

150
YEARS

Bartscher

your taste - your tool

CATÁLOGO DE PRODUCTOS
2026

MAQUINARIA Y MOBILIARIO DE COCINA

COCCIÓN | REFRIGERACIÓN | LAVADO | APARATOS DE COCINA

Bartscher

Bartscher 2025/02/03, 19:56 Alle Suchen

Auflauf	Backfisch	Bagel	Baguette
Baked Beans	Bauernomelett	Big-Pan-Pizza	Blaetterteig

⏻ 📶 🌬️ ⚙️

Bartscher
Snackjet





150 años de Bartscher: tecnología con pasión.

Desde 1876 acompañamos a los profesionales en la cocina con soluciones prácticas, calidad fiable y un conocimiento profundo de las exigencias del día a día.

Estimados socios y socias, estimados clientes y clientas:

150 años de Bartscher: para nosotros es un momento especial para mirar atrás con orgullo y dar las gracias: gracias a todos los que han hecho de Bartscher lo que es hoy, un socio fiable para la gastronomía profesional en más de 80 países.

Desde 1876 nos hemos comprometido con el objetivo de desarrollar tecnología que ayude a las personas en la cocina, día tras día.

Nuestros productos son sinónimo de eficiencia, fiabilidad y resultados en los que se puede confiar. Ponemos a su disposición una gama innovadora y de alta calidad con la que podrá superar cualquier reto en su cocina.

Detrás de todo esto hay personas: cocineros, planificadores, distribuidores, técnicos de servicio y un equipo que trabaja con entusiasmo en soluciones que realmente mejoran el día a día en la cocina.

Nuestra fuerza reside en la diversidad: desde robustos aparatos básicos hasta innovadores hornos de alta velocidad, desde nuestro inteligente control MDI hasta potentes cafeteras automáticas. Todos los productos comparten la misma promesa: tecnología fiable que se adapta a sus necesidades. En nuestra página web www.bartscher.com encontrará información detallada sobre toda nuestra gama de productos, incluidos manuales de instrucciones y un amplio material gráfico.

Y como una buena colaboración se basa en la proximidad, seguiremos estando a su lado en el futuro: con asesoramiento personalizado, capacidad de entrega rápida y un servicio cercano al cliente.

Porque el éxito no se consigue solo con tecnología, sino con confianza, colaboración y personas que trabajan juntas para encontrar soluciones.

Muchas gracias por su confianza y su colaboración.

Atentamente,



Michael Wester
Director general



INFORMACIÓN IMPORTANTE

La prestación de los servicios se realiza conforme a nuestras Condiciones Generales de Contratación. Los datos sobre los pesos de los aparatos no incluyen el embalaje ni el medio de transporte (europalet, palet desechable).

Sujeto a modificaciones técnicas.
Precios indicados en Euros sin IVA.
El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta.

REPARACIONES EN LOS APARATOS PEQUEÑOS:

Para cualquier tipo de reparación, los aparatos pequeños tienen que ser devueltos a nuestro almacén, o al distribuidor.

Encontrará la información más reciente sobre los nuevos productos y campañas en:
www.bartscher.com

NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS DE UN VISTAZO

15 - 57
58 - 112
113 - 126
127 - 186
187 - 225
226 - 288
289 - 314
315 - 361
362 - 387
388 - 399
400 - 427
428 - 445
446 - 457
5

SERIES THERMIK

- ▶ Serie 600
- ▶ Serie 650
- ▶ Serie 700
- ▶ Serie 900

COCCIÓN

- ▶ Cocinas
- ▶ Cocinas China
- ▶ Estación de cocción
- ▶ Equipos multifunción
- ▶ Fogones
- ▶ Horno de alta velocidad
- ▶ Horno de cocción al vacío
- ▶ Hornos convección y vapor
- ▶ Hornos de baja temperatura
- ▶ Hornos de convección
- ▶ Hornos de tienda
- ▶ Marmitas fijas
- ▶ Salamandras
- ▶ Sartenes basculantes
- ▶ Snackpoint

PIZZA / PASTA

- ▶ Amasadoras
- ▶ Cocedores de pasta
- ▶ Hornos para pizza
- ▶ Laminadoras
- ▶ Máquinas de pastas

SNACK-BAR / EVENTO

- ▶ Asadores de pollos
- ▶ Asadores de sobremesa
- ▶ Calentadores de salchichas
- ▶ Cocedores de arroz
- ▶ Cortadores de patatas fritas
- ▶ Cortadores de salchichas
- ▶ Creperas
- ▶ Equipos multifunción
- ▶ Freidoras
- ▶ Freidoras de pastelería
- ▶ Gófreras
- ▶ Granizadoras
- ▶ Filtro para aceite de freír
- ▶ Máquinas de algodón de azúcar
- ▶ Máquinas de palomitas
- ▶ Maquinas de perritos calientes
- ▶ Microondas
- ▶ Hornillos a gas
- ▶ Parrillas de contacto
- ▶ Parrillas de piedra volcánica
- ▶ Parrillas de rodillos para salchichas
- ▶ Paella
- ▶ Placas eléctricos
- ▶ Placas inducción
- ▶ Planchas
- ▶ Planchas "Fry top"
- ▶ Sartenes multifunción
- ▶ Tostadoras
- ▶ Vaporera de perritos calientes

TÉCNICA DE CONSERVACIÓN TÉRMICA / BUFÉ

- ▶ Baños maría
- ▶ Baños maría Hotpot
- ▶ Calentadores
- ▶ Calentadores de comida
- ▶ Calientatazas
- ▶ Carros bañomaría
- ▶ Carros buffet, calientes
- ▶ Chafing dishes
- ▶ Combustible chafing dish
- ▶ Dispensadores de cereales
- ▶ Expositores bufé
- ▶ Fuentes de chocolate
- ▶ Marmitas de sopa
- ▶ Placas calentadoras
- ▶ Vitrinas calientes

REFRIGERACIÓN

- ▶ Abatidores de temperatura
- ▶ Arcón congeladores
- ▶ Armarios de maduración de carne
- ▶ Carros buffet, frío
- ▶ Congeladores
- ▶ Cámaras frigoríficas
- ▶ Expositores refrigerados
- ▶ Frigoríficos con congelador
- ▶ Heladeras
- ▶ Mesas refrigeradas
- ▶ Mesas refrigeradas pequeñas
- ▶ Mini-vitrinas refrigeradas
- ▶ Máquinas de cubitos de hielo
- ▶ Máquinas de hielo troceado
- ▶ Neveras
- ▶ Refrigeradores para ventas impulsivas
- ▶ Refrigeradores para vino
- ▶ Saladettes
- ▶ Saladettes para pizza
- ▶ Vitrinas de helados
- ▶ Vitrinas de tarta
- ▶ Vitrinas expositores refrigeradas
- ▶ Vitrinas refrigeradas

LAVADO

- ▶ Cestas de lavado
- ▶ Grifos
- ▶ Lavaperolas
- ▶ Lavavajillas de capota
- ▶ Lavavajillas universal
- ▶ Lavavajillas transportadora
- ▶ Lavavasos
- ▶ Pulidoras de cubiertos
- ▶ Pulidoras de vasos

BEBIDAS / CAFÉ / BAR

- ▶ Batidoras
- ▶ Cafeteras
- ▶ Dispensadores de agua caliente
- ▶ Dispensadores de bebidas
- ▶ Dispensadores de vino caliente
- ▶ Espumadores de leche
- ▶ Estaciones de té
- ▶ Exprimidores
- ▶ Hervidores
- ▶ Licuadoras
- ▶ Molino de café
- ▶ Picadora de hielo
- ▶ Samovar
- ▶ Sistema de filtración de agua
- ▶ Termos para vino caliente

MUEBLES / INSTALACIONES / EXTERIOR

- ▶ Campanas extractoras
- ▶ Cafeteras
- ▶ Estufas para terraza
- ▶ Fregaderos / Centros de lavado
- ▶ Mesas / Bancos
- ▶ Muebles de acero inoxidable
- ▶ Pizarras de menú
- ▶ Soportes publicitarios

TRANSPORTE / ALMACENAMIENTO

- ▶ Carros de recogida
- ▶ Carros servicio
- ▶ Contenedores
- ▶ Estanterías

PREPARACIÓN

- ▶ Ablandadores de carne
- ▶ Balanzas industriales
- ▶ Batidoras de brazo
- ▶ Centrifugadoras de ensalada
- ▶ Cortafiambres
- ▶ Cortaverduras
- ▶ Cutter
- ▶ Envasadoras de vacío
- ▶ Máquinas de cocina
- ▶ Peladoras de patatas
- ▶ Picadoras de carne

ACCESORIOS DE COCINA

- ▶ Cortador de kebab
- ▶ Cuberteros
- ▶ Cubetas Gastronorm
- ▶ Cubos de basura
- ▶ Esterilizador de cuchillos
- ▶ Flambeador
- ▶ Ollas
- ▶ Porta-notas
- ▶ Recipiente de almacenamiento
- ▶ Tablas de corte

EQUIPAMIENTO PARA HOTELES / HIGIENE Y MÁS

- ▶ Columnas de higiene
- ▶ Detergentes
- ▶ Dispensadores de desinfectante
- ▶ Dispensadores de guantes
- ▶ Dispensadores jabón
- ▶ Limpiazapatos
- ▶ Matamoscas eléctricos
- ▶ Purificador de aire ambiente
- ▶ Secador de pelo para hotel
- ▶ Secamanos

A

Abatidores de temperatura	283
Ablandadores de carne	416
Abrelatas	445
Afilador de cuchillos	443
Amasadoras	114 - 115
Arcón congeladores	282, 288
Armario para cubo de basura	371
Armarios calentadores	221, 373 - 375
Armarios de maduración de carne	276
Armarios de trabajo	371 - 372
Armarios fermentador	86, 106
Armarios para colgar en pared	370
Asadores de pollos	148
Asadores de sobremesa	146 - 147

