



Mlovilfit
COOKING & COOLING FOR YOU

Mlovilfit

CATÁLOGO 2016

CATÁLOGO
2016



OFICINA CENTRAL

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta
08690 Santa Coloma Cervelló - Barcelona
España
Tel. (+34) 936 301 453
☎ (+34) 634 975 873
ventascentral@movilfrit.com

FÁBRICA

Osca 11 - Polígono Salinas
08830 Sant Boi De Llobregat - Barcelona
España

www.movilfrit.com

© COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 2016

Este documento y todo su contenido está protegido por el Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual, regularizando, aclarando y armonizando las disposiciones legales vigentes sobre la materia y también por la Ley 29/2009, de 30 de diciembre, General de Publicidad por la que se modifica el régimen legal de la competencia desleal y de la publicidad.

Queda rigurosamente prohibida, sin autorización escrita del titular del copyright, la reproducción total o parcial de este documento por cualquier medio o procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático y la distribución de copias totales y/o parciales de su contenido.

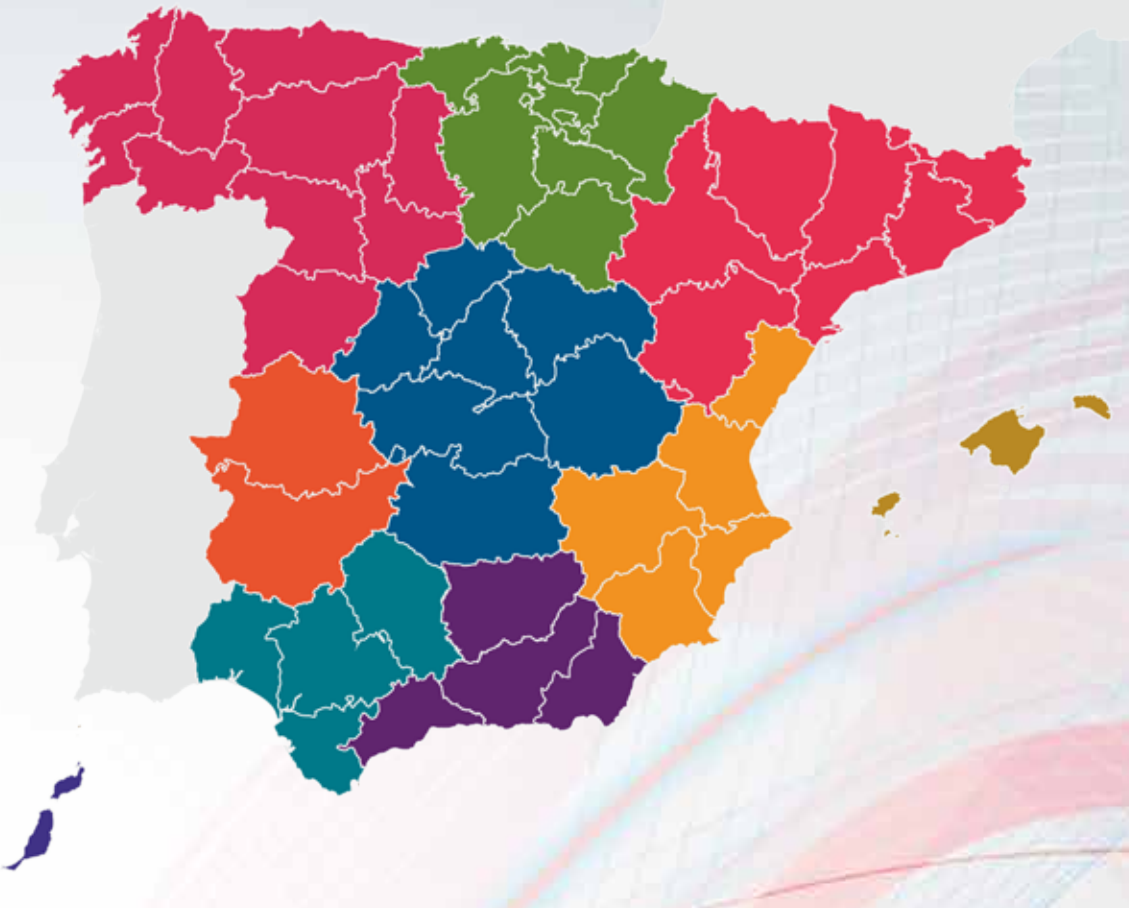
El uso fraudulento de cualquier mensaje, imagen, diseño y composición aquí contenidos, están protegidos por ley y serán perseguidos legalmente por el propietario de los derechos y castigados con las sanciones establecidas por las leyes españolas.

