cm.	43,5 x 36,9 x 27	72 x 36,9 x 27
Voltaje (v)	230	400

características:

- Construcción en acero inoxidable.
- Resistencias blindadas.
- Termostato independiente para cada resistencia.

MODELO CINTA TDC



07.

P.V.P. €	940
REFERENCIAS	TDC
Potencia (W)	2.500
Ancho (cm.)	48
Fondo (cm.)	44
Alto (cm.)	44
Voltaje (v.)	230
Dimensiones cesta caída (anxf)	31 x 39

características:

- Construido en acero inoxidable.
- 3 posiciones de trabajo:
 - 1ª – 2 resistencias blindadas en funcionamiento 1.000 W
 - 2ª – 4 resistencias blindadas en funcionamiento 2.000 W
 - 3ª – 5 resistencias blindadas en funcionamiento: 2.500 W
- Piloto de control de temperatura (verde).
- Piloto de funcionamiento (rojo).
- Interruptor On / Off.
- Bandeja de residuos
- Cesta almacén en acero inoxidable.
- Salida de pan opcional:
 - Delantera: pieza +/- 20 cm. x 10 cm.
 - Trasera: pieza +/- 28 cm. x 15 cm.

TOSTADOR DE CINTA / MODELOS TCP-210 y TCP-375



TCP-210

P.V.P. €	1.120	1.310
REFERENCIAS	TCP-210	TCP-375
Potencia (W)	3.000	4.000
Ancho (cm.)	75	75
Fondo (cm.)	43,5	60
Alto (cm.)	26	26
Alto (cm.) con cesta superior montada	32	32
Anchura de la cinta (cm)	21	37,5
Voltaje (v.)	230	230

características:

- Construido en acero inoxidable.
- Control de resistencias independiente.
- Piloto de funcionamiento.
- Regulador de velocidad.
- Interruptor On / Off.
- Cinta en acero inoxidable.

Combinaciones modulares posibles y cocinas a gas sobremostrador

.08

80 COMBINACIONES MODULARES POSIBLES

LINEAS MODULARES

- 88 Cocinas sobremostrador - línea 600
- 89 Cocinas sobremostrador - línea 700-s
- 90 Fogón a gas con patas

08.



COMBINACIONES MODULARES POSIBLES LINEA 600 SOBREMOSTRADOR

FONDO: 600 mm

ALTO: 265 mm

ANCHO: 400 ó 600 mm

COCINA



REF.: C1-600S

Ancho 400mm

Pag. 88



REF.: C2-600S

Ancho 400mm

Pag. 88



REF.: C4-600S

Ancho 600mm

Pag. 88

PLANCHA ELÉCTRICA



REF.: P40X60EK

Ancho 400mm

Pag. 97



REF.: P60X60EK

Ancho 600mm

Pag. 97



REF.: PLR-60EK

Ancho 600mm

Pag. 97

PLANCHA A GAS**REF.: PF40X60K**

Ancho 400mm

Pag. 102

FREIDORA ELÉCTRICA**REF.: FT-8E**

Ancho 400mm

Pag. 116

BARBACOA A GAS**REF.: BTG40X60**

Ancho 400mm

Pag. 106

**REF.: PF60X60K**

Ancho 600mm

Pag. 102

**REF.: FT-8+8E**

Ancho 600mm

Pag. 116

**REF.: BTG60X60**

Ancho 600mm

Pag. 106

**REF.: PFLR-60K**

Ancho 600mm

Pag. 102

Indistintamente
cualquiera de las dos

Ancho 400-600mm

Pag. 116

Indistintamente
cualquiera de las dos

Ancho 400-600mm

Pag. 106

COMBINACIONES MODULARES POSIBLES LINEA 700 SOBREMOSTRADOR

SIEMPRE CON FONDO
DE 700 mm
ALTO: 290 mm
ANCHO: 400, 800
y 1.200 mm

COCINA



REF.: C2-700S

Ancho 400mm

Pag. 89



REF.: C4-700S

Ancho 800mm

Pag. 89



REF.: C6-700S

Ancho 1.200mm

Pag. 89

PLANCHA ELÉCTRICA



REF.: P40X70EK

Ancho 400mm

Pag. 98



REF.: P80X70EK

Ancho 800mm

Pag. 98



REF.: PLR-80EK

Ancho 800mm

Pag. 98

PLANCHA A GAS**REF.: PF40X70K**

Ancho 400mm

Pag. 103

FREIDORA ELÉCTRICA**REF.: FT-10E**

Ancho 400mm

Pag. 116

BARBACOA A GAS**REF.: BTG40X70**

Ancho 400mm

Pag. 106

**REF.: PF80X70K**

Ancho 800mm

Pag. 103

**REF.: FT10+10E**

Ancho 800mm

Pag. 116

**REF.: BTG80X70**

Ancho 800mm

Pag. 106

**REF.: PFLR-80K**

Ancho 800mm

Pag. 103

Indistintamente
cualquiera de las dos

Ancho 400-800mm

Pag. 116

Indistintamente
cualquiera de las dos

Ancho 400-800mm

Pag. 106

COMBINACIONES MODULARES POSIBLES LINEA 700 MUEBLE

SIEMPRE CON FONDO
DE 700 mm
ALTO: 900 mm
ANCHO: 400, 800
y 1200 mm

COCINA



* Disponible también sin horno

REF.: C4H-700G

Ancho 800mm

Pag. 92



* Disponible también sin horno

REF.: C6H-700G

Ancho 1.200mm

Pag. 92



Indistintamente
cualquiera de las dos

Ancho 800-1.200mm

Pag. 92

PLANCHA ELÉCTRICA



REF.: P4070EMK

Ancho 400mm

Pag. 99



REF.: P8070EMK

Ancho 800mm

Pag. 99



REF.: PLR80EMK

Ancho 800mm

Pag. 99

PLANCHA A GAS**REF.: PF4070MK**

Ancho 400mm

Pag. 104

FREIDORA ELÉCTRICA**REF.: FT10ME**

Ancho 400mm

Pag. 117

BARBACOA A GAS**REF.: BTG-40M**

Ancho 400mm

Pag. 107

**REF.: PF8070MK**

Ancho 800mm

Pag. 104

**REF.: FT1010ME**

Ancho 800mm

Pag. 117

**REF.: BTG-80M**

Ancho 800mm

Pag. 107

**REF.: PFLR80MK**

Ancho 800mm

Pag. 104

Indistintamente
cualquiera de las dos

Ancho 400-800mm

Pag. 117

Indistintamente
cualquiera de las dos

Ancho 400-800mm

Pag. 107

COMBINACIONES MODULARES POSIBLES LINEA 900 MUEBLE

SIEMPRE CON FONDO
DE 900 mm
ALTO: 900 mm
ANCHO: 425-850
y 1.275 mm

COCINA



REF.: C4H-900G

Ancho 850mm

Pag. 93



REF.: C6H-900G

Ancho 1.275mm

Pag. 93



REF.: C6HG-900

Ancho 1.275mm

Pag. 93

PLANCHA ELÉCTRICA



REF.: P4290EMK

Ancho 425mm

Pag. 100



REF.: P8590EMK

Ancho 850mm

Pag. 100



REF.: PLR85EMK

Ancho 850mm

Pag. 100

PLANCHA A GAS**REF.: PF4290MK**

Ancho 425mm

Pag. 105

FREIDORA ELÉCTRICA**REF.: FT18ME**

Ancho 425mm

Pag. 117

BARBACOA A GAS**REF.: BTG-90M**

Ancho 850mm

Pag. 107

**REF.: PF8590MK**

Ancho 850mm

Pag. 105

**REF.: FT1818ME**

Ancho 850mm

Pag. 117

**REF.: BTG-90M**

Ancho 850mm

Pag. 107

**REF.: PFLR85MK**

Ancho 850mm

Pag. 105

Indistintamente
cualquiera de las dos

Ancho 425-850mm

Pag. 117

**REF.: BTG-90M**

Ancho 850mm

Pag. 107

COCINAS SOBREMOSTRADOR - LINEA 600



C1-600S



C2-600S



C4-600S

P.V.P. €	530	505	815
REFERENCIAS	C1-600S	C2-600S	C4-600S
Dimensiones (anxfixal) cm.	40 x 60 x 26,5	40 x 60 x 26,5	60 x 60 x 26,5
Peso	19 Kg.	15 Kg.	23 Kg.
Potencia	1 x 6.000 w	2 x 3.600 w	4 x 3.600 w

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores con 3 posiciones.
- Quemadores con válvula de seguridad y termopar.
- Si la llama se apaga, se corta el suministro de gas.
- El modelo C1-600S con piloto.

COCINAS SOBREMOSTRADOR - LINEA 700-S



C2-700S



C4-700S



C6-700S

P.V.P. €	875	1.365	1.855
REFERENCIAS	C2-700S	C4-700S	C6-700S
Dimensiones (anxflxal) cm.	40 x 70 x 29	80 x 70 x 29	120 x 70 x 29
Peso	32 Kg.	47 Kg.	68 Kg.
Potencia	2 x 6.000 w	4 x 6.000 w	6 x 6.000 w

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores independientes con 3 posiciones.
- Quemadores con válvula de seguridad, piloto y termopar.
- Si la llama se apaga, se corta el suministro de gas.