B

Balanzas industriales	411
Bandejas	81, 98 - 99
Barra magnética	439
Batidoras	358 - 360
Batidoras de brazo	401 - 403
Baños maría	18, 29, 37, 50, 190
Baños maría Hotpot	188 - 189
Bolsas de vacío	427

C

Cafeteras	316 - 339
Cafeteras automática	324 - 337
Cafeteras espresso	338 - 339
Calentador de arroz	172
Calentador para chocolate	191
Calentadores	209 - 213
Calentadores de comida	191
Calentadores de salchichas	168
Calientaplatos	220 - 221
Calientatazas	221 - 222
Campanas extractoras	380 - 383
Carros	391 - 393, 396 - 397
Carros bañomaría	207
Carros buffet, calientes	204 - 206
Carros buffet, frío	243 - 245
Carros de cubiertos	393
Carros de recogida	393 - 397
Carros servicio	391 - 392
Ceniceros	387
Centrifugadoras de ensalada	420
Cestas de lavado	300, 310
Chafing dishes	194 - 198
Cocedores de arroz	170 - 172
Cocedores de pasta	29, 42, 54, 126
Cocinas	59 - 61
Cocinas China	62
Cocinas a gas	16 - 17, 23 - 24, 32 - 33, 46 - 47, 59 - 60
Cocinas de inducción	24, 36, 49, 61
Cocinas eléctricas	16 - 17, 23 - 24, 34 - 36, 47 - 49, 60
Columnas de higiene	448
Combustible chafing dish	195
Congeladores	277 - 281
Contenedores	389 - 390
Cortador de kebab	442
Cortador de pizza	119, 121
Cortador de tomates	415
Cortadores de patatas fritas	128
Cortadores de salchichas	169
Cortafiebres	421 - 423
Cortaverduras	412 - 415
Creperas	181

Cuberteros	433 - 434
Cubetas Gastronorm	429 - 432
Cubiertas	301, 395
Cubos de basura	308, 445
Cutter	416
Cámaras frigoríficas	275

D

Depósito colector de grasa	129
Deshidratadores	107
Detergentes	447
Dispensador de platos	220
Dispensadores de agua caliente	343, 346 - 349
Dispensadores de bebidas	353 - 354
Dispensadores de cereales	223
Dispensadores de chocolate	349
Dispensadores de desinfectante	449 - 450
Dispensadores de guantes	448
Dispensadores de vino caliente	350
Dispensadores isotérmico	354
Dispensadores jabón	450
Dispensadores toallitas	451

E

Enfriador Sushi	239
Enfriador de vinos	261
Envasadoras de vacío	424 - 427
Equipos multifunción	26, 38, 50, 145
Equipos para el tratamiento del agua	313 - 314
Espumadores de leche	322
Estaciones de café	321
Estaciones de cocción	69 - 71
Estaciones de té	341
Estación sopera	196
Estanterías	398 - 399
Estanterías murales	81, 186, 363
Estantes	364 - 365
Estantes para especias	364
Estantes para platos	364
Esterilizador de cuchillos	443
Estufas para terraza	384 - 385
Estufas por infrarrojos	384 - 385
Expositores bufé	224 - 225
Expositores calientes	200
Expositores refrigerados	236, 239 - 242
Exprimidores	355

F

Filtro para aceite de freír	129, 135
Flambeador	442
Fogones	63 - 65
Fregaderos	30
Fregaderos / Centros de lavado	376 - 379
Freidoras	18 - 19, 28, 40 - 41, 53, 128 - 134
Freidoras de inducción	132
Freidoras de pastelería	136 - 137
Frigorífico con puerta de cristal	258, 266 - 268
Frigoríficos con congelador	269 - 271
Fuentes de chocolate	223
Fundas	386

G

Gofreras	176 - 180
Granizadoras	182
Grifos	311

H

Heladeras	287
Hervidor de huevos	189
Hervidores	341 - 343
Hornillos a gas	65, 150
Horno de cinta para pizzas	117
Horno de cocción al vacío	107
Hornos convección y vapor	87 - 99
Hornos de alta velocidad	75 - 77
Hornos de baja temperatura	98
Hornos de convección	78 - 86
Hornos de tienda	100 - 106
Hornos para pizza	116 - 121

J

Jarras de café	320 - 321
Jarras termo	320 - 321

L

Laminadoras	116
Lavamanos	376
Lavaperolas	302 - 303
Lavavajillas de capota	304 - 308
Lavavajillas transportadora	309
Lavavajillas universal	290 - 299
Lavavasos	290 - 294
Licuadoras	356 - 357
Limpiapzapatos	454
Lámparas de calentamiento	208

M

Mandolina	415
Manoplas	437
Mantenedor de fritos	28, 41, 135
Maquinas de perritos calientes	166 - 167
Marmitas de sopa	191 - 193
Marmitas fijas	43, 57, 66 - 67
Matamoscas eléctricos	455 - 457
Máquinas de pastas	122 - 125
Mesa de preparación	227
Mesas / Bancos	386 - 387
Mesas de congelación	281
Mesas de trabajo	366 - 369
Mesas refrigeradas	228 - 236
Mesas refrigeradas para preparación de pizzas	236
Mesas refrigeradas pequeñas	227
Microondas	184 - 186
Mini-vitrinas refrigeradas	250 - 255
Minibares	258
Molino de café	339
Muebles de acero inoxidable	363 - 375
Máquinas de algodón de azúcar	182
Máquinas de cocina	404 - 410
Máquinas de cubitos de hielo	284 - 286
Máquinas de hielo troceado	283
Máquinas de palomitas	183

N

Neveras	258 - 274
Neveras para botellas na butelki	258, 263 - 264

O

Ollas	436 - 437
-------	-----------

P

Paelleras	149
Paleta para pizza	119, 121
Papel de horno para cocinar	99, 139
Parillas contacto	138 - 141
Parrillas	25
Parrillas de piedra volcánica	19, 26, 38, 52, 145
Parrillas de rodillos para salchichas	168
Peladoras de patatas	420
Picadora de hielo	360 - 361
Picadoras de carne	417 - 419
Pizarras de menú	385
Placas calentadoras	214 - 219
Placas eléctricos	151 - 152
Placas inducción	153 - 161
Planchas "Fry top"	20, 27, 39, 51, 142 - 144
Porta-notas	433
Pulidoras de cubiertos	312
Pulidoras de vasos	313
Purificadores de aire ambiental	453

R

Recipiente de almacenamiento	438
Refrigerador con cajones	262
Refrigeradores de barra	259
Refrigeradores para ventas impulsivas	262
Refrigeradores para vino	260 - 261

S

Saladettes	237 - 238
Saladettes para pizza	239
Salamandras	108 - 112
Salamandra-grill	144
Saleros	435
Samovares	344 - 345
Sartenes basculantes	44, 56, 68
Sartenes multifunción	165
Sartenes wok	62, 133, 435
Sarténs	435
Secadores de pelo para hotel	454
Secamanos	451 - 453
Serie 600	16 - 21
Serie 650	23 - 30
Serie 700	32 - 44
Serie 900	46 - 57
Sistema de filtración de agua	340
Snackpoint	72 - 73
Soportes publicitarios	385
Spray antiadherente	99

T

Tablas de corte	439 - 441
Termos para vino caliente	350 - 352
Termómetros	444
Tostadoras	173 - 175

V

Vaporera para perritos calientes	183
Vitrinas calientes	199 - 203
Vitrinas de helados	287 - 288
Vitrinas de tarta	256
Vitrinas expositores refrigeradas	257
Vitrinas refrigeradas	246 - 250, 257

W

Woks de inducción	25, 162 - 164
-------------------	---------------



LA MARCA BARTSCHER

Tecnología para personas con pasión.

Bartscher es más que un fabricante de tecnología profesional para cocinas.

Formamos parte de un sector que se nutre de la pasión, la rapidez y la precisión, y es precisamente para eso para lo que desarrollamos nuestras soluciones.

Detrás de cada producto Bartscher, cada diseño y cada servicio hay personas que piensan y asumen responsabilidades.

Desde nuestra sede central en Salzkotten y a través de nuestras sucursales en todo el mundo, atendemos a distribuidores, planificadores, operadores y restauradores, todos con un objetivo común: una cocina que funcione.

Centros de exposiciones y formación



...and the
WINNER
 is



LA INNOVACIÓN, LA CALIDAD Y LA ORIENTACIÓN AL CLIENTE

dan sus frutos.

Los numerosos premios que hemos recibido demuestran que esta exigencia es muy apreciada:

Desde 2012, cada año recibimos el premio «Best of Market», un galardón que otorgan los propios distribuidores especializados y restauradores.

Además, Bartscher ha sido galardonada en varias ocasiones con el premio Plus X Award como

«Marca popular 2024»,
 «Mejor marca 2025» y
 «Mayor satisfacción del cliente 2025».

Mejor marca 2025

PLUS X AWARD

Best Mejor marca del año 2025 en la categoría de tecnología para cocinas industriales. El jurado justificó el premio basándose en la alta calidad, la innovación, la eficiencia energética y la sostenibilidad de los productos, así como en su fácil integración en entornos de cocinas profesionales.



Mayor satisfacción del cliente 2025

PLUS X AWARD

«Se identifican las empresas que, en opinión de estos consumidores, cumplen sus promesas y ofrecen productos de alta calidad y un buen servicio. ¡Se han ganado el premio a la mayor satisfacción del cliente!».



Marca popular 2024

DIPMB

La base para ello fue el denominado índice de popularidad, en el que se analizaron millones de puntos de datos procedentes de redes sociales y fuentes de Internet mediante una exhaustiva investigación de mercado en línea. En la evaluación se incluyeron tanto las menciones positivas como las negativas.





NEGOCIO DE PROYECTOS

Planificación sistemática

Ya se trate de una nueva construcción, una reforma o una ampliación, los proyectos de cocina exitosos surgen cuando la experiencia, la tecnología madura y la planificación adaptada a las necesidades se combinan a la perfección. Por eso entendemos nuestra gestión de proyectos como un servicio que va mucho más allá de la mera planificación del proyecto.