La propiedad intelectual del mismo es, única y exclusivamente, de COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U.

Para más información dirigirse al titular del copyright.

SÍGUENOS EN:





DELEGACIONES COMERCIALES



ZONA 1
Javier Ricote de Miguel
Tel. 687 756 677
jricote@movilfrit.com



ZONA 2
Óscar Gutiérrez
Tel. 615 984 864
ogutierrez@movilfrit.com



ZONA 3
Toni Gea Molina
Tel. 636 93 289
tonigea@movilfrit.com



ZONA 4
Dionisio Avilés
Tel. 667 027 340
daviles@movilfrit.com



ZONA 5
Juan Antonio Domínguez Rodríguez
Tel. 954 091 776
Mov. 692 606 358
Fax. 954 323 415
jdoro@movilfrit.com



ZONA 6
Pedro Rosco Olmo
Tel. 955 853 838
Mov. 669 466 153
Fax. 955 853 838
proscro@movilfrit.com



ZONA 7
Vicente Bermejo Sanchez
Tel. 650 944 038
vicente@movilfrit.com



ZONA 8
Jose Manuel Fernandez Fernandez
Tel. 692 935 883
josemanuel@movilfrit.com



ZONA 9
M^a Antonia Gari Alcover
Tel. 639 646 848
magari@movilfrit.com



ZONA 10
Tecnhostel Canarias S.L.
Tel. 928 474 140
Mov

ÍNDICE

VITRINAS	10
ONIX	12
ONIX 2 PISOS	14
ONIX PLACA FRÍA	16
ONIX SUSHI	18
ONIX SUSHI PLACA FRÍA	20
ONIX HOT - CRYSTAL	22
CUB	24
JADE	26
ARGEN	28
NEUTRA	30
FREIDORAS ELÉCTRICAS	32
LUX 5 (AGUA Y ACEITE)	34
FA	36
FAP	38
FH (AGUA Y ACEITE)	40
FAH	42
GAS	
FG	44
HORNOS Y BARBACOAS DE BRASA	46
HORNO BRASA BR45	48
HORNO BRASA BR50	50
HORNO BRASA BR130	52
HORNO BRASA BR170	54
BARBACOAS BRASA SOBREMESA	56
BARBACOAS BRASA	58
PLANCHAS Y BARBACOAS	60
PLANCHAS A GAS	62
PLANCHAS ELÉCTRICAS	64
PLANCHAS CON PARRILLA	66
BARBACOA A GAS	68
PIZZA	70
HORNO PIZZA SUL	72
HORNO PIZZA OKUS	74
HORNO PIZZA OKUS BIG	76
HORNO PIZZA GAS	78
AMASADORA	80
LAMINADORA	82
HORNO CONVECCIÓN	84
HORNO CONVECCIÓN	86
HORNO CONVECCIÓN MIXTO	88
ARMARIOS EXPOSITORES	90
KALD	92
MAQUINARIA AUXILIAR	94
CORTADORAS	96
MICROONDAS	98
EXPRIMIDOR	100
TOSTADORES	102
RECAMBIOS	104

Onix

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m3
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos
- Modelo de control remoto "R": Sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306900	4 NEGRA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	946
306901	4 BLANCA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	946
306902	4 ROJA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	946
306903	6 NEGRA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.076
306904	6 BLANCA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.076
306905	6 ROJA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.076
306906	8 NEGRA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.168
306907	8 BLANCA</								

Onix 2 Pisos

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m3
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos
- Piso superior de exposición no refrigerado
- Modelo de control remoto "R": Sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306920	6 NEGRA 2PISOS	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.263
306921	6 BLANCA 2 PISOS	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.263
306922	6 ROJA 2 PISOS	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.263
306923	8 NEGRA 2 PISOS	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.431
306924	8 BLANCA 2 PISOS	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.431
306925	8 ROJA 2 PISOS	1826x390x224	160	322</					

Onix Hot - Crystal

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Modelo HOT: Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Modelo CRYSTAL: Cristal plano negro, con elemento térmico incorporado
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m3
- Ajuste de temperatura por termostato manual regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Modelo HOT: Desagüe con grifo para facilitar su limpieza
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos



6 HOT



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306917	4 HOT	807x390x224	260	412	+30°C / +90°C	230	4 x GN1/3x40	20	740
306934	6 HOT	1146x390x224	340	538	+30°C / +90°C	230	6 x GN1/3x40	28	799
306935	8 HOT	1487x390x224	460	728	+30°C / +90°C	230	8 x GN1/3x40	35	859
306961	4 CRYSTAL	807x390x224	330	522	+30°C / +90°C	230	sin bandejas	20	806
306962									