FOGÓN A GAS CON PATAS



P.V.P. €	905
REFERENCIAS	C1-GPP
Dimensiones (anxflxal) cm.	60 x 70 x 45
Peso	83 Kg.
Potencia	1 x 18.000 w

características:

- Carrocería y panel en acero inoxidable.
- Quemador con piloto, válvula de seguridad y termopar.
- Si la llama se apaga, se corta el suministro de gas.

Cocinas a gas con mueble

COCINAS CON MUEBLE

- 92 Cocina 4 y 6 fuegos con mueble / con
horno a gas / línea 700
- 93 Cocina 4 y 6 fuegos con horno a gas /
línea 900

COCINA 4 Y 6 FUEGOS CON MUEBLE



C4M-700G



C6M-700G

P.V.P. €
1.745
2.465
REFERENCIAS

Dimensiones (anxfixal) cm.

C4M-700G

80x70x90

C6M-700G

120x70x90

Peso

76 Kg.

102 Kg.

Potencia

4 x 6.000w

6 x 6.000w

COCINA 4 Y 6 FUEGOS CON HORNO A GAS / LINEA 700



C4H-700G



C6H-700G

P.V.P. €
2.425
3.230
REFERENCIAS

Dimensiones (anxfixal) cm.

C4H-700G

80 x 70 x 90

C6H-700G

120 x 70 x 90

Peso

110 Kg.

140 Kg.

Medidas horno

53 x 42 x 39

53 x 42 x 39

Potencia

4 x 6.000 w + 6.000 w Horno

6 x 6.000 w + 6.000 w Horno

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores con 3 posiciones.
- Quemadores con piloto, válvula de seguridad y termopar.
- Quemador del horno con encendido, piloto, termopar y termostato.
- Si la llama se apaga, se corta el suministro de gas.
- Dotación horno: 1 rejilla 1/1 GN.

COCINA 4 Y 6 FUEGOS CON HORNO A GAS – LINEA 900



C4H-900G



C6H-900G

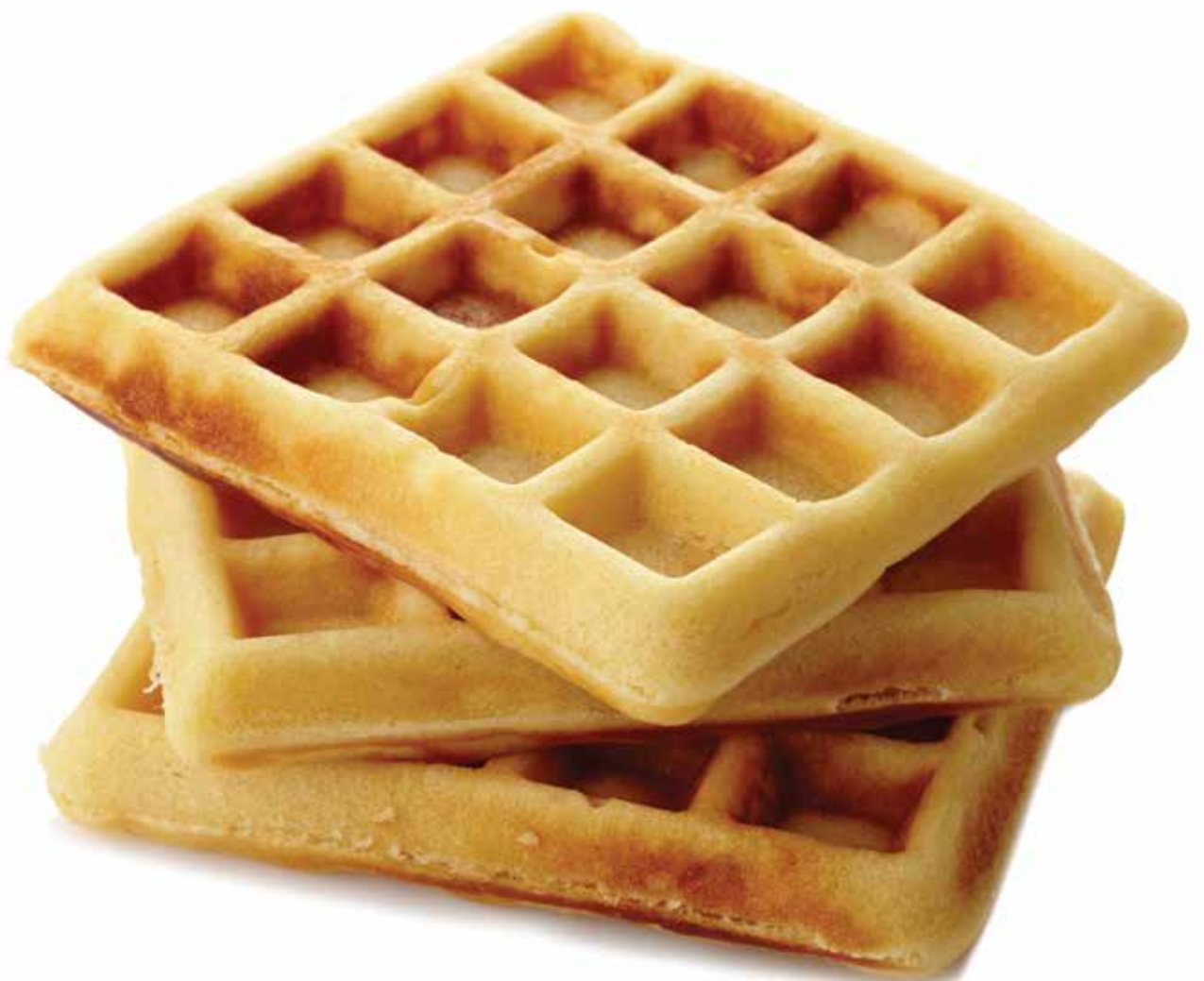


C6HG-900

P.V.P. €	3.110	4.240	4.635
REFERENCIAS	C4H-900G	C6H-900G	C6HG-900
CON ESPACIO ALMACENAMIENTO CON HORNO GRANDE			
Dimensiones (anxflxal) cm.	85 x 90 x 90	127,5 x 90 x 90	127,5 x 90 x 90
Peso	158 Kg.	203 Kg.	203 Kg.
Medidas horno	65 x 70 x 39	65 x 70 x 39	110 x 70 x 39
Potencia	4 x 8.000 w + 7.500 w Horno	6 x 8.000 w + 7.500 w Horno	6 x 8.000 w + 7.500 w Horno

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores con 3 posiciones.
- Quemadores independientes con piloto, válvula de seguridad y termopar.
- Quemador del horno con encendido, piloto, termopar y termostato.
- Si la llama se apaga, se corta el suministro de gas.
- Dotación horno: 1 rejilla 2/1 GN.



Planchas, barbacoas, grills, creps y gofres

09

PLANCHAS ELÉCTRICAS

- 96 Modelos P5224E / P7050E
- 97 Fry top eléctricos sobremostrador - Línea 600
- 98 Fry top eléctricos sobremostrador - Línea 700-S
- 99 Fry top eléctricos mueble - Línea 700
- 100 Fry top eléctricos mueble - Línea 900

PLANCHAS A GAS

- 101 Modelos P406 / P606 / P806
- 102 Fry top cromo a gas sobremostrador - Línea 600
- 103 Fry top cromo a gas sobremostrador - Línea 700-S
- 104 Fry top cromo a gas mueble / Línea 700
- 105 Fry top cromo a gas mueble / Línea 900

BARBACOAS

- 106 Línea 600 y 700-S sobremostrador
- 107 Línea 700 y 900 con mueble

GRILLS DE CONTACTO

- 108 Modelos GR1-P / GRL1-P / GLL1-P / GR1 / GRL1 / GLL1
- 109 Modelos GR1G, GRL1G, GLL1-G
- 110 Modelos GR2 / GRL2 / GR1G-2T / GRL1G-2T / GR2-2M / GRL2-2M / G2-1R+1L

CREPS ELÉCTRICOS

- 111 Modelos CREPR-40/CREPS-40/CREPD-40

GOFRES ELÉCTRICOS

- 112 Modelos GFRE-CL / GFRE2-CL / GFRE-BR / GFRE2-BR

09.

PLANCHAS ELÉCTRICAS MODELOS P5224E / P7050E



P5224E



P7050E

P.V.P.	355	600
REFERENCIAS	P5224E	P7050E
Potencia (W.):	2,2	2,5 + 2,5
Medidas ext. (anxfal) cm.	56x44x30	72x52x21
Voltaje - Voltios (v-Hz)	230/400	230/400
Superficie de cocción: (an x f) cm	52 x 24	70 x 50
Peso (Kg.)	25	35

características:

- Superficie de hierro fundido.
- 2 zonas de calentamiento independiente regulable.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Regulación de temperatura 50°C-300°C
- Interruptor on/off
- Bandeja delantera recoge grasas
- Superficie lisa.