Nuestro equipo especializado le acompaña en cada fase, desde el análisis de las necesidades hasta la instalación, pasando por el desarrollo del concepto. Escuchamos, asesoramos de igual a igual y ofrecemos soluciones económicas, funcionales y prácticas.

Con datos detallados en 2D y 3D (en formato IFC), le proporcionamos datos de planificación que se pueden importar fácilmente a los sistemas CAD habituales. De este modo, le permitimos visualizar de forma realista el diseño de su cocina.

Seguridad en la planificación y transparencia, desde el primer boceto hasta la cocina terminada.

Nuestros servicios de un vistazo:

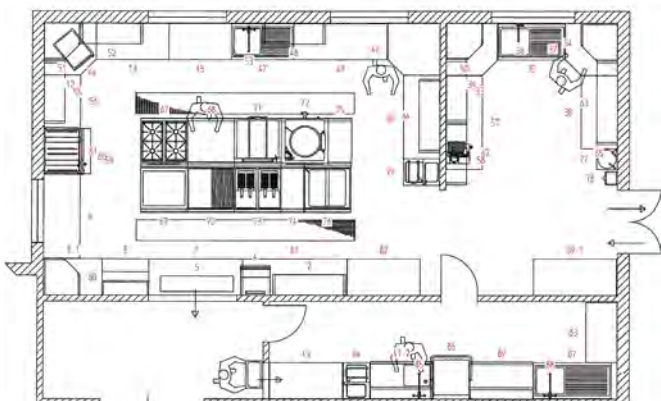
- ✓ Asesoramiento personalizado y desarrollo de conceptos
- ✓ Planificación de la instalación
- ✓ Elaboración de pliegos de condiciones
- ✓ Asistencia personalizada por parte de nuestro servicio interno y externo

Así se crean cocinas perfectamente coordinadas en cuanto a función y flujo de trabajo, desde el primer boceto hasta la puesta en marcha.

Una colaboración que da sus frutos

No nos consideramos solo un proveedor, sino su socio de proyecto en pie de igualdad.

Gracias a la proximidad, la competencia técnica y la alta disponibilidad, creamos soluciones en las que puede confiar: ayer, hoy y, por supuesto, también en su próximo proyecto.



Referencias de proyectos
bartscher.com/es/projektreferenzen



FERIAS Y FORMACIÓN

Compartir conocimientos. Vivir el servicio. Crear asociaciones.

El éxito surge cuando las personas comparten sus conocimientos y se apoyan mutuamente. Por eso, Bartscher acompaña a sus socios con cursos de formación prácticos, comunicación directa y servicio personalizado.

Formación que te lleva más lejos

Ya sean técnicos, distribuidores especializados o empleados de servicio, quienes conocen nuestros productos pueden utilizarlos, mantenerlos y venderlos mejor.

Por eso ofrecemos cursos de formación que transforman los conocimientos en práctica.

En nuestras modernas aulas de formación o mediante livestream, nuestros formadores transmiten lo que importa en el día a día:

- ✓ Conocimientos técnicos sobre instalación, mantenimiento y limpieza
- ✓ Información básica sobre nuevas líneas de productos
- ✓ Argumentos de venta para mantener conversaciones exitosas con los clientes

Todos los contenidos son prácticos, concisos y actuales, desarrollados por profesionales para profesionales.

De este modo, su equipo estará siempre al día en materia técnica y su servicio será fiable en todo momento.

Calendario de ferias

1	28. - 29.	FFCR, Estocolmo
2	02. - 03. 07. - 11.	NORD GASTRO & HOTEL, Husum INTERGASTRA, Stuttgart
3	10. - 12. 13. - 17.	EUROGASTRO, Varsovia INTERNORGA, Hamburgo
4	21. - 24.	FHA HoReCa, Singapur
9	15. - 17.	COFFEE EUROPE EXPO, Varsovia
10	15. - 17.	GUEXT, Madrid
11	02. - 05. 03. - 05. 04. - 06. 07. - 10.	EQUIPHOTEL, París GULFHOST, Dubái HORECA, Cracovia ALLES FÜR DEN GAST, Salzburgo



Fechas de formación
bartscher.com/es/schulungstermine



Fechas de ferias
bartscher.com/es/messetermine



EN DIÁLOGO CON PROFESIONALES

Creemos que las asociaciones sólidas se nutren del intercambio.

Por eso estamos en contacto permanente con nuestros clientes, ya sea por medios digitales, por teléfono o en persona. Con el boletín de Bartscher, estará siempre al día: sobre novedades de productos, tendencias del sector y ofertas exclusivas.

A través del portal de comentarios, puede comunicarnos directamente sus experiencias o sugerencias, que incorporaremos al desarrollo de nuestros productos.

Y, por supuesto, también nos encontrará en las ferias especializadas más importantes: allí donde la innovación y la práctica se dan la mano. Una conversación personal, un vistazo a los nuevos dispositivos, una idea compartida: de ahí suelen surgir las mejores ideas.



Suscríbese al boletín informativo
bartscher.com/es/newsletter



Enviar comentarios
bartscher.com/es/feedback

RESPONSABILIDAD

Asumir responsabilidad, hoy y mañana.

Para nosotros, la sostenibilidad no comienza con los certificados, sino con el trabajo diario. Desarrollamos tecnología que perdura: eficiente, duradera y fabricada de forma responsable.

En Bartscher creemos que la verdadera sostenibilidad se consigue a través de muchas pequeñas decisiones. En la selección de materiales duraderos. En procesos de producción eficientes.

Y en el desarrollo de dispositivos que ahorran energía y son fáciles de mantener. Nuestra responsabilidad no se limita al producto. También abarca el embalaje, la logística y la colaboración con socios que comparten nuestros valores.

Así creamos tecnología que convence desde el punto de vista ecológico y económico, y que al mismo tiempo sigue siendo fiable.

Nuestros principios rectores:

- ✓ **Durabilidad:** diseño robusto para muchos años de uso en cocinas profesionales.
- ✓ **Eficiencia:** conservación de los recursos mediante un control inteligente y un consumo económico.
- ✓ **Responsabilidad:** procesos justos y materiales sostenibles a lo largo de la cadena de suministro.

Para nosotros, la sostenibilidad significa garantizar el futuro, tanto para nuestros clientes y empleados como para la gastronomía que tanto nos gusta.

Bartscher: porque la responsabilidad es la mejor inversión para el futuro.



NUESTROS PICTOGRAMAS

La claridad genera confianza: nuestros símbolos proporcionan una guía rápida sobre las funciones y características de nuestros productos.



CNS 18/10



CNS



ACERO INOXIDABLE



CONEXIÓN ELÉCTRICA



CONEXIÓN GAS



COCINA ELÉCTRICA



VITROCERÁMICA



COCINA DE INDUCCIÓN



CONTENIDO



POTENCIA EN KW



POTENCIA EN WATT



TEMPERATURA TEMPERATURA



CAPACIDAD TOTAL



SIN BPA



APILABLE



APTO PARA HORNOS



NO APTO PARA HORNOS



APTO PARA LAVAVAJILLAS



NO APTO PARA LAVAVAJILLAS



APTO PARA MICROONDAS



NO APTO PARA MICROONDAS



SEGURO PARA LOS ALIMENTOS



FÁCIL MONTAJE



SÓLO PARA USO INTERIOR



SÓLO PARA USO EXTERIOR



PARA USO INTERIOR Y EXTERIOR



CONEXIÓN FIJA AL SUMINISTRO DE AGUA

SERIES THERMIK

Los aparatos térmicos de Bartscher constituyen nuestra gama más candente. En esta sección encontrará todo lo que necesita para cocinar sus platos de forma óptima.





Serie 600 - La perfección de lo compacto

Suméjase en el mundo de la eficiencia con nuestra "serie 600". Con una profundidad de instalación de 600 mm y fabricados con material CNS 18/10 de alta calidad, estos aparatos (equipos) no sólo ahorran espacio, sino que también ofrecen durabilidad e higiene. Pueden combinarse perfectamente entre sí y permiten personalizar el diseño de la cocina. Ideales para bares, tiendas de aperitivos o foodtrucks que apuestan por un diseño compacto.

Los aparatos (equipos) de la serie 600 se conectan mediante innovadoras barras de sujeción. Estas barras especialmente desarrolladas, garantizan una conexión segura y estable entre los distintos aparatos (elementos). El sencillo sistema de conexión facilita la combinación entre sí, lo que permite una disposición flexible y una personalización para adaptarse a las necesidades individuales de su cocina.

Con la serie 600 y la tecnología de conexión mediante barras de sujeción, no sólo ofrecemos aparatos equipos de cocción compactos y potentes, sino también la flexibilidad necesaria para diseñar su cocina según sus necesidades. Suméjase en un mundo de eficiencia y libertad de diseño con nuestra serie 600.

Pídanos asesoramiento individual sobre los dispositivos de serie.