Neutra

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Con cristal templado, desmontable para facilitar su limpieza
- Puertas correderas alta resistencia
- Superficie plana de cristal de 20cm para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

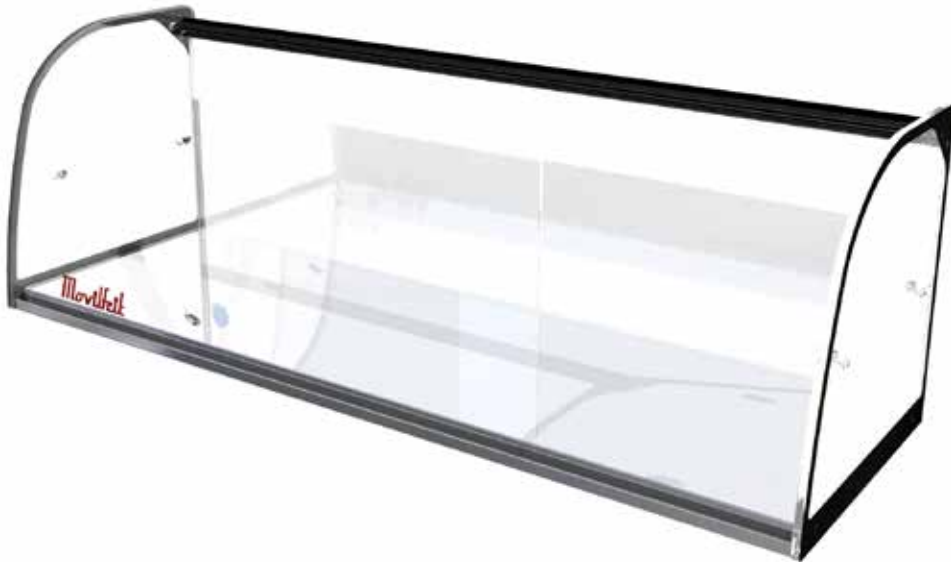
Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
306550	NEUTRA 1P	916x300x200	6	308
306552	NEUTRA 2P	916x300x300	7	350

NOVEDAD



NEUTRA 1P

NOVEDAD



NEUTRA 2P

LUX 5 (Agua y Aceite)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MÁX-MÍN del nivel de aceite
- **Sistema de agua y aceite:** permite el ahorro de aceite y no mezcla sabores
- Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza
- Termostato de trabajo regulable hasta 200°C
- Termostato de seguridad con rearme manual 230°C
- Resistencia blindada en acero inoxidable
- Sistema de elevación de la resistencia para calentar el volumen de aceite necesario para freír
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Con grifo incorporado para evacuar el aceite
- Disponible con cesta de residuos
- Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Capacidad			Cesta	Raciones	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	kw	V	Agua	Aceite	Total	L x P x H (mm)	200g	kg	€
117054	LUX5	Ø258x310	2	230	1	4	5	Ø200x80	25	5,5	275
117055	LUX5 con filtro	Ø258x310	2	230	1	4	5	Ø200x80	25	5,5	315



LUX 5

FG (Gas)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MÁX-MÍN del nivel de aceite
- Quemadores tubulares en acero inoxidable en el interior de la cuba
- Válvulas termostáticas de seguridad con termopar
- Termostato de seguridad de rearme manual
- Encendido con piezoeléctrico
- Temperatura regulable en siete posiciones de 110° a 190°C
- Preparada para gas natural, incluye inyectores para gas butano / propano
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Amplia zona fría para la recogida de residuos
- Patas regulables en altura



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		Capacidad	Cesta	Raciones	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h		L x P x H (mm)			
107212	FG15	400x700x900	12,7	10.922	15	270x280x115	90	55	2.436
107213	FG15+15	800x700x900	25,4	21.844	15+15	270x280x115	160	96	4.297
107214	FG20	400x700x900	16,5	14.190	20	265x345x150	125	57	2.526
107215	FG20+20	800x700x900	33	28.300	20+20	265x345x150	250	98	4.467



FG15



Planchas Eléctricas

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Placa de acero laminado de 5mm de grosor
- Con peto soldado perimetral de 36mm para evitar salpicaduras
- Tratamiento superficial antiadherente y muy resistente
- Recolector de aceite trasero, extraíble para su limpieza
- El calentamiento por resistencias blindadas
- Termostato de seguridad con rearme manual
- Temperatura regulable hasta los 300°C
- Patas regulables en altura
- Asas desmontables para su manejo

NUEVO DISEÑO



PE 500 LUX



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje Kcal/h	Superficie Útil L x P (mm)	Peso kg	Precio €
203030	PE 500LUX	460x370x130	2,5	230	442x277	11	329