FRY TOP ELÉCTRICOS SOBREMOSTRADOR LINEA 600



P40X60EK



P60X60EK



PLR-60EK

P.V.P.	905	1.250	1.375
REFERENCIAS	P40X60EK	P60X60EK	PLR-60EK Mitad lisa / mitad rayada
Dimensiones: (an x f x al) cm.	40 x 60 x 26,5	60 x 60 x 26,5	60 x 60 x 26,5
Peso (kg):	32	62	62
Potencia (W.)	1 x 4.050	2 x 2.700	2 x 2.700

características:

- Carrocería en acero inoxidable.
- Placa de cromo. 20 micras y 15 mm.
- Resistencias eléctricas en acero inoxidable.
- Controladas por termostato.
- Con termostato de seguridad anti-calentamiento.
- Bandeja recoge-grasas extraíble.
- Voltaje: 400 v.

FRY TOP CROMO ELÉCTRICOS SOBREMOSTRADOR LINEA 700 - S



P40X70EK



P80X70EK



PLR-80EK

P.V.P.	1.035	1.610	1.675
REFERENCIAS	P40X70EK	P80X70EK	PLR-80EK Mitad lisa / mitad rayada
Dimensiones: (an x f x al) cm.	40 x 70 x 29	80 x 70 x 29	80 x 70 x 29
Peso (kg):	44	79	79
Potencia (W.)	1 x 4.000	2 x 4.000	2 x 4.000

características:

- Carrocería en acero inoxidable.
- Placa de cromo. 20 micras y 15 mm.
- Resistencias eléctricas.
- Controladas por termostato en acero inoxidable.
- Con termostato de seguridad anti-calentamiento.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Voltaje: 400 v.

FRY TOP ELÉCTRICOS MUEBLE LINEA 700



P4070EMK



P8070EMK



PLR80EMK

P.V.P.	1.175	1.800	1.920
REFERENCIAS	P4070EMK	P8070EMK	PLR80EMK Mitad lisa / mitad rayada
Dimensiones: (an x f x al) cm.	40 x 70 x 90	80 x 70 x 90	80 x 70 x 90
Peso (kg):	62	106	106
Potencia (W.)	1 x 4.000	2 x 4.000	2 x 4.000

características:

- Carrocería, panel y resistencias en acero inoxidable.
- Placa de cromo. 20 micras y 15 mm.
- Resistencias eléctricas.
- Controladas por termostato.
- Con termostato de seguridad contra el sobre-calentamiento.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Voltaje: 400 v.

FRY TOP ELÉCTRICOS MUEBLE LINEA 900



P4290EMK



P8590EMK



PLR85EMK

P.V.P.	1.585	2.430	2.555
REFERENCIAS	P4290EMK	P8590EMK	PLR85EMK Mitad lisa / mitad rayada
Dimensiones: (an x f x al) cm.	42,5 x 90 x 90	85 x 90 x 90	85 x 90 x 90
Peso (kg):	73	154	154
Potencia (W.)	1 x 6.000	2 x 6.000	2 x 6.000

características:

- Carrocería, panel y resistencias en acero inoxidable.
- Placa de cromo. 20 micras y 15mm.
- Resistencias eléctricas.
- Controladas por termostato.
- Con termostato de seguridad contra el sobrecalentamiento.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Voltaje: 400 v.

PLANCHAS A GAS

MODELOS P406 / P606 / P806



P406



P606



P806

P.V.P.	395	540	685
REFERENCIAS	P406	P606	P806
Dimensiones: (an x f x al) cm.	40 x 47 x 26	60 x 47 x 26	80 x 47 x 26
Placa (an x f):	39 x 40 cm.	59 x 40 cm.	79 x 40 cm.
Potencia (W.)	3	2,5 x 2	2,5 x 3

características:

- Construidas en acero inoxidable
- Placas de acero pulido de 6 mm.
- Bandeja residuos

FRY TOP CROMO A GAS SOBREMOSTRADOR LINEA 600



PF40X60K



PF60X60K



PFLR-60K

P.V.P.	720	915	955
REFERENCIAS	PF40X60K	PF60X60K	PFLR-60K Mitad lisa / mitad rayada
Dimensiones: (an x f x al) cm.	40 x 60 x 26,5	60 x 60 x 26,5	60 x 60 x 26,5
Peso (kg):	37	66	66
Potencia (W.)	1 x 4.800	2 x 4.800	2 x 4.800

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa de cromo. 20 micras y 15mm.
- Quemadores con 3 posiciones.
- Quemadores con encendido, válvula de seguridad y termopar.
- Si la llama se apaga, se corta el suministro de gas.

FRY TOP CROMO A GAS SOBREMOSTRADOR LINEA 700-S



PF40X70K



PF80X70K



PFLR-80K

P.V.P.	1.010	1.555	1.670
REFERENCIAS	PF40X70K	PF80X70K	PFLR-80K Mitad lisa / mitad rayada
Dimensiones: (an x f x al) cm.	40 x 70 x 29	80 x 70 x 29	80 x 70 x 29
Peso (kg):	60	91	91
Potencia (W.)	1 x 6.000	2 x 6.000	2 x 6.000

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa de cromo. 20 micras y 15mm.
- Quemadores con 3 posiciones.
- Quemadores con encendido, válvula termostática y termopar.
- Si la llama se apaga, se corta el suministro de gas.
- Bandeja recoge grasas.

FRY TOP A GAS MUEBLE LINEA 700



PF4070MK



PF8070MK



PFLR80MK

P.V.P.	1.230	1.910	1.995
REFERENCIAS	PF4070MK	PF8070MK	PFLR80MK Mitad lisa / mitad rayada
Dimensiones: (an x f x al) cm.	40 x 70 x 90	80 x 70 x 90	80 x 70 x 90
Peso (kg):	61	106	106
Potencia (W.)	1 x 6.000	2 x 6.000	2 x 6.000

características:

- Carrocería, panel y resistencias en acero inoxidable
- Placa de cromo. 20 micras y 15 mm.
- Controladas por termostato.
- Quemador con encendido, piloto, válvula termostática y termopar.
- Si la llama se apaga, se corta el suministro de gas.
- Bandeja recoge grasas extraíble.

FRY TOP A GAS MUEBLE LINEA 900



PF4290MK



PF8590MK



PFLR85MK

P.V.P.	1.585	2.430	2.555
REFERENCIAS	PF4290MK	PF8590MK	PFLR85MK Mitad lisa / mitad rayada
Dimensiones: (an x f x al) cm.	42,5 x 90 x 90	85 x 90 x 90	85 x 90 x 90
Peso (kg):	75	148	145
Potencia (W.)	1 x 7.500	2 x 7.500	2 x 7.500

características:

- Carrocería, panel y resistencias en acero inoxidable.
- Placa de cromo. 20 micras y 15 mm.
- Controladas por termostato.
- Quemador con encendido, piloto, válvula termostática y termopar.
- Si la llama se apaga, se corta el suministro de gas.
- Bandeja recoge grasas extraíble.

BARBACOAS SOBREMOSTRADOR LINEA 600 Y LINEA 700-S



BTG40X60



BTG60X60



BTG40X70



BTG80X70

P.V.P.	815	1.165	1.325	1.510
REFERENCIAS	BTG40X60	BTG60X60	BTG40X70	BTG80X70
Dimensiones: (an x f x al) cm.	40 x 60 x 26,5	60 x 60 x 26,5	40 x 70 x 29	80 x 70 x 29
Peso (kg):	29	43	37	69
Potencia (W.)	4.800	2 x 4.800	6.000	2 x 6.000

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Controladas por termostato.
- Quemadores con encendido, piloto, termopar y termostato.
- Si la llama se apaga, se corta el suministro de gas.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Dos posiciones de placa.

BARBACOAS CON MUEBLE LINEA 700 Y LINEA 900



BTG-40M



BTG-80M



BTG-90M

P.V.P.	1.435	1.800	2.220
REFERENCIAS	BTG-40M	BTG-80M	BTG-90M
Dimensiones: (an x f x al) cm.	40 x 70 x 90	80 x 70 x 90	85 x 90 x 90
Peso (kg):	51	78	118
Potencia (W.)	6.000	2 x 6.000	2 x 7.500

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Controladas por termostato.
- Quemadores con encendido, piloto, termopar y termostato.
- Si la llama se apaga, se corta el suministro de gas.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Dos posiciones de placa.