▶ Altura de los aparatos auxiliares sin chimenea: 290 mm
▶ Altura de los aparatos auxiliares con chimenea: 425 mm



▶ Quemador de 3,5 kW
▶ Quemador de 6,0 kW



▶ Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción



▶ Campanas con serie 600 disponibles a petición

Cocina eléctrica 600 A600 4F HE



- Número de superficies de cocción
- Tipo de horno
- Funciones de horno



- Capacidad del horno
- Rango de temperatura
- Potencia nominal del horno
- Incluye

- 4
- Eléctrico
- Convección
- Función grill
- Temperatura superior e inferior
- 58 litro(s)
- 50 °C a 250 °C
- 2,2 kW
- 1 rejilla
- 1 bandeja de horno



- Tipo de gas: Gas licuado (50 mbar), Inyectores para gas natural H (20 mbar) y L (20 mbar) incluidos

	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
 Cocina eléctrica 600 A600 4F HE	4 x 2 kW	10,2 kW 400 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 900 mm	58 kg	131764	2.798,- €	4015613547527
 Cocina de vitro. 600, A600, 4F, HE	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	10,2 kW 400 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 900 mm	58 kg	132870	4.149,- €	4015613547534
 Cocina a gas 600, A600, 4F, HE	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	an. 600 mm prof. 600 mm al. 985 mm	63,3 kg	1315563	3.149,- €	4015613547510



Accesorio

Bandeja de horno MF6430

- Medidas: an. 442 x prof. 362 x al. 33 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613702148

206203

PVP* 49,- €

Rejilla de horno 442x373x26

- Medidas: an. 442 x prof. 373 x al. 26 mm
- Peso: 0,89 kg
- GTIN: 4015613769073

132648

PVP* 55,- €



► Detergentes página 447

Cocina a gas 600, 2F



- Llama del piloto
- Tipo de gas



Sí
Gas licuado (50 mbar)
Inyectores para gas natural H (20 mbar) y L (20 mbar) incluidos

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 600, 2F	2	1 x 3,5 kW 1 x 6 kW	9,5 kW	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	19,5 kg	1317433	1.159,- €	4015613547541
Cocina a gas 600, A600, 4F, ES	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	30,3 kg	1317463	1.809,- €	4015613547558



Cocina eléctrica 600 2PLTG



- Tipo de superficies de cocción
- Dimensiones de superficies de cocción



Fogones rápidos
Ø 180 mm

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 600 2PLTG	2	2 x 2 kW	4 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	15,2 kg	131723	849,- €	4015613690094
Cocina eléctrica 600, A600, 4F, ES	4	4 x 2 kW	8 kW 400 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	29,6 kg	131734	1.398,- €	4015613310008



Cocina de vitroc. 600 2 platos ES



- Tipo de superficies de cocción
- Material superficie de cocción



Vitrocerámica
Vidrio

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina de vitroc. 600 2 platos ES	2	1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW	4,3 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	17 kg	131800	1.829,- €	4015613418193
Cocina de vitroc. 600, 4F, ES	4	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	25 kg	131850	2.929,- €	4015613418209



Baño María 600, A400, ES



- Cantidad de cubetas: 1
- Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm
- Rango de temperatura: 30 °C a 85 °C
- Grifo de salida de agua: Sí
- No incluido en el suministro: Cubeta GN, Barras intermedias

Dimensiones de la cubeta, formato GN

	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María 600, A400, ES	3 x 1/4 GN	1,4 kW 230 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	17,6 kg	131760	1.319,- €	4015613310084
Baño María eléctrico	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	2,8 kW 230 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	28 kg	131770	1.719,- €	4015613310091



Freidora 600, B400, 6L



- Grifo de descarga de grasa: Sí

	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora 600, B400, 6L	1	6 litro(s)	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	17,8 kg	131306	1.429,- €	4015613309699
Freidora 600, B600, 2x6L	2	6 litro(s)	2	6,6 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	29 kg	131413	2.559,- €	4015613433264
Freidora 600, B400, 8L	1	8 litro(s)	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	21 kg	131415	1.949,- €	4015613433240
Freidora 600, B600, 2x8L	2	8 litro(s)	3 (1 grande, 2 pequeñas)	12,6 kW 400 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	34 kg	131425	3.249,- €	4015613433257



Accesorio

Cesta repuesto freidora 600, 6L

- Medidas cesta: an. 190 x prof. 270 x al. 120 mm
- Medidas: an. 195 x prof. 490 x al. 203 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613658681

131308

PVP* 94,- €

Cesta rep. freidora 600, 8L, peq.

- Medidas cesta: an. 110 x prof. 280 x al. 100 mm
- Medidas: an. 111 x prof. 505 x al. 203 mm
- Peso: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658704

131418

PVP* 91,- €

Cesta rep. freidora 600, 8L, gr.

- Medidas cesta: an. 225 x prof. 275 x al. 100 mm
- Medidas: an. 228 x prof. 495 x al. 205 mm
- Peso: 0,81 kg
- GTIN: 4015613658711

131419

PVP* 99,- €

Freidora a gas 600, A400, 1x8L



CNS
18/10

8 L

- Capacidad de la cubeta
- Grifo de descarga de grasa
- Tipo de gas

8 litro(s)
Sí
Gas licuado
Inyectores para gas natural incluidos

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora a gas 600, A400, 1x8L	1	1	6,7 kW	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	25 kg	1315113	2.498,- €	4015613433028
Freidora a gas 600, B600, 2x8L	2	3 (1 grande, 2 pequeñas)	13,4 kW	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	42 kg	1315213	4.259,- €	4015613433271



Accesorio

Cesta rep. freidora 600, 8L, peq.

- Medidas cesta: an. 115 x prof. 290 x al. 120 mm
- Medidas: an. 140 x prof. 520 x al. 241 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613658728

131514

PVP* 75,- €

Cesta rep. freidora 600, 8L, gr.

- Medidas cesta: an. 227 x prof. 290 x al. 120 mm
- Medidas: an. 228 x prof. 545 x al. 232 mm
- Peso: 0,99 kg
- GTIN: 4015613658735

131515

PVP* 99,- €



► Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 129, 135

Elemento de trabajo 600, A400, CA



CNS
18/10

- Cantidad cajones

1

	Medidas cajón	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Elemento de trabajo 600, A400, CA	an. 320 mm prof. 480 mm al. 180 mm	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	28 kg	131905	779,- €	4015613548005
Elemento de trabajo 600, A600, CA	an. 520 mm prof. 480 mm al. 180 mm	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	30 kg	131915	959,- €	4015613548012

Parrilla de VO a gas 600, A600



CNS
18/10

- Tipo de rejilla p. parrilla
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Modo de encendido
- Tipo de gas

Parrilla en V (para carne)
Sí
Encendido piezoeléctrico
Gas licuado
Inyectores para gas natural incluidos
Piedras volcánicas para primer llenado
7,3 kW
an. 600 x prof. 600 x al. 290 mm
49 kg

Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

PVP* 59,- €

1317003

GTIN 4015613309972

PVP* 2.749,- €



Plancha eléctrica 600, B400, lisa



- Material superficie de asado
- Características

Acero especial, cromado duro
Depósito colector de grasa



- Tipo de gas: Gas licuado
Inyectores para gas natural incluidos

	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN	
	Plancha eléctrica 600, B400, lisa	Lisa	an. 390 mm prof. 440 mm	3,6 kW 230 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	29,2 kg	132115	2.298,- €	4015613547572
	Plancha eléctrica 600, B600 lisa CD	Lisa	an. 590 mm prof. 440 mm	7,2 kW 400 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	47 kg	132125	2.829,- €	4015613547589
	Plancha eléctrica 600, B600, 1/2-1/2	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 590 mm prof. 440 mm	7,2 kW 400 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	45 kg	132255	2.439,- €	4015613547596
	Plancha a gas 600, B400 lisa	Lisa	an. 390 mm prof. 440 mm	4,6 kW	an. 400 mm prof. 600 mm al. 290 mm	33,2 kg	1311413	2.539,- €	4015613547602
	Plancha a gas 600, B600, lisa	Lisa	an. 590 mm prof. 440 mm	7,6 kW	an. 600 mm prof. 600 mm al. 290 mm	44,5 kg	1311813	2.998,- €	4015613547619



Accesorio

Tapones de cierre

- Material: Plástico
- Diámetro: 40 mm
- Medidas: an. 40 x prof. 40 x al. 50 mm
- Peso: 0,07 kg
- GTIN: 4015613632384



132257

PVP* 86,- €

Raspador

- Diseñado para: Placas de acero, Rejillas
- Características: Cuchilla recambiable
- Medidas: an. 110 x prof. 210 x al. 30 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



529712

PVP* 16,- €

Hoja de repuesto

- Medidas: an. 10 x prof. 99 x al. 1 mm
- Peso: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377



529723

PVP* 3,50 €

Subest. 600, A400, 2 CA



CNS
18/10

• Patas de altura ajustable

Sí



	Tipo de montaje bajo encimera	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Subest. 600, A400, 2 CA	Cajones	an. 400 mm prof. 550 mm al. 580 mm	21 kg	131954	1.119,- €	4015613310190
Subest. abierta 600, A400, BI, AI	Abierto	an. 400 mm prof. 550 mm al. 580 mm	13,5 kg	131924	498,- €	4015613310138
Subest. abierta 600, A600, BI, AI	Abierto	an. 600 mm prof. 550 mm al. 580 mm	16 kg	131926	549,- €	4015613310145
Subest. abierta 600, A800, BI, AI	Abierto	an. 800 mm prof. 550 mm al. 580 mm	19 kg	131925	689,- €	4015613548067
Subest. 600, A400, 1PP, BI	Puerta oscilante	an. 400 mm prof. 550 mm al. 580 mm	16 kg	131944	709,- €	4015613310169
Subest. 600, A600, 1PP, BI	Puerta oscilante	an. 600 mm prof. 550 mm al. 580 mm	20 kg	131946	909,- €	4015613310176
Subest. 600, A1000, 1PP, BI	Puerta oscilante	an. 1.000 mm prof. 550 mm al. 580 mm	29 kg	131940	1.109,- €	4015613310183



Accesorio

Listón para conectar aparatos

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas: an. 5 x prof. 530 x al. 15 mm
- Peso: 0,13 kg
- GTIN: 4015613323787

132060

PVP* 41,- €



Serie 650 - Versatilidad redefinida

Los aparatos (equipos) de la gama de cocción 650 no sólo se caracterizan por su profundidad total de 650 mm y el robusto material CNS 18/10, sino que también ofrecen una flexibilidad extraordinaria a la hora de conectar los distintos aparatos (elementos) mediante barras de sujeción especiales. Esta tecnología de conexión permite integrar perfectamente los distintos módulos, facilitando su adaptación a las necesidades de cada cocina.

Destaca especialmente la freidora de gran tamaño incluida en esta gama. Con su generosa capacidad, es ideal para bares y cafeterías que requieren una preparación eficiente de los alimentos fritos. La potente plancha de asar es otro punto destacado de esta gama, que se adapta perfectamente a las necesidades de los negocios de restauración. Su alto rendimiento y durabilidad la convierten en la opción ideal para cocinas profesionales en las que la funcionalidad y la robustez desempeñan un papel fundamental.