GRILLS DE CONTACTO ELÉCTRICOS

Modelos GR1-P - GRL1-P - GLL1-P - GR1G - GRL1G



GR1-P



GRL1-P



GLL1-P



GR1



GRL1



GLL1

P.V.P. €	355	355	355	405	405	405
REFERENCIAS	GR1-P	GRL1-P	GLL1-P	GR1	GRL1	GLL1
Dimensiones: (anxflxal) cm.	28x28x30 (Todo ondulado)	28x28x30 (Placa inf. lisa y sup. ondulada)	28x28x30 (Todo liso)	41x50x30 (Todo ondulado)	41x50x30 (Placa inf. lisa y sup. ondulada)	41x50x30 (Todo liso)
Placa: (anxf) cm.	25x25cm.	25x25 cm.	25x25 cm.	36x27 cm.	36x27 cm.	36x27 cm.
Potencia (Kw):	1,75	1,75	1,75	2,5	2,5	2,5
Voltaje (v)	230 v	230 v	230 v	230 v	230 v	230 v

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Placas de hierro fundido.
- Termostato regulable hasta 225°C.
- Bandeja residuos.
- Interruptor On / Off y luz piloto.
- Patas + 2 cm. Altura.
- Altura con placas abiertas: 56 cm.

GRILLS DE CONTACTO ELÉCTRICOS

Modelos GR1G, GRL1G, GLL1-G



GR1G



GRL1G



GLL1-G

P.V.P. €	475	475	475
REFERENCIAS	GR1G	GRL1G	GLL1-G
Dimensiones: (anx faxl) cm.	51x50x30 (Todo ondulado)	51x50x30 (placa inf. lisa y sup. ondulada)	51x50x30 (Todo liso)
Placa: (anxf) cm.	45x27cm.	45x27 cm.	45x27 cm.
Potencia (Kw):	3	3	3
Voltaje (v)	230 v	230 v	230 v

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Placas de hierro fundido.
- Termostato regulable hasta 225°C.
- Bandeja residuos.
- Interruptor On / Off y luz piloto.
- Patas + 2 cm. Altura.
- Altura con placas abiertas: 56 cm.

GRILLS DE CONTACTO ELÉCTRICOS

Modelos GR2-GRL2-GR1G-2T-GRL1G-2T-GR2-2M-GRL2-2M-G2-1R+1L



GR2



GRL2



G2-1R+1L

P.V.P. €	595	595	590	590	790	790	790
REFERENCIAS	GR2	GRL2	GR1G-2T	GRL1G-2T	GR2-2M	GRL2-2M	G2-1R+1L
Dimensiones: (anxflxal) cm.	56 x 44 x 30 (Todo ondulado)	56 x 44 x 30 (placa inf. lisa y sup. ondulada)	51 x 50 x 30 (Todo ondulado)	51 x 50 x 30 (placa inf. lisa y sup. ondulada)	82 x 50 x 30 (Todo ondulado)	82 x 50 x 30 (placa inf. lisa y sup. ondulada)	82 x 50 x 30 (1 placa inf. ondulada, una placa inf. lisa y placa superior ondulada)
Placa: (anxfl)cm.	52 x 24 cm.	52 x 24 cm.	45 x 27 cm.	45 x 27 cm.	2x36x27 cm.	2x36x27 cm.	2x36x27 cm.
Potencia (Kw):	3,5	3,5	3	3	2,5+2,5	2,5+2,5	2,5+2,5
Voltaje (v)	230 v	230 v	230 v	230 v	230 v	230 v	230 v

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Placas de hierro fundido.
- Termostato regulable hasta 225 °C.
- Bandeja residuos.
- Interruptor On / Off y luz piloto.
- Patas + 2 cm. Altura
- Altura con placas abiertas: 56 cm.
- Modelos dotados con dos termostatos independientes arriba y abajo.

CREPS ELÉCTRICOS

Modelos CREPR-40/CREPS-40/CREPD-40



CREPS-40



CREPR-40



CREPD-40

P.V.P. €	435	505	905
REFERENCIAS	CREPR-40	CREPS-40	CREPD-40
Placa	40 Ø cm.	40 Ø cm.	40 Ø cm.(x2)
Dimensiones: (anxfxal) cm.	40,5 (Ø) x 15 (al)	45 x 50 x 22	90 x 50 x 22
Potencia (Kw)	3	3	3+3
Voltaje (v)	230	230	230

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Diámetro de la placa: 40 cm.
- Placa de cocción con capa anti-adherente de teflón.
- Interruptor On / Off.
- Bandeja residuos (excepto modelo CREPR-40)
- Patas + 2 cm. altura (regulables).
- Incluye espátula de madera y rodillo extendedor de masa.

GOFRES ELÉCTRICOS

Modelo GFRE-CL - GFRE2-CL - GFRE-BR - GFRE2-BR



GFRE-CL



GFRE2-CL



GFRE-BR



GFRE2-BR



Gelato



Bruxelles



Amore Ø 16



Amore Ø 17



Amore Ø 21



American



Waffelino



Ti amo

P.V.P. €	485	895	1.000	1.840
REFERENCIAS	GFRE-CL	GFRE2-CL	GFRE-BR	GFRE2-BR
Placa: (an x f) cm.	2 (8 x 16 x 1,5)	4 (8 x 16 x 1,5)	2 (10,5 x 16,5 x 2,8)	4 (10,5 x 16,5 x 2,8)
Dimensiones: (anxfxal) cm.	30 x 32 x 32	58 x 32 x 32	30 x 32 x 35	58 x 32 x 35
Potencia (Kw):	2,2	2,2 + 2,2	2,2	2,2 + 2,2
Voltaje (v)	230	230	230	230

características:

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa de cocción fija de hierro fundido en modelos CL.
- Disponible en muchas otras formas bajo pedido. Consulten disponibilidad y precios. Algunos diseños son en teflón.
- Placa de cocción con otras formas intercambiable en hierro fundido o en teflón.
- Termostato regulable (50°C – 300°C).
- Interruptor On / Off y luz piloto.
- Patas + 2 cm. Altura.
- Altura con placas abiertas: 52 cm.

Freidoras y Asadores Gyros

.10



FREIDORAS ELÉCTRICAS

- 114 Modelos FP-4, FP-4+4, FP-6, FP-6+6, FP-8, FP-8+8, FPG-8 y FPG-8+8
- 115 Modelos con grifo, FP-10, FP-10+10, FP-10P y FP10+10P
- 116 Freidoras eléctricas sobre mostrador
Línea 600 y 700-S
- 117 Freidoras eléctricas mueble
Línea 700 y 900

ASADORES GYROS

- 118 Gyros/kebab a gas MD
- 119 Gyros/kebab a gas MB
- 120 Gyros/kebab eléctricos ME

- 121 Cuchillos eléctricos para Gyros
CUC-C10N · CUC-C10A
- 122 Asadores de pollos
Modelos INOX2/10 · INOX3/15 · INOX4/20 · INOX5/25
- 123 Modelo INOX6/30
- 124 Asadores de pollos planetarios
Modelos MS3 / MS6

10.

FREIDORAS ELÉCTRICAS



FPG-8



FP-8+8

P.V.P. €	180	355	265	515	280	540	355	690
REFERENCIAS	FP-4	FP-4+4	FP-6	FP-6+6	FP-8	FP-8+8	FPG-8	FPG-8+8
Dimensiones (anx faxl) cm.	21 x 41 x 31	35 x 41 x 31	26 x 41 x 31	53 x 41 x 31	26 x 41 x 31	53 x 41 x 31	26 x 48 x 31	53 x 48 x 31
Capacidad (l.)	4	4+4	6	6+6	8	8+8	8	8+8
Potencia (W)	2.200	2.200+2.200	3.000	3.000+3.000	3.200	3.200+3.200	3.200	3.200+3.200
Voltaje (voltios)	230 v -50 Hz	230 v -50 Hz	230 v - 50 Hz	230 v - 50 Hz	230 v -50 Hz	230 v -50 Hz	230 v - 50 Hz	230 v - 50 Hz

• **Medidas cesta FP-4: (anx faxl) cm: 13,1x21,6x12,6**

• **Medidas cesta FP-6, FP-8 y FPG-8: (anx faxl) cm: 19x22,2x12,8**

• **Posibilidad de cesta de malla fina para pescadito y patatas paja. (Como accesorio).**

• **Opcional CON CONTACTOR: + 60€/contactor. Sólo en modelos FPG-8 y FPG-8+8**

características:

- Construidas en acero inoxidable, termostato de seguridad (reset manual), panel extraíble, interruptor de seguridad para una fácil limpieza.
- Zona fría para evitar el deterioro del aceite.
- Cestas en acero inoxidable.
- Los modelos FPG-8 y FPG-8+8 llevan grifo de vaciado.

FREIDORAS ELÉCTRICAS con grifo



FP-10



FP10+10

P.V.P. €	460	830	575	1.065
REFERENCIAS	FP-10	FP-10+10	FP-10P	FP10+10P
Dimensiones (anxfxal) cm.	32,5 x 51 x 43	65 x 51 x 43	32,5 x 51 x 43	65 x 51 x 43
Capacidad (l.)	10	10+10	10	10+10
Potencia (W)	4.500	4.500 + 4.500	8.500	8.500+8.500
Voltaje (voltios)	230 v - 50 Hz	230 v - 50 Hz	400 v - 50 Hz	400 v - 50 Hz

• **Medidas cesta FP-10 y FP-10P: (anxfxal) cm: 24x25x13**

• **Posibilidad de cesta de malla fina para pescadito y patatas paja. (Como accesorio).**

características:

- Construidas en acero inoxidable, termostato de seguridad (reset manual), panel extraíble, interruptor de seguridad para una fácil limpieza.
- Zona fría para evitar el deterioro del aceite.
- Con grifo de vaciado y contactor.
- Cestas en acero inoxidable.

FREIDORAS SOBREMOSTRADOR LINEA 600 Y LINEA 700-S



FT-8E



FT-8+8E



FT-10E



FT10+10E

P.V.P. €	955	1.375	1.335	2.175
REFERENCIAS	FT-8E	FT-8+8E	FT-10E	FT10+10E
Dimensiones (anxflxal) cm.	40 x 60 x 26,5	60 x 60 x 26,5	40 x 70 x 29	80 x 70 x 29
Peso (Kg.)	17	28	21	37
Potencia (W)	7.500	2 x 7.500	9.000	2 x 9.000
Capacidad (litros)	8	2 x 8	10	2 x 10
Voltaje (v)	400	400	400	400

• **Medidas cesta FT-8E: (anxflxal) cm: 19x28x10**

• **Medidas cesta FT-10E: (anxflxal) cm: 22,5x28x12**

características:

- Carrocería y panel en acero inoxidable.
- Cestas de acero inoxidable.
- Mecanismo de suspensión incorporado para que el aceite se filtre hacia abajo después de la fritura.
- Controladas por termostato.
- Termostato de seguridad.
- Grifo de vaciado.
- Dotación: 1 cesta en cada cuba.

FREIDORAS ELÉCTRICAS CON MUEBLE LINEA 700 Y LINEA 900



FT10ME



FT1010ME



FT18ME



FT1818ME

P.V.P. €	1.500	2.520	2.290	4.015
REFERENCIAS	FT10ME	FT1010ME	FT18ME	FT1818ME
Dimensiones (anxfixal) cm.	40 x 70 x 90	80 x 70 x 90	42,5 x 90 x 90	85 x 90 x 90
Peso (Kg.)	43	73	62	98
Potencia (W)	9.000	2 x 9.000	14.000	2 x 14.000
Capacidad (litros)	10	2 x 10	18	2 x 18
Voltaje (v)	400	400	400	400

• **Medidas cesta FT10ME: (anxfixal) cm: 22,5x28x12**

• **Medidas cesta FT18ME: (anxfixal) cm: 14,5x37,5x14. Lleva dos cestas en cada cuba**

características:

- Carrocería y panel en acero inoxidable.
- Cestas de acero inoxidable.
- Mecanismo de suspensión incorporado para que el aceite se filtre hacia abajo después de la fritura.
- Controladas por termostato.
- Termostato de seguridad.
- Grifo de vaciado.

GYROS/KEBAB A GAS MD



GYRO-MD3



GYRO-MD4



GYRO-MD5

P.V.P. €	995	1.010	1.255
REFERENCIAS	GYRO-MD3	GYRO-MD4	GYRO-MD5
Dimensiones an x f x al (mm.)	515 x 550 x 960	515 x 550 x 1120	565 x 600 x 1280
Máx. altura de la carne (cm.)	48	64	80
Capacidad carne (Kgs.)	40	70	120
Potencia G31/G20 (Kw)	7,65 / 9,45	10,2 / 12,6	12,75 / 15,75
Motor	Superior	Superior	Superior

características:

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores de gran calidad.
- Grifos equipados con sistema de seguridad.
- Motor protegido por un escudo para el calor.
- El motor gira a 1 rpm a derecha o izquierda según se desee.
- Cable de conexión eléctrica protegido con malla térmica calidad AISI 310 S.
- Diámetro espada: 12 mm.
- El acercamiento de la carne a la fuente de calor es a través del movimiento de la espada.

GYROS/KEBAB A GAS MB



GYRO-MB3



GYRO-MB4

P.V.P. €	1.155	1.200
REFERENCIAS	GYRO-MB3	GYRO-MB4
Dimensiones an x f x al (mm.)	520 x 635 x 915	520 x 635 x 1080
Máx. altura de la carne (cm.)	55	70
Capacidad carne (Kgs.)	30	50
Potencia G31/G20 (Kw)	7,65 / 9,45	10,2 / 12,6
Motor	Inferior	Inferior

características:

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores de gran calidad.
- Grifos equipados con sistema de seguridad.
- Motor protegido por un escudo para el calor.
- El motor gira a 1rpm a derecha o izquierda según se desee.
- Diámetro espada: 12 mm.
- El acercamiento de la carne a la fuente de calor es a través de la pantalla de los quemadores.

GYROS/KEBAB ELÉCTRICOS ME



GYRO-ME4



GYRO-ME6



GYRO-ME7

P.V.P. €	1.310	1.420	1.635
REFERENCIAS	GYRO-ME4	GYRO-ME6	GYRO-ME7
Dimensiones anxfxl (mm.)	440 x 550 x 870	440 x 550 x 1100	440 x 550 x 1340
Máx. altura de la carne (cm.)	76	89	104
Capacidad carne (Kgs.)	30	50	70
Potencia (Kw)	7,6	11,4	13,3
Motor	Superior	Superior	Superior

características:

- Construidos en acero inoxidable.
- Motor refrigerado por aire y protegido por un escudo para el calor.
- El motor gira a 1 rpm a derecha o izquierda según se desee.
- Los refractarios de las resistencias están fabricados de cerámica de alta resistencia al choque térmico.
- Las resistencias son de acero inoxidable AISI 304 calidad Cr-Ni.
- Diámetro espada: 12 mm.
- Fácil acceso para el mantenimiento.
- El acercamiento de la carne a la fuente de calor a través del movimiento de la espada.
- Voltaje: 400 v.

CUC-C10N · CUC-C10A

Cuchillo eléctrico para GYROS



P.V.P. €	875	970
REFERENCIAS	CUC-C10N	CUC-C10A
Peso de la cabeza (g.)	758	758
Peso completo (kg. con adaptador)	3,7	3,7
Ajuste de corte variable (mm.)	de 0 a 10	de 0 a 10
Voltaje (v.)	230	230
Potencia (W)	120	120
Diámetro cuchilla (mm.)	80	80

El modelo CUC-C10A incluye programa de lavado automático.

ASADORES DE POLLOS

MODELOS INOX2/10 · INOX3/15 · INOX4/20 · INOX5/25



INOX 2/10



INOX 3/15



INOX 4/20



INOX 5/25

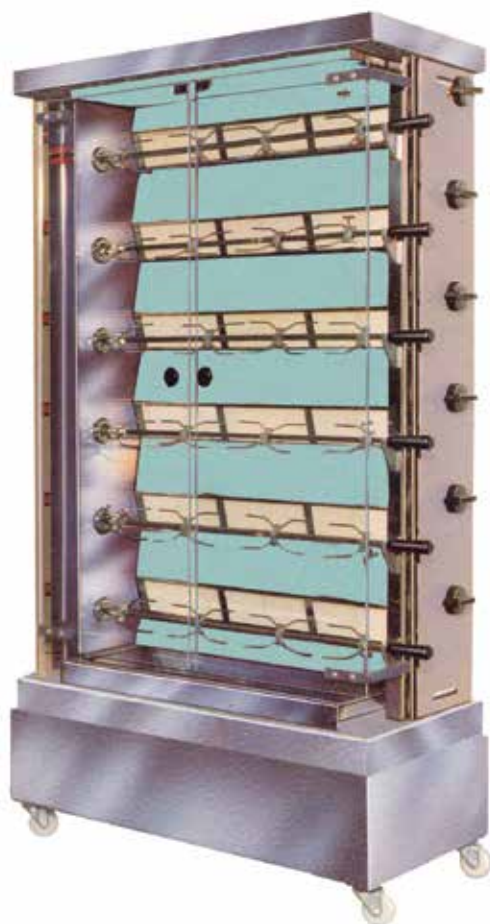
	Capacidad: de 8 a 10 pollos	Capacidad: de 12 a 15 pollos	Capacidad: de 16 a 20 pollos	Capacidad: de 20 a 25 pollos
P.V.P. €	1.910	2.345	2.835	3.330
REFERENCIAS	INOX2/10	INOX3/15	INOX4/20	INOX5/25
Consumo gas butano	0,800 Kg/h 9.400 Kcal./h 500 mm. c.a.	1,200 Kg/h 14.000 Kcal./h 500 mm. c.a.	1,600 Kg/h 18.750 Kcal./h 500 mm. c.a.	2,000 Kg/h 23.500 Kcal./h 500 mm. c.a.
Consumo gas natural	1,340 Kg/h 14.000 Kcal./h 180 mm. c.a.	2,000 Kg/h 21.000 Kcal./h 180 mm. c.a.	2,700 Kg/h 28.000 Kcal./h 180 mm. c.a.	3,400 Kg/h 35.000 Kcal./h 180 mm. c.a.
Peso (Kg.)	41	54	65	77
Medidas (anx fax) cm.	93x40x61	93x40x81	93x40x101	95x40x121

Ancho 106 cm. con cristales abiertos.

características:

- Asador a rayos infrarojos, estructura de acero inoxidable, esmalte vitrificado a 950° y plancha esmaltada al fuego. Todo el material que entra en contacto con el alimento es de acero inoxidable 18/8.
- Quemadores de fundición de aluminio inyectado, con entrada de gas-inyector individual para cada uno.
- Motores individuales para cada espada, con interruptores independientes, 12 vatios, 230 v.
- Cristales con sistema de bisagras reforzadas de acero inoxidable 18/8.
- Doble juego incorporado en cada aparato.
- Espadas, pinchos y bandeja totalmente de acero inoxidable 18/8.
- Dotación en cada espada. 2 pinchos centrales y 2 extremos.