Otra ventaja es que los aparatos (equipos) de cocina de la serie 650 están siempre disponibles en stock. Esta disponibilidad permite a los clientes ampliar o sustituir rápidamente sus equipos de cocina sin tener que soportar largos plazos de entrega. Este aspecto pone de relieve la practicidad y fiabilidad de la serie 650, que no solo cumple los más altos estándares de calidad, sino que también garantiza un funcionamiento eficiente y sin problemas en el sector de la restauración.

Pídanos asesoramiento individual sobre los dispositivos de serie.



► Altura de los aparatos auxiliares sin chimenea: 295 mm
 Altura de los aparatos auxiliares con chimenea: 485 mm



► Freidora eléctrica con resistencia basculante



► Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción



► Campanas con serie 650 disponibles a petición

Cocina eléctrica 650 A700 4F HE



• Número de superficies de cocción

• Tipo de horno

• Funciones de horno



• Gastronorm

• Rango de temperatura

• Incluye

• Medidas

4

Eléctrico

Convección

Temperatura superior e inferior con función de grill

1/1 GN

110 °C a 280 °C

1 rejilla

1 bandeja de horno

an. 700 x prof. 650 x al. 870 mm



• Quemador de gas: Fogones con dos circuitos

• Llama del piloto

• Modo de encendido: Encendido manual

• Tipo de gas: Gas licuado (50 mbar), inyectores para gas natural H (20 mbar) y L (20 mbar) incluidos

	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal del horno	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
<p>Cocina eléctrica 650 A700 4F HE</p>	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	4,3 kW	12,4 kW 400 V 50/60 Hz	70 kg	115058	3.898,- €	4015613548791
<p>Cocina eléct. 650, B700, 4 placas, EBO</p>	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	4,2 kW	12,2 kW 400 V 50/60 Hz	64 kg	115059	4.998,- €	4015613548814
<p>Cocina a gas 650, A700, 4F, HE</p>	2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW	4,2 kW	19,1 kW	64,2 kg	1151243	4.839,- €	4015613811239



Accesorio

Bandeja de horno Serie 650

- Medidas: an. 530 x prof. 490 x al. 35 mm
- Peso: 2,2 kg
- GTIN: 4015613559339

115805

PVP* 189,- €

Rejilla de horno 650

- Medidas: an. 530 x prof. 490 x al. 47 mm
- Peso: 1,7 kg
- GTIN: 4015613559322

105804

PVP* 119,- €



► Detergentes
página 447

Cocina a gas 650, 2FL, TG



- Dimensiones de superficies de cocción
- Quemador de gas
- Llama del piloto
- Modo de encendido
- Tipo de gas

335 x 270 mm
Fogones con dos circuitos
Sí
Encendido manual
Gas licuado (50 mbar)
Inyectores para gas natural H (20 mbar) y L (20 mbar) incluidos

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 650, 2FL, TG	2	1 x 3,85 kW 1 x 5,7 kW	9,55 kW	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	18,5 kg	1151123	1.515,- €	4015613811222
Cocina a gas 650, 4FL, TG	4	2 x 3,85 kW 2 x 5,7 kW	19,1 kW	an. 800 mm prof. 650 mm al. 295 mm	33,4 kg	1151133	2.369,- €	4015613800165



Cocina eléctrica 650, A400, 2F, ES



- Conexión del aparato

3 NAC

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 650, A400, 2F, ES	2	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	17,4 kg	115005	1.198,- €	4015613548937
Cocina eléctrica 650, A700, 4F, ES	4	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2 kW 400 V 50/60 Hz	an. 700 mm prof. 650 mm al. 295 mm	30,6 kg	115007	1.798,- €	4015613548944



Placa inducción 1 FL, 650, B400



- Tipo de superficies de cocción
- Material superficie de cocción
- Dimensiones de superficies de cocción
- Conexión del aparato

Inducción
Vidrio
Ø 220 mm
3 NAC

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Placa inducción 1 FL, 650, B400	1	1 x 5 kW	5 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	24 kg	115090	5.998,- €	4015613548951
Placa inducción 2 FL, 650, B700	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50 Hz	an. 700 mm prof. 650 mm al. 295 mm	42,6 kg	115095	10.498,- €	4015613548968



Wok de inducción 650, B400, 5kW



- Tipo de superficies de cocción
- Material placa de cocción
- Diámetro placa de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Inducción
 Vitrocerámica
 300 mm
 5 kW
 5 kW | 400 V | 50 Hz
 3 NAC
 an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm
 24,2 kg

115099

PVP* 6.698,- €

GTIN 4015613548975



Sartén eléctrica 650, 12,5L, A400



- Material sartén
- Capacidad
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
 12,5 litro(s)
 3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
 3 NAC
 an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm
 22,7 kg

115245

PVP* 2.498,- €

GTIN 4015613549033



Parrilla eléctrica 650, A400, ES



- Depósito colector de grasa
- Conexión del aparato

Sí
 3 NAC



► Cantidad de zonas de calentamiento: 2

	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla eléctrica 650, A400, ES	an. 250 mm prof. 420 mm	4,08 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	21,8 kg	115137	3.098,- €	4015613549002
Parrilla eléctrica 650, B800, TG	an. 540 mm prof. 420 mm	8,16 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 650 mm al. 295 mm	35 kg	115141	4.498,- €	4015613632438



Equipo multifunción 650, A400 ES SA



- Material caba
- Cantidad zonas de calor
- Grifo de descarga de grasa
- Tipo de montaje bajo encimera
- Incluye
- Conexión del aparato

Acero inoxidable 18/10
1
Sí
Abierto
1 bandeja de recogida 1/1 GN, 150 mm de profundidad
3 NAC

	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Equipo multifunción 650, A400 ES SA	13 litro(s)	4 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 870 mm	41 kg	115155	4.098,- €	4015613549187
Equipo multifunción 650, A600, ES	21 litro(s)	8,1 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 870 mm	45 kg	115157	4.949,- €	4015613549194



Parrilla de VO a gas 650, B400



- Cantidad superficies de parrilla
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Modo de encendido
- Tipo de gas
- Incluye

1
No
Encendido piezoeléctrico
Gas licuado
Inyectores para gas natural incluidos
Piedras volcánicas para primer llenado



1151593

► Cantidad de zonas de calentamiento: 2

	Medidas superficie de parrilla	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla de VO a gas 650, B400	an. 330 mm prof. 580 mm	7 kW	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	36 kg	1151583	2.549,- €	4015613549040
Parrilla de VO a gas 650, B800	an. 660 mm prof. 580 mm	14 kW	an. 800 mm prof. 650 mm al. 295 mm	69,2 kg	1151593	3.498,- €	4015613549057



Accesorio

Parrilla en V LVG650Snack

- Material: Acero inoxidable
- Tipo de rejilla p. parrilla: Parrilla en V (para carne)
- Medidas superficie de parrilla: an. 325 x prof. 500 mm
- Indicación importante: Para la parrilla de piedra volcánica Serie 650 Snack (ancho 800 mm) se precisan 2 rejillas
- Medidas: an. 330 x prof. 580 x al. 60 mm
- Peso: 3,6 kg
- GTIN: 4015613669946



1151580

PVP* 519,- €

Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

PVP* 59,- €

Plancha 650 400E-G



- Material superficie de asado
- Rango de temperatura
- Características
- Conexión del aparato

Acero inoxidable
50 °C a 300 °C
Depósito colector de grasa
Protección antisalpicaduras
3 NAC



► La superficie de asado inclinada facilita la recogida de grasa

	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha 650 400E-G	Lisa, inclinada	an. 390 mm prof. 515 mm	3,9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	35,4 kg	115308	2.549,- €	4015613861364
Plancha 650 600E-G	Lisa, inclinada	an. 590 mm prof. 515 mm	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	50,2 kg	115309	3.419,- €	4015613861388
Plancha 650 600E-GR	1/2 lisa, 1/2 ranurada, inclinado	an. 590 mm prof. 515 mm	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	49 kg	115320	3.569,- €	4015613861425



Plancha 650 400G-G



- Material superficie de asado
- Modelo superficie de asado
- Rango de temperatura
- Modo de encendido
- Características
- Tipo de gas

Acero, cromada
Lisa, inclinada
80 °C a 280 °C
Encendido piezoeléctrico
Depósito colector de grasa
Protección antisalpicaduras
Gas licuado
Inyectores para gas natural incluidos

	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Plancha 650 400G-G	an. 390 mm prof. 510 mm	6,5 kW	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	34,8 kg	1152473	2.819,- €	4015613873602
Plancha 650 600G-G	an. 590 mm prof. 510 mm	13 kW	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	49,8 kg	1152483	3.998,- €	4015613877990



Accesorio

Tapón de cierre p. desagüe oval

- Material: Plástico, Resistente al calor
- Medidas: an. 70 x prof. 118 x al. 90 mm
- Peso: 0,14 kg
- GTIN: 4015613588346



115107

PVP* 169,- €

Raspador

- Diseñado para: Placas de acero, Rejillas
- Medidas: an. 110 x prof. 210 x al. 30 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



529712

PVP* 16,- €

Hoja de repuesto

- Medidas: an. 10 x prof. 99 x al. 1 mm
- Peso: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377



529723

PVP* 3,50 €

Freidora 650, A400, 10L



- Termostato de seguridad
- Grifo de descarga de grasa

Sí
Sí



1152103

- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Tipo de gas: Gas licuado, inyectores para gas natural incluidos

	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora 650, A400, 10L 	1	10 litro(s)	1	9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	20,1 kg	115204	2.049,- €	4015613549071
Freidora 650, A600, 2x10L 	2	10 litro(s)	2	18 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	32 kg	115205	3.349,- €	4015613549088
Freidora a gas 650, 8L, TG 	1	8 litro(s)	1	7 kW	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	24,6 kg	1152103	2.749,- €	4015613702940
Freidora a gas 650, 2x8L, TG 	2	8 litro(s)	2	14 kW	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	42,4 kg	1152113	4.698,- €	4015613702957