MODELO INOX6/30



**Capacidad: de
24 a 30 pollos**

P.V.P. €	3.930
REFERENCIA	INOX6/30
Consumo gas butano	2,400 Kg/h 28.000 Kcal./h 500 mm. c.a.
Consumo gas natural	4,000 Kg/h 42.000 Kcal./h 180 mm. c.a.
Peso (Kg.)	96
Medidas (anxfixal) cm.	95x43x169

P.V.P. €	845	985
REFERENCIAS	MESAINOX	MESATROC
Medidas (anxfixal) cm.	96 x 43 x 76	96 x 43 x 86
	<u>Mesa porta bombonas de acero con ruedas.</u>	<u>Mesa de trocear con bandeja con ruedas.</u>

Ancho 106 cm. con cristales abiertos.

ASADORES DE POLLOS PLANETARIOS MODELOS MS3 / MS6



MS3

P.V.P. €	3.165	3.710
REFERENCIAS	MS3	MS6
Potencia (Kw)	10	20
Medidas ext. (anxfixal) cm.	100x51x95	100x68x115
Voltaje (v.)	230	230
Quemadores	2	4
Peso (Kg.)	65	85

características:

- Cuerpo de acero inoxidable
- Tambor giratorio de 3 espadas con pinchos para 12 pollos (modelo MS3) y de 6 espadas con pinchos para 24 pollos (modelo MS4)
- Equipados con válvula de seguridad
- Fácil mantenimiento y limpieza
- Espadas giratorias al mismo tiempo que gira el tambor
- Bandeja recoge grasas

Exprimidores, trituradores, batidoras y varios

.11

EXPRIMIDORES AUTOMÁTICOS

- 126 Modelo F-50 y F-50C
- 127 Modelo F-50A y F-50AC
- 128 Modelo EXP32BAC

EXPRIMIDORES MANUALES Y DE PALANCA

- 129 Modelo EXPSE01
- 129 Modelo EXPCLME y EXPCLM
- 130 Modelo Standard N°11 y EXPM-5
- 131 Modelo EXPCLPI
- 132 Modelo T94 y Lujo Palanca N°10
- 133 Modelo EXPM-1, EXPM-2 y EXPM-3

BATIDORAS

- 134 Modelos M1CLP, M1CLI, M2CLP y M2CLI
- 135 Modelos MT-2E, MT-2L, MT-22E y MT-22L

TRITURADORES

Batidoras/Trituradoras:

- 136 Modelos BT-82/1, BT-82/1A, BT-82/2 y BT-82/2A.
- 137 Modelos B1-1,5P, B1-1,5I, B1-3I, B1P-1,5I y B1P-3I
- 138 Modelo BT-83/1

Trituradores de hielo:

- 139 Modelo TRIT-CLR y TRIT-T60

VARIOS. DEPURADORES DE AGUA

- 140 Depuradores manuales y automáticos



11.

AUTOMÁTICO. MODELO F-50 y F-50C



F-50



F-50C

P.V.P. €	2.100	2.350
REFERENCIA	F-50	F-50C
Medidas (anxftal) mm	470 x 370 x 735	470 x 370 x 735
Consumo (W)	300	300
Producción	20-25 frutas/min.	20-25 frutas/min.
Capacidad del alimentador	6-7 frutas	6-7 frutas
Capacidad cesta almacenaje (Kg)	4	4
Diámetro fruta	hasta 85 mm	hasta 85 mm
Voltaje (v.)	230	230
Peso (Kg.)	36,3	36,3

características:

- Fabricados en acero inoxidable.
- Alimentación semi-automática
- Exprimido por presión controlada
- Fácil limpieza y manejo
- Muy versátil
- El modelo F-50C equipado con contador digital para programar el número de naranjas deseado en cada momento.

AUTOMÁTICO. MODELO F-50A y F-50AC



F-50A



F-50AC

P.V.P. €	2.830	3.080
REFERENCIA	F-50A	F-50AC
Medidas (anxflxal) mm	470 x 620 x 785	470 x 620 x 785
Consumo (W)	460	460
Producción	20-25 frutas/min.	20-25 frutas/min.
Capacidad cesta alimentación (Kg)	12	12
Diámetro fruta	hasta 80 mm	hasta 80 mm
Voltaje (v.)	230	230
Peso (Kg.)	56	56

características:

- Fabricados en acero inoxidable
- Alimentación automática
- Exprimido por presión controlada
- Fácil limpieza y manejo
- Muy versátil
- El modelo F-50AC equipado con contador digital para programar el número de naranjas deseado en cada momento.

AUTOMATICO. MODELO EXP32BAC



P.V.P. €	8.000
REFERENCIA	EXP32BAC
Medidas (anxfixal) mm.	410 x 600 x 1025
Consumo (W)	600
Producción	20 frutas/min.
Capacidad cesta almacenaje (Kg)	10
Diámetro fruta	de 60 mm a 90 mm
Voltaje (v.)	230
Peso (Kg.)	61

características:

- Fabricados en acero inoxidable
- Gracias a su sistema de exprimido patentado por SANTOS, esta máquina da la máxima extracción del zumo.
- Botón de emergencia y micro de seguridad. El motor se para cuando se abre la puerta.
- Sistema de autobloqueo en caso de un exprimido incorrecto.
- Incluye difusor spray de 5lt. para facilitar la limpieza.
- Envíos bajo pedido en firme.

Modelo SE/01


P.V.P. €
230
REFERENCIA
EXPSE01

Medidas (anxflxal) cm.	20 x 20 x 28
Peso (Kg.)	3
Potencia motor (W)	80
Voltaje (v.)	230

características:

- Cuerpo de nylon.
- Cubeta recoge-zumos extraíble en acero inoxidable.
- Grupo exprimidor con filtro de plástico.

Modelo EXPCLME


P.V.P. €
385
REFERENCIA
EXPCLME

Medidas (anxflxal) cm.	19,5 x 20 x 32
Peso (Kg.)	4,5
Potencia motor (W)	350
Giros motor (r.p.m.)	900
Voltaje (v.)	230

características:

- Cuerpo de acero inoxidable y estructura ABS.
- Motor ventilado.
- Piña en policarbonato.

Modelo EXPCLM


P.V.P. €
425
REFERENCIA
EXPCLM

Medidas (anxflxal) cm.	24 x 24 x 31
Peso (Kg.)	8
Potencia motor (W)	350
Giros motor (r.p.m.)	900
Voltaje (v.)	230

características:

- Cuerpo de aluminio en gris brillante.
- Cubeta recoge zumos extraíble en acero inoxidable.
- Piña en policarbonato.

Modelo Standard nº11



P.V.P. €

435

550

REFERENCIAS	EXPM	EXPM-C
Medidas (anxflxal) cm.	20x30x35	20x30x35
Motor (HP)	0,20	0,20
Peso neto (Kg.)	6	6
Voltaje (v.)	230	230

características:

- El funcionamiento de este exprimidor se basa en la fuerza centrífuga que separa el zumo de la pulpa hasta la última gota.
- Las piezas exteriores fabricadas con material de fácil limpieza y decorativas.
- Todas las piezas móviles están fabricadas sólidamente para un continuado trabajo.
- Dotación: 3 medidas de piñas diferentes.

Modelo EXPM-5



P.V.P. €

425

425

REFERENCIAS	EXPM-5G (gris)	EXPM-5N (naranja)
Medidas (anxflxal) cm.	22x31x36	22x31x36
Motor (HP)	0,25	0,25
Giros minuto	1.320	1.320
Voltaje (v.)	230	230

características:

- Cuerpo de aluminio.
- Incorporado vaso dispensador.

Modelo EXPCLPI



P.V.P. €

555

REFERENCIA	EXPCLPI
Medidas (anxfixal) cm.	18 x 30 x 36
Giros motor (r.p.m.)	1.400
Potencia motor (W.)	350
Peso neto (Kg.)	8,5
Voltaje (v.)	230

características:

- Construido totalmente en acero inoxidable y aluminio.
- Una leve presión sobre la palanca provoca la rotación de la piña.
- Cubeta recoge zumos extraíble en acero inoxidable.
- Grupo exprimidor y filtro en acero inoxidable.

MODELO T94**P.V.P. €****550****REFERENCIA****EXPT94**

Medidas (anxfixal) cm.	19x30x40
Potencia Motor (W)	350
Giros motor (r.p.m.)	900
Peso neto (Kg.)	7
Voltaje (v.)	230

características:

- Construido totalmente en acero inoxidable y aluminio.
- Cubeta recoge-zumos extraíble en acero inoxidable.
- Grupo exprimidor y filtro extraíble en acero inoxidable.

Modelo Lujo palanca N°10**P.V.P. €****695****830****REFERENCIAS****EXPA****EXPA-C**

Medidas (anxfixal) cm.	20x30x38	20x30x38
Motor (HP)	0,33	0,33
Peso (Kg.)	10	10
Voltaje (v.)	230	230

características:

- Extracción máxima de zumos por centrifugación.
- Todas las piezas en contacto con el zumo están fabricadas en acero inoxidable de alta calidad.
- Una leve presión sobre la palanca provoca la rotación de la piña.

Modelo EXPM-1**P.V.P. €****655****655**

REFERENCIAS	EXPM-1G (gris)	EXPM-1N (naranja)
Medidas (anxfixal) cm.	22x31x41	22x31x41
Motor (HP)	0,33	0,33
Giros minuto (r.p.m.)	1.350	1.350
Voltaje (v.)	230	230

características:

- Cuerpo en aluminio.
- Una leve presión sobre la palanca provoca la rotación de la piña.
- Palanca de aluminio.
- Incorporado vaso dispensador.

Modelo EXPM-2**P.V.P. €****600****600**

REFERENCIAS	EXPM-2G (gris)	EXPM-2N (naranja)
Medidas (anxfixal) cm.	22x31x41	22x31x41
Motor (HP)	0,33	0,33
Giros minuto (r.p.m.)	1.350	1.350
Voltaje (v.)	230	230

características:

- Cuerpo en aluminio.
- Palanca de aluminio.
- Incorporado vaso dispensador.

Modelo EXPM-3**P.V.P. €****580****580**

REFERENCIAS	EXPM-3G (gris)	EXPM-3N (naranja)
Medidas (anxfixal) cm.	22x31x41	22x31x41
Motor (HP)	0,33	0,33
Giros minuto (r.p.m.)	1.350	1.350
Voltaje (v.)	230	230

características:

- Cuerpo en aluminio.
- Palanca ABS.
- Incorporado vaso dispensador.

BATIDORAS**Modelos M1CLP • M1CLI****Modelos M2CLP • M2CLI****P.V.P. €****280****315**

REFERENCIAS	M1CLP (1 vaso)	M1CLI (1 vaso inox.)
Medidas (anxfixal) cm.	17,5x18x48	17,5x18x48
Velocidad motor (r.p.m.)	15.000	15.000
Peso neto (Kg.)	3	3
Voltaje (v.)	230	230
Potencia (W.)	120	120

P.V.P. €**465****545**

REFERENCIAS	M2CLP (2 vasos)	M2CLI (2 vasos inox.)
Medidas (anxfixal) cm.	30x18x48	30x18x48
Velocidad motor (r.p.m.)	15.000	15.000
Peso neto (Kg.)	6,5	6,5
Voltaje (v.)	230	230
Potencia (W.)	120x2	120x2

características:

- Batidora con un motor y asta.

características:

- Batidora con dos motores y asta.

Modelos MT-2E • MT-2L

Modelos MT-22E • MT-22L



P.V.P. €	290	325
REFERENCIAS	MT-2E	MT-2L (inox)
Medidas (anxfixal) cm.	16x19x51	16x19x51
Velocidad motor (r.p.m.)	15.000	15.000
Peso neto (Kg.)	3	3
Voltaje (v.)	230	230
Potencia (W)	140	140

P.V.P. €	465	545
REFERENCIAS	MT-22E	MT-22L (inox)
Medidas (anxfixal) cm.	26x17x51	26x17x51
Velocidad motor (r.p.m.)	15.000	15.000
Peso neto (Kg.)	6,5	6,5
Voltaje (v.)	230	230
Potencia (W)	140x2	140x2

características:

- Batidora con un motor y asta.
- Vaso transparente o inoxidable.
- Versión con vaso de inox. (MT-2L)

características:

- Batidora con dos motores y asta.
- Vasos transparentes o inoxidable.
- Versión con vaso de inox. (MT-22L)

Modelos T-82/1 • T-82/1A



P.V.P. €	310	385
REFERENCIA	BT-82/1	BT-82/1A (Vaso inox.)
Medidas: (anxfixal) cm.	16 x 16 x 44	16 x 16 x 44
Peso neto (Kg.)	3,5	3,5
Potencia (W)	200	200
Velocidad (r.p.m.)	9.000-17.000	9.000-17.000
Voltaje (v.)	230	230

características:

- Cuerpo pulido en aleación de aluminio.
- Vaso transparente (T.82-1) y vaso de inox. (T.82-1A). 1 litro
- Cuchillas de acero inoxidable.
- Interruptor a doble velocidad.

Modelos T-82/2 • T-82/2A



P.V.P. €	575	710
REFERENCIA	BT-82/2	BT-82/2A (Vaso inox.)
Medidas: (anxfixal) cm.	15 x 29 x 44	15 x 29 x 44
Peso neto (Kg.)	6,5	6,5
Potencia (W)	200x2	200x2
Velocidad (r.p.m.)	9.000-17.000	9.000-17.000
Voltaje (v.)	230	230

características:

- Cuerpo pulido en aleación de aluminio.
- Cuchillas de acero inoxidable.
- Vasos transparentes (T.82-2) y vasos de inoxidable (T.82-2A). 1 litro
- Interruptor a doble velocidad.

TRITURADORES Mod. B1-1,5P • B1-1,5I • B1-3I B1P-1,5P • B1P-1,5I • B1P-3I



P.V.P. €	390	420	450	480	500	525
REFERENCIAS	B1-1,5P	B1-1,5I	B1-3I	B1P-1,5P	B1P-1,5I	B1P-3I
Medidas:(anxflxal) cm.	20 x 20 x 47	20 x 20 x 47	20 x 20 x 47	20 x 20 x 47	20 x 20 x 47	20 x 20 x 47
Voltaje (v.)	230	230	230	230	230	230
Potencia (W.)	300	300	300	500	500	500
Velocidad (r.p.m.)	16.000/12.000	16.000/12.000	16.000/12.000	25.000/16.000	25.000/16.000	25.000/16.000
Vaso	plástico	inox	inox	plástico	inox	inox
Capacidad vaso (l.)	1,5	1,5	3	1,5	1,5	3

características:

- Estructura ligera-aleación y acero inoxidable.
- Diseñada para gran carga de trabajo y para triturar gran cantidad de fruta y verduras.
- Motor a doble velocidad. Equipado con eje de 8mm. en acero. Soporte de la cuchilla en acero inoxidable.
- Fácil de limpiar con dispositivo de seguridad que desactiva la máquina una vez se retira la tapa del vaso.

TRITURADOR Modelo BT-83/1


P.V.P. €
490
REFERENCIAS
BT-83/1

Medidas:(anxfixal) cm.	16x16x47
Peso neto (Kg.)	4
Potencia (W)	200
Velocidad (r.p.m.)	9.000-17.000
Voltaje (v.)	230

características:

- Cuerpo pulido en aleación de aluminio, gris plata
- Vaso transparente de 1,5 lt.
- Cuchillas de acero inoxidable
- Interruptor a doble velocidad

TRITURADOR DE HIELO

Modelo TRIT-CLR



Modelo TRIT-T60



Utilizar cubitos que no excedan de 40 grs.

P.V.P. €

870

REFERENCIA	TRIT-CLR
Medidas (anxfixal) cm.	22,5x23,5x47
Velocidad motor (r.p.m.)	120
Potencia (W)	1.200
Peso neto (Kg.)	8,5
Voltaje	230-50Hz

P.V.P. €

705

REFERENCIA	TRIT-T60
Medidas (anxfixal) cm.	18x50x44
Potencia (W)	350
Peso neto (Kg.)	9
Voltaje	230

características:

- Triturador de hielo profesional fabricado de aleación ligera y acero inoxidable.
- Puede asumir gran cantidad de trabajo y romper grandes cantidades de hielo o de frutas congeladas.
- Esta máquina se ha estudiado para dar a los bares la oportunidad de preparar en un tiempo corto toda clase de cócteles o de servir platos adornados con hielo troceado.
- Equipado con una bandeja colectora de acero inoxidable.
- Fácil de limpiar, con rejilla de seguridad para evitar daños.
- Hielo troceado.

características:

- Cuerpo en aluminio pintado, color gris.
- Hielo pilé.
- Cuchilla en acero inoxidable
- Micro interruptor de bloqueo del motor cuando se levanta la tapa.

MODELOS DEP8 • DEP12 • DEP16 • DEP20



P.V.P. €	90	110	135	170
REFERENCIAS	DEP8	DEP12	DEP16	DEP20
Medidas (anxftal) Ø / mm.	185/400	185/500	185/600	185/800
Sal-Regeneración (*) Kg.	1	1,5	2	2,5
Cantidad de agua ablandada según su dureza (Lt.)				
20° F	1.200	1.900	2.500	3.200
30 °F	1.000	1.500	2.300	2.800
40 °F	850	1.250	2.000	2.500
Capacidad (Lt.)	8	12	16	20

• PORTES DEBIDOS Comprando 10 o más unidades; Portes pagados.