Accesorio

Cesta sustitución freidora 650 8L

- Medidas cesta: an. 190 x prof. 338 x al. 110 mm
- Medidas: an. 200 x prof. 588 x al. 225 mm
- Peso: 0,97 kg
- GTIN: 4015613665313

158616

PVP* 105,- €

Cesta repuesto freidora 650, 10L

- Medidas cesta: an. 163 x prof. 295 x al. 110 mm
- Medidas: an. 178 x prof. 558 x al. 230 mm
- Peso: 0,9 kg
- GTIN: 4015613658759

158610

PVP* 159,- €



► Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 129, 135

Mantenedor calor 650 A400 1/1GN ES



- Fuente de calor
- Dimensiones de la cubeta, formato GN
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Cubeta calefactada
Radiador de cerámica
1/1 GN
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm
19,2 kg

115115

PVP* 1.629,- €

GTIN 4015613549095



Baño María 650, A400, 1/1GN



- Cantidad de cubetas 1
- Profundidad cubeta GN máx. 150 mm
- Rango de temperatura 30 °C a 90 °C
- Grifo de salida de agua Sí



Dimensiones de la cubeta, formato GN

Potencia nominal

Medidas

Peso

Código:

PVP*

GTIN

	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María 650, A400, 1/1GN	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 295 mm	15 kg	115111	1.679,- €	4015613548982
Baño María 650, A600, 1/1GN+ 2x1/4	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 650 mm al. 295 mm	18,6 kg	115112	2.149,- €	4015613548999



Cocedor de pasta 650, B600, 28L, 3K



- Cantidad de cubetas 1
- Capacidad de la cubeta 28 litro(s)
- Cantidad de cestas 3
- Grifo de entrada de agua Sí
- Grifo de salida de agua Sí
- Potencia nominal 9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 600 x prof. 650 x al. 295 mm
- Peso 29 kg



115138

PVP* 3.549,- €

GTIN 4015613549064



Cesta rep. cocedor de pasta 650

- Medidas cesta: an. 145 x prof. 310 x al. 125 mm
- Medidas: an. 145 x prof. 512 x al. 232 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658773



158612

PVP* 125,- €

Elemento de trabajo 650, A400



- Material Acero inoxidable 18/10

Medidas

Peso

Código:

PVP*

GTIN

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Elemento de trabajo 650, A400	an. 400 x prof. 650 x al. 295 mm	12,8 kg	115116	619,- €	4015613549224
Elemento de trabajo 650, A600	an. 600 x prof. 650 x al. 295 mm	21 kg	115113	719,- €	4015613549217

Fregadero 650, A600, ES



- Medidas cubeta
- Grifo para fregadero
- Salida de agua
- Características
- Medidas
- Peso

an. 500 x prof. 400 x al. 150 mm
Batería mezcladora para un orificio 1/2" 1 1/2"
Con revestimiento de pila
an. 600 x prof. 650 x al. 295 mm
15,6 kg

115114

PVP* 1.479,- €

GTIN 4015613549200



Subest. abierta 650, A400, AI



- Tipo de montaje bajo encimera
- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura

Abierto
Sí
560 mm a 660 mm

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Subest. abierta 650, A400, AI	an. 400 x prof. 535 x al. 560 mm	10 kg	112020	559,- €	4015613432847
Subest. abierta 650, A600, AI	an. 600 x prof. 535 x al. 560 mm	11,6 kg	112021	609,- €	4015613432854
Subest. abierta 650, A700, AI	an. 700 x prof. 535 x al. 560 mm	12,4 kg	112121	669,- €	4015613550237
Subest. abierta 650, A800, AI	an. 800 x prof. 535 x al. 560 mm	17,8 kg	112022	749,- €	4015613432861
Subest. abierta 650, A1000, AI	an. 1.000 x prof. 535 x al. 560 mm	17,2 kg	112023	819,- €	4015613432878

Accesorio

Base intermedia 650, A400

- Medidas: an. 360 x prof. 525 x al. 30 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613432939



112030

PVP* 159,- €

Base intermedia 650, A600

- Medidas: an. 525 x prof. 660 x al. 30 mm
- Peso: 2,3 kg
- GTIN: 4015613432946

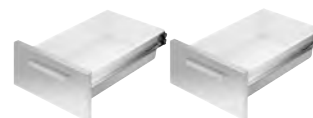


112031

PVP* 179,- €

Cajón 650, A400, juego de 2

- Cantidad cajones: 2
- Con separadores de plástico: Sí
- Formato estándar de los cajones: 1/1 GN
- Medidas: an. 396 x prof. 570 x al. 392 mm
- Peso: 9,1 kg
- GTIN: 4015613688466



112035

PVP* 949,- €

Listón para conectar aparatos 650

- Medidas: an. 20 x prof. 575 x al. 8 mm
- Peso: 0,17 kg
- GTIN: 4015613215785



110036

PVP* 52,- €

Puerta 650, A400, universal

- Tope de la puerta intercambiable: Sí
- Medidas: an. 395 x prof. 395 x al. 45 mm
- Peso: 2,5 kg
- GTIN: 4015613559995



112025

PVP* 298,- €

Puerta 650, A600, universal

- Tope de la puerta intercambiable: Sí
- Medidas: an. 595 x prof. 395 x al. 45 mm
- Peso: 3,5 kg
- GTIN: 4015613560007



112026

PVP* 339,- €

Puerta 650, A350, universal, juego de 2

- Tope de la puerta intercambiable: Sí
- Medidas: an. 345 x prof. 395 x al. 45 mm
- Peso: 2,2 kg
- GTIN: 4015613560014



112027

PVP* 398,- €



Serie 700 - El estándar para las cocinas profesionales

En el mundo de la restauración, el rendimiento a menudo también significa profundidad. Nuestra "Serie 700", con una profundidad de construcción de 700 mm y el material de alta calidad CNS 18/10, establece este estándar y ofrece soluciones profesionales para cocinas exigentes. El innovador diseño modular permite una personalización flexible, mientras que el material cumple las normas de higiene más estrictas.

Una característica destacada de la serie 700 es el enclavamiento estanco de los aparatos. Esta innovadora tecnología garantiza una conexión higiénica entre los aparatos, evitando la entrada de suciedad y bacterias. Esta función ayuda a optimizar los procesos de limpieza y garantiza el cumplimiento de las normas de higiene más estrictas en las cocinas profesionales.

Además, invertimos continuamente en el desarrollo de productos para la serie 700. Nuestro departamento de investigación y desarrollo trabaja constantemente en nuevas innovaciones para que la serie sea aún más potente y versátil. Esto significa que periódicamente se añaden nuevos productos para satisfacer las demandas siempre cambiantes del mundo de la restauración. Este continuo desarrollo de productos mantiene a la Serie 700 a la vanguardia de la tecnología y ofrece a los profesionales de la cocina las soluciones más modernas para sus necesidades.

Pídanos asesoramiento individual sobre los dispositivos de serie.



► Rendimiento óptimo gracias a los quemadores dobles



► Panel frontal con grandes mandos de control



► Fácil limpieza: moldes de los quemadores con bandeja colectora amovible



► Conexión higiénica de dispositivos

Cocina a gas 70020



- Llama del piloto
- Modo de encendido
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

Sí
Encendido manual
850 mm a 900 mm
Gas natural H (20 mbar)
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
e inyectores de gas natural L (20 mbar)
incluidos

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 70020	2	1 x 6,2 kW 1 x 8,5 kW	14,7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	36,4 kg	2851121	1.949,- €	4015613771427
Cocina a gas 70040	4	2 x 6,2 kW 2 x 8,5 kW	29,4 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	58 kg	2851051	3.049,- €	4015613767482
Cocina a gas 70060	6	3 x 6,2 kW 3 x 8,5 kW	44,1 kW	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 850 mm	77,8 kg	2851161	4.098,- €	4015613771434



Cocina a gas 70040 EB11



- Número de superficies de cocción
- Disposición de superficies de cocción
- Llama del piloto
- Modo de encendido
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

4
2 x 6,2 kW, 2 x 8,5 kW
Sí
Encendido manual
850 mm a 900 mm
Gas natural H (20 mbar)
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
e inyectores de gas natural L (20 mbar)
incluidos
an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm

- Medidas

	Tipo de horno	Funciones de horno	Gastronorm	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 70040 EB11	Eléctrico	Convección	1/1 GN	29,4 kW	103,4 kg	2851241	4.798,- €	4015613771441
Cocina a gas 70040 EB21	Eléctrico	Temperatura superior e inferior	2/1 GN	29,4 kW	111 kg	2851271	5.149,- €	4015613771465
Cocina a gas 70040 GB21	Gas	Temperatura inferior	2/1 GN	36,9 kW	115,4 kg	2851251	4.498,- €	4015613771458





Cocina a gas 70060 EB11



- Número de superficies de cocción
- Disposición de superficies de cocción
- Llama del piloto
- Modo de encendido
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

6
3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
Sí
Encendido manual
850 mm a 900 mm
Gas natural H (20 mbar)
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
e inyectores de gas natural L (20 mbar)
incluidos
an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm

- Medidas

	Tipo de horno	Funciones de horno	Gastronorm	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 70060 EB11	Eléctrico	Convección	1/1 GN	44,1 kW	133,8 kg	2851361	5.949,- €	4015613771489
Cocina a gas 70060 GB21	Gas	Temperatura inferior	2/1 GN	51,6 kW	149 kg	2851261	5.949,- €	4015613771472



Cocina a gas 70060 GB1050



- Número de superficies de cocción
- Dimensiones de superficies de cocción
- Disposición de superficies de cocción
- Llama del piloto
- Modo de encendido
- Tipo de horno
- Funciones de horno
- Medidas horno
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

6
330 x 270 mm
3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
Sí
Encendido manual
Gas
Temperatura inferior
an. 1.050 x prof. 530 x al. 300 mm
850 mm a 900 mm
Gas natural H (20 mbar)
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
e inyectores de gas natural L (20 mbar)
incluidos
57,6 kW
an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm
176 kg