• IMPORTANTE: Para obtener el máximo rendimiento del depurador debe realizarse la regeneración mediante sal común el cuadro de características.

características:

- Construido en acero inoxidable 18/8 resistente a la corrosión de la sal, conservando el máximo de higiene.
- Equipado con grifo de doble cierre (Patentado)
- Válvula de retención incorporada al grifo de salida de agua depurada.
- Filtro en material especial con lana de vidrio incorporada.
- Tapa poligonal con cierre a puente móvil (Patentado).
- Resina catiónica de inmejorable calidad que garantiza una larga duración del depurador.
- Presión máxima en funcionamiento 15 atmósferas.
- Temperatura máxima de funcionamiento 90 °F y temperatura mínima 2 °F.

MODELO DEP-A8G



P.V.P. €

655

REFERENCIAS

DEP-A8G

Medidas (anxfixal) Ø / mm.	250 x 480 x 540
Sal-Regeneración (*) Kg.	20
Cantidad de agua ablandada según su dureza (Lt.)	
20° F	1.680
30 °F	840
40 °F	840
Capacidad (Lt.)	8

características del dep-a8g:

- El modelo DEP-A8G es automático volumétrico.
- Cabezal electrónico programable. Dotado con válvula 366 y Logix, con mayores prestaciones que el modelo fabricado anteriormente.
- El proceso de regeneración puede ser activado en cualquier momento y el control óptico permite el paro en diferentes pasos de la regeneración.
- Instalación con máxima facilidad.

TELÉFONOS:

COMERCIAL, TEL: 93 232 5262

COMERCIAL, TEL: 687 80 1605

COMERCIAL, FAX: 93 232 1512

RECAMBIOS, TEL: 93 232 5450

Asistencia técnica-taller: 93 232 5650

Nuestro e-mail: clajosa@clajosa.com

CONDICIONES GENERALES DE VENTA DISTRIBUIDORES

PRECIOS:

Los vigentes en la fecha del pedido. CLAJO, S.A. se reserva el derecho de modificar los precios sin previo aviso.

CONDICIONES DE PAGO:

Pago con domiciliación bancaria a 30-60-90 días fecha factura. Facturas con importe total a pagar inferiores a 450€ un solo pago domiciliado a 60 días fecha factura.

IVA:

Se aplicará el vigente en la fecha factura, actualmente el 21 %.

PORTES:

Portes pagados por nuestra Agencia. La mercancía viaja asegurada, por cuenta de CLAJO, S.A., hasta su entrega en destino.

Toda rotura o deterioro que se observe en el momento de la entrega, debe constar en el albarán de transporte.

El comprador dispone de 24 horas desde su entrega para notificar cualquier anomalía referente al transporte.

Transcurrido este plazo CLAJO, S.A., no podrá atender ninguna reclamación por este concepto. Recambios se remitirán a Portes Debidos.

En productos enviados para su reparación, declinaremos toda responsabilidad de siniestros que puedan derivarse del transporte.

SERVICIO TÉCNICO:

La puesta en marcha y posterior mantenimiento de los aparatos, será de la exclusiva obligación y responsabilidad del comprador-distribuidor quien deberá hacerlo con su propio personal especializado. CLAJO, S.A., está a disposición de todos los clientes para informar y facilitar cuantas instrucciones necesiten.

GARANTÍA:

La garantía se entiende suficientemente amparada en los precios señalados en la lista, por tanto, una vez instalado cualquier aparato, declinamos la responsabilidad de su funcionamiento y garantía.

No obstante todos los aparatos deberán funcionar correctamente en el momento de su instalación. Las piezas defectuosas de fabricación serán enviadas sin cargo y a portes debidos, cuando el aparato no supere un año de nuestra fecha de facturación. CLAJO, S.A. se reserva el derecho de solicitar el envío de las piezas sustituidas sin cargo a portes pagados, para su comprobación posterior. Queda excluido de garantía toda pieza cuyo desperfecto sea ocasionado por una incorrecta utilización del aparato, así como los originados por motivos eléctricos.

DEVOLUCIÓN DE MATERIAL:

Cualquier devolución de material deberá ser previamente autorizada por CLAJO, S.A. De aceptarse la devolución debe remitirse con su embalaje original y todos los gastos generados incluidos portes serán por cuenta del cliente. No se admitirán devoluciones de material usado o manipulado.

IMPAGADOS:

Cualquier efecto no atendido en su vencimiento, deberá liquidarse de inmediato, incluyendo los gastos que haya generado.

El suministro de mercancía está condicionado a la no existencia de impagados.

Esta tarifa sustituye y anula las anteriores.

1 de abril de 2016

clajosa

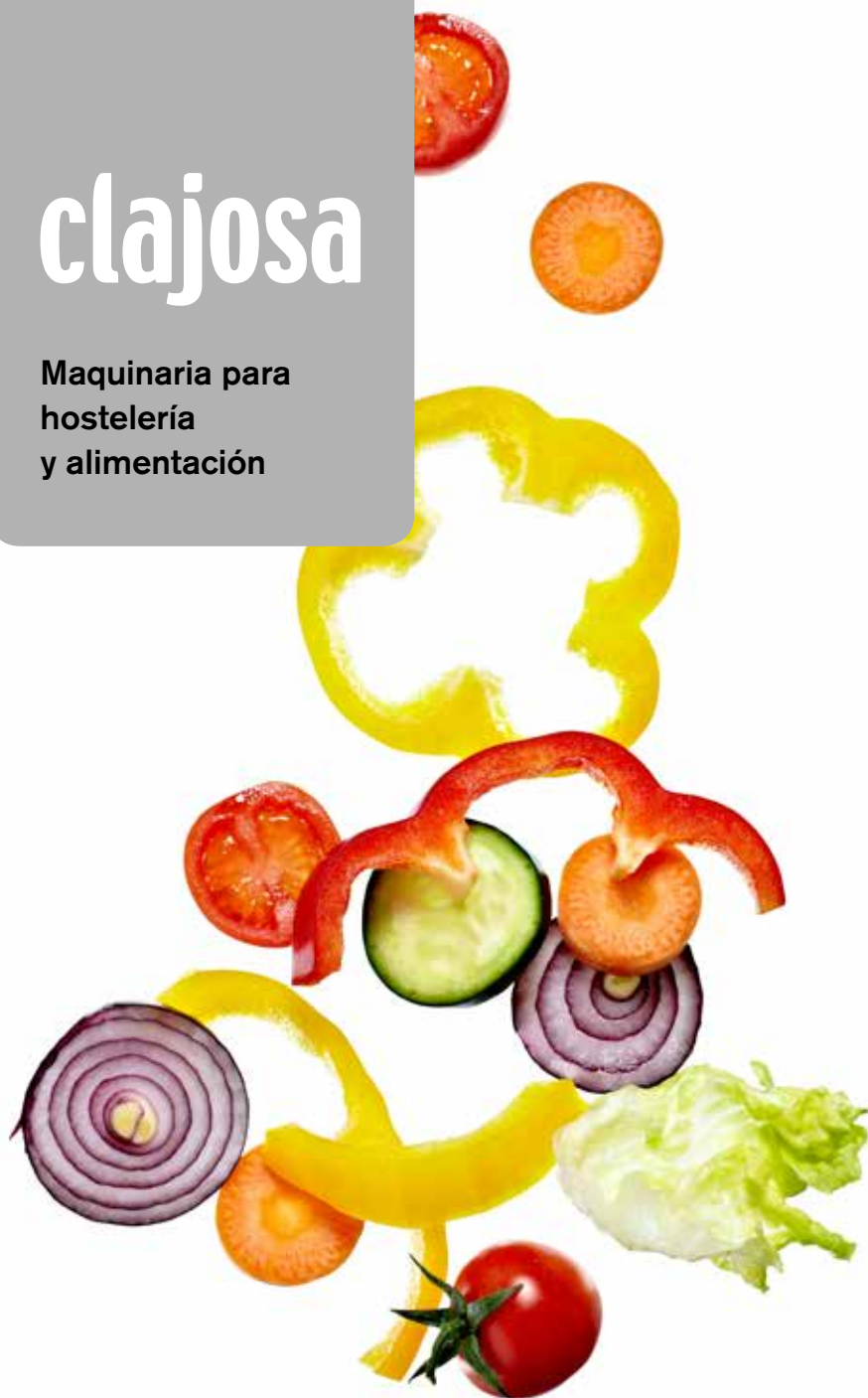
**Maquinaria para hostelería
y alimentación**

Marina 243 · 08013 Barcelona
Tel.: 93 232 5262 · Fax: 93 232 1512
e-mail: clajosa@clajosa.com
www.clajosa.com

[illegible]

clajosa

**Maquinaria para
hostelería
y alimentación**



Marina 243 · 08013 Barcelona
Tel.: 93 232 5262 · Fax: 93 232 1512
e-mail: clajosa@clajosa.com
www.clajosa.com