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

2851371

PVP* 6.649,- €

GTIN 4015613771496



Cocina de vitro. 700, 2 F, SA



- Material superficie de cocción
- Ajuste de altura
- Conexión del aparato

SCHOTT CERAN®
850 mm a 900 mm
3 NAC



- ▶ Superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- ▶ Medidas de las zonas de cocción: Ø 210 mm

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina de vitro. 700, 2 F, SA	2	2 x 2,3 kW	4,6 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	32,6 kg	287410	2.429,- €	4015613484358
Cocina de vitro. 700, 4 F, SA	4	4 x 2,3 kW	9,2 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	50 kg	287420	3.749,- €	4015613484365



Cocina eléctrica 700, 4 F, EBO



- Número de superficies de cocción
- Disposición de superficies de cocción
- Material superficie de cocción
- Tipo de horno
- Funciones de horno
- Material del interior
- Gastronorm
- Ajuste de altura
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

4
4 x 2,3 kW
SCHOTT CERAN®
Eléctrico
Convección
Acero inoxidable
1/1 GN
850 mm a 900 mm
12,85 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm
83,2 kg



- ▶ 4 zonas de cocción
- ▶ Superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- ▶ Medidas de las zonas de cocción: Ø 210 mm
- ▶ 4 x 2,3 kW



- ▶ Horno multifunción
- ▶ Función: convección
- ▶ Volumen: 58 litros
- ▶ Gastronorm: 1/1 GN

287431

GTIN 4015613697475

PVP* 5.669,- €



Cocina eléctrica 700, A400, 2F, SA



- Ajuste de altura
- Conexión del aparato
- Disponible a petición

850 mm a 900 mm
3 NAC
Con fogones cuadrados

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 700, A400, 2F, SA	2	2 x 2,6 kW	5,2 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	36 kg	286102	1.509,- €	4015613484303
Cocina eléctrica 700, A800, 4F, SA	4	4 x 2,6 kW	10,4 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	50 kg	286104	2.219,- €	4015613484310
Cocina eléctrica 700, A1200, 6F, SA	6	6 x 2,6 kW	15,6 kW 400 V 50 Hz	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 850 mm	75 kg	286106	2.879,- €	4015613484327



Cocina eléctrica 700, B800, 4PL, EBO



- Número de superficies de cocción
- Disposición de superficies de cocción
- Tipo de horno
- Material del interior
- Ajuste de altura
- Conexión del aparato
- Medidas

4
4 x 2,6 kW
Eléctrico
Acero inoxidable
850 mm a 900 mm
3 NAC
an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm



	Funciones de horno	Gastronorm	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 700, B800, 4PL, EBO	Convección	1/1 GN	14,05 kW 400 V 50 Hz	89,4 kg	286225	4.349,- €	4015613697482
Cocina eléctrica 700, B800, 4 PL, EBO	Convección	1/1 GN	14,05 kW 400 V 50 Hz	100,6 kg	286326	5.298,- €	4015613697505
Cocina eléctrica 700, A800, 4F, HE	Temperatura superior e inferior	2/1 GN	15,8 kW 400 V 50/60 Hz	106 kg	286234W	4.249,- €	4015613580715



Cocina eléctrica 700, B1200, 6PL, EBO



- Número de superficies de cocción 6
- Disposición de superficies de cocción 6 x 2,6 kW
- Tipo de horno Eléctrico
- Funciones de horno Convección
- Material del interior Acero inoxidable
- Gastronorm 1/1 GN
- Ajuste de altura 850 mm a 900 mm
- Potencia nominal 19,25 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm



- ▶ Horno multifunción
- ▶ Función: convección
- ▶ Volumen: 58 litros
- ▶ Gastronorm: 1/1 GN



- ▶ Montaje empotrado con puerta batiente
- ▶ Medidas: an. 350 x prof. 600 x al. 400 mm



	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 700, B1200, 6PL, EBO	112,8 kg	286247	4.949,- €	4015613697499
Cocina eléctrica 700, B1200, 6PL, EBO	128,8 kg	286347	6.519,- €	4015613697512



Cocina de inducción 700 2FLOU-1



La cocina de inducción para profesionales: gracias a sus potentes bobinas de inducción de 5kW, este aparato de pie calienta rápidamente y puede utilizarse de inmediato.



- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Ajuste de altura 850 mm a 900 mm
- Características Filtro de grasa bajo las zonas de cocción
- Conexión del aparato 3 NAC

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina de inducción 700 2FLOU-1	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	35,6 kg	286411	7.998,- €	4015613690032
Cocina de inducción 700 4FLOU-1	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	52,4 kg	286421	15.149,- €	4015613696096



Elemento de trabajo 700, A400, SA



• Ajuste de altura

850 mm a 900 mm



	Cantidad cajones	Medidas cajón	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Elemento de trabajo 700, A400, SA	1	an. 338 mm prof. 520 mm al. 100 mm	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	32,6 kg	284804	1.319,- €	4015613484716
Elemento de trabajo 700, A800, SA	–	–	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	37 kg	284007	1.529,- €	4015613484709

Baño María 700, A400, SA, TA



- Cantidad de cubetas
- Profundidad cubeta GN máx.
- Grifo de salida de agua
- Grifo de entrada de agua
- Ajuste de altura
- No incluido en el suministro

1
150 mm
Sí
Sí
850 mm a 900 mm
Cubeta GN



	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María 700, A400, SA, TA	1 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	33 kg	286301	1.979,- €	4015613484679
Baño María 700, A800, SA, TA	1 x 2/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	39 kg	286302	2.639,- €	4015613484686



Accesorio

Barra intermedia, 325 mm

- Medidas: an. 330 x prof. 20 x al. 35 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601

PVP* 8,50 €

Barra intermedia 530 mm

- Medidas: an. 530 x prof. 20 x al. 35 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602

PVP* 10,- €

Equipo multifunción 700, A400 ES SA



- Material caba
- Capacidad
- Ajuste de altura
- Incluye

- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable 18/10
 12 litro(s)
 850 mm a 900 mm
 1 tapón
 1 bandeja de recogida 1/1 GN, 100 mm de profundidad
 5 kW | 400 V | 50 Hz
 3 NAC
 an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm
 52 kg

286710

PVP* 4.498,- €

GTIN 4015613488233



Parrilla de piedra volcá. 700VR G90



Las ventajas de la sólida parrilla de piedra volcánica de la serie 700 de un solo vistazo: Rapidez de uso, poca emisión de humo, funcionamiento limpio y auténtico sabor de alimentos a la parrilla.



- Tipo de rejilla p. parrilla
- Cantidad superficies de parrilla
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Cantidad zonas de calor
- Modo de encendido
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

- Incluye

Parrilla en V (para carne)
 1
 Sí
 1
 Encendido piezoeléctrico
 850 mm a 900 mm
 Gas natural H
 Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos
 Piedras volcánicas para primer llenado



- ▶ Tipo de rejilla de parrilla: Rejilla en V (para carne)
- ▶ Protección antisalpicaduras



- ▶ Depósitos colectores de grasa extraíbles



2856311

	Medidas superficie de parrilla	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla de piedra volcá. 700VR G90	an. 350 mm prof. 530 mm	9 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	54 kg	2856211	3.298,- €	4015613702964
Parrilla de piedra volcá. 700VR G180	an. 750 mm prof. 530 mm	18 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	65 kg	2856311	4.249,- €	4015613714134



Accesorio

Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611

PVP* 59,- €



Plancha 700, A400 lisa



- Material superficie de asado
- Ajuste de altura

Acero inoxidable
850 mm a 900 mm



- Tipo de gas: Gas natural H, inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos

	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN		
	Plancha 700, A400 lisa	Lisa	an. 320 mm prof. 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	44,2 kg	286506	2.839,- €	4015613610962	
	Plancha 700, A400, rayada	Ranurada	an. 320 mm prof. 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	46 kg	286507	2.949,- €	4015613610979	
	Plancha 700, A800, lisa	Lisa	an. 720 mm prof. 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	70,8 kg	286508	4.149,- €	4015613610993	
	Plancha 700 A800 1/2-1/2 SA	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 720 mm prof. 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	72 kg	286509	4.298,- €	4015613611013	
	Plancha a gas 700 A400 lisa	Lisa	an. 320 mm prof. 445 mm	7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	46,6 kg	2855061	2.779,- €	4015613610948	
	Plancha a gas 700 A400 rayada	Ranurada	an. 320 mm prof. 445 mm	7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	44,6 kg	2855071	2.879,- €	4015613610955	
	Plancha a gas 700, A800, lisa	Lisa	an. 720 mm prof. 445 mm	14 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	77,2 kg	2855081	4.049,- €	4015613610986	
	Plancha a gas 700, A800 1/2-1/2	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 720 mm prof. 445 mm	14 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	76,9 kg	2855051	4.198,- €	4015613611006	

Accesorio

Tapón de cierre

- Material: Plástico
- Medidas: an. 60 x prof. 60 x al. 60 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613626802



286099

PVP* 95,- €

Protección AS 740

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 354 x prof. 470 x al. 120 mm
- Peso: 2,9 kg
- GTIN: 4015613638263



285071

PVP* 89,- €

Antisalpicaduras 780

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 777 x prof. 555 x al. 125 mm
- Peso: 3,2 kg
- GTIN: 4015613638270



285076

PVP* 98,- €

Freidora 700, A400, 15L



- Rango de temperatura
- Grifo de descarga de grasa

100 °C a 190 °C



- Zona fría
- Ajuste de altura

Sí

Sí

850 mm a 900 mm



- Conexión del aparato

3 NAC



286921

Freidora 700-E2110

- Luz indicadora de que se ha alcanzado la temperatura del aceite
- Elemento calentador giratorio

	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora 700, A400, 15L	1	15 litro(s)	2	15 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	39,6 kg	286917	2.929,- €	4015613486208
Freidora 700, A400, 2x9L	2	9 litro(s)	2	15 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	41,8 kg	286925	4.149,- €	4015613486222
Freidora 700-E2110	2	11 litro(s)	2	17,4 kW 400 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 700 mm al. 850 mm	47,8 kg	286921	4.298,- €	4015613767475
Freidora 700, A800, 2x15L	2	15 litro(s)	3 (1 grande, 2 pequeñas)	30 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	74,5 kg	286922	5.059,- €	4015613486215



Accesorio

Cesta freidora 700 9L

- Medidas cesta: an. 110 x prof. 278 x al. 104 mm
- Capacidad: 3 litro(s)
- Medidas: an. 546 x prof. 110 x al. 271 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613749150

286994

PVP* 98,- €

Cesta para freír 700 15L-SE

- Medidas cesta: an. 130 x prof. 280 x al. 135 mm
- Capacidad: 4 litro(s)
- Medidas: an. 130 x prof. 550 x al. 270 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658803

295928

PVP* 89,- €

Cesta para freír 700 15-LE

- Medidas cesta: an. 270 x prof. 280 x al. 135 mm
- Capacidad: 7 litro(s)
- Medidas: an. 550 x prof. 270 x al. 270 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613658810

295953

PVP* 119,- €

Cesta para freidora 700-E2110

- Medidas cesta: an. 195 x prof. 285 x al. 100 mm
- Capacidad: 5 litro(s)
- Medidas: an. 198 x prof. 530 x al. 250 mm
- Peso: 0,83 kg
- GTIN: 4015613816197

286924

PVP* 135,- €

Puerta 700-E2110

- Para cerrar la base abierta de la freidora 700-E2110
- Material: Acero inoxidable
- Tope de la puerta intercambiable: Sí
- Medidas: an. 595 x prof. 88 x al. 460 mm
- Peso: 5,4 kg
- GTIN: 4015613800288

285052

PVP* 298,- €



► Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 129, 135

Freidora a gas, 700, A400, 15L



- Modo de encendido
- Rango de temperatura
- Grifo de descarga de grasa
- Ajuste de altura
- Características
- Tipo de gas



Encendido piezoeléctrico
100 °C a 190 °C
Sí
850 mm a 900 mm
Cubeta con gran zona fría
Gas natural H
Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos

	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora a gas, 700, A400, 15L	1	15 litro(s)	2	15 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	52,2 kg	2859171	3.249,- €	4015613484556
Freidora a gas, 700, A400, 2x7L	2	7 litro(s)	2	11 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	52,9 kg	2859251	4.049,- €	4015613486185
Freidora a gas, 700, A800, 2x15L	2	15 litro(s)	3 (1 grande, 2 pequeñas)	30 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	92 kg	2859271	5.449,- €	4015613486192



Accesorio

Cesta para freír 700 7L

- Medidas cesta: an. 113 x prof. 255 x al. 111 mm
- Capacidad: 3,3 litro(s)
- Medidas: an. 119 x prof. 560 x al. 260 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613822822

286992

PVP* 105,- €

Cesta para freír 700 15L-SG

- Medidas cesta: an. 120 x prof. 270 x al. 110 mm
- Capacidad: 3,5 litro(s)
- Medidas: an. 525 x prof. 130 x al. 250 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613671093

286995

PVP* 89,- €

Cesta para freír 700 15L-LG

- Medidas cesta: an. 260 x prof. 270 x al. 110 mm
- Capacidad: 7,7 litro(s)
- Medidas: an. 525 x prof. 270 x al. 250 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613488264

286998

PVP* 109,- €

Chimenea de escape para campana

- Medidas: an. 300 x prof. 65 x al. 995 mm
- Peso: 9,9 kg
- GTIN: 4015613489124

2952720

PVP* 239,- €



2859271

Freidora a gas, 700, A800, 2x15L

- Indicación importante: La instalación solo está permitida con chimenea de salida de humos

Mantenedor de fritos 700



- Dimensiones de la cubeta, formato GN
- Profundidad de la cubeta
- Fuente de calor
- Ajuste de altura
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

1/1 GN
150 mm
Radiador de cerámica
850 mm a 900 mm
0,75 kW | 230 V | 50 Hz
an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm
28,4 kg

286628

PVP* 2.029,- €







GTIN 4015613701400





Cocedor de pasta 700, A400, 24L



-  • Dimensiones de la cubeta, formato GN 2/3 GN
-  • Capacidad de la cubeta 24 litro(s)
-  • Grifo de entrada de agua Sí
-  • Grifo de salida de agua Sí
-  • Ajuste de altura 850 mm a 900 mm
-  • No incluido en el suministro Cestas



- Tipo de gas: Gas natural H, inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos

	Cantidad de cubetas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
 Cocedor de pasta 700, A400, 24L	1	7 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	39,7 kg	286305	3.029,- €	4015613484594
 Cocedor de pasta 700, A800, 2x24L	2	14 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	66,2 kg	286310	5.049,- €	4015613484600
 Cocedor de pasta gas 700 A400 24L	1	8,7 kW	an. 400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	45 kg	2853051	3.029,- €	4015613484563
 Cocedor de pasta gas 700 A800 2x24L	2	17,4 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	75 kg	2853101	5.198,- €	4015613484587



Accesorio

Cesta para pasta 700, 1/3GN larga

- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 130 x prof. 275 x al. 200 mm
- Medidas: an. 145 x prof. 510 x al. 330 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613490489



284123

PVP* 198,- €

Cesta para pasta 700, 1/3GN

- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 275 x prof. 145 x al. 200 mm
- Medidas: an. 275 x prof. 335 x al. 340 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613490465



284113

PVP* 189,- €

Cesta para pasta 700, 1/6GN

- Gastronorm: 1/6 GN
- Medidas cesta: an. 125 x prof. 125 x al. 200 mm
- Medidas: an. 130 x prof. 160 x al. 345 mm
- Peso: 0,65 kg
- GTIN: 4015613490472



284116

PVP* 129,- €

Accesorio

Barandilla de cocina 700-400

- Material: Acero inoxidable
- Profundidad de la superficie de apoyo: 75 mm
- Capacidad de carga máx.: 15 kg
- Incluye: 1 plantilla de perforación, Material de fijación
- Medidas: an. 400 x prof. 200 x al. 80 mm
- Peso: 3,4 kg
- GTIN: 4015613851822



285200

PVP* 129,- €

Barandilla de cocina 700-800

- Material: Acero inoxidable
- Profundidad de la superficie de apoyo: 75 mm
- Capacidad de carga máx.: 15 kg
- Incluye: 1 plantilla de perforación, Material de fijación
- Medidas: an. 800 x prof. 200 x al. 80 mm
- Peso: 4,9 kg
- GTIN: 4015613851839



285201

PVP* 259,- €

Barandilla de cocina 700-1200

- Material: Acero inoxidable
- Profundidad de la superficie de apoyo: 75 mm
- Capacidad de carga máx.: 15 kg
- Incluye: 1 plantilla de perforación, Material de fijación
- Medidas: an. 1.200 x prof. 200 x al. 80 mm
- Peso: 6,5 kg
- GTIN: 4015613851846



285203

PVP* 389,- €

Placa de parrilla 700-R

- Material: Hierro fundido
- Modelo superficie de asado: Ranurada
- Medidas: an. 575 x prof. 375 x al. 38 mm
- Peso: 24,1 kg
- GTIN: 4015613486635



285080

PVP* 269,- €

Plancha 700-G

- Material: Hierro fundido
- Modelo superficie de asado: Lisa
- Con canal recoge grasas: Sí
- Medidas: an. 575 x prof. 375 x al. 38 mm
- Peso: 22,3 kg
- GTIN: 4015613486642



285083

PVP* 269,- €

Tapa de quemador pequeña 700

- Medidas: an. 375 x prof. 575 x al. 38 mm
- Peso: 0,25 kg
- GTIN: 4015613486659



285085

PVP* 35,- €

Puerta 700 40/80LR

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Tope de la puerta: Izquierda / Derecha
- Medidas: an. 395 x prof. 80 x al. 460 mm
- Peso: 3,4 kg
- GTIN: 4015613486604



285050

PVP* 259,- €

Cajones 700, A400, juego de 2

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad cajones: 2
- Con separadores de plástico: No
- Medidas: an. 395 x prof. 660 x al. 455 mm
- Peso: 17 kg
- GTIN: 4015613530642



284401

PVP* 1.359,- €

Ruedas 4S700

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Diámetro ruedas: 100 mm
- Capacidad de carga máx. cada una: 100 kg
- Medidas: an. 85 x prof. 170 x al. 121 mm
- Peso: 2,9 kg
- GTIN: 4015613665986



285088

PVP* 239,- €

Marmita eléctrica, 700, 55L



CNS 18/10

- Material marmita
- Capacidad
- Contenido útil
- Tipo de calentamiento
- Regulación de la temperatura
- Toma de agua
- Ajuste de altura
- Características
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable 18/10
55 litro(s)
50 litro(s)
Indirecto
2 niveles
1/2"
850 mm a 900 mm
Control automático del nivel de relleno
9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm
95 kg

286811

PVP* 8.849,- €

GTIN 4015613577869





Sartén basculante 700 E51LHK



- Material cuba

Acero inoxidable



- Medidas cuba
- Capacidad
- Contenido útil
- Rango de temperatura
- Grifo de entrada de agua
- Ajuste de altura
- Características
- Conexión del aparato
- Medidas

Base doble
an. 670 x prof. 400 x al. 190 mm
60 litro(s)
52 litro(s)
50 °C a 300 °C
Sí
850 mm a 900 mm
Tapa articulada abatible
3 NAC
an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm

Dispositivo basculante		Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Sartén basculante 700 E51LHK	Manual	10 kW 400 V 50 Hz	109,4 kg	286681	6.949,- €	4015613776965
Sartén basculante 700 E51LEK	Electromotriz	10,25 kW 400 V 50 Hz	107 kg	286613	7.249,- €	4015613776972



Sartén basculante 700 G51LHK



- Material cuba

Acero inoxidable



- Medidas cuba
- Capacidad
- Contenido útil
- Modo de encendido
- Rango de temperatura
- Grifo de entrada de agua
- Ajuste de altura
- Características
- Tipo de gas

Base doble
an. 670 x prof. 400 x al. 190 mm
60 litro(s)
52 litro(s)
Encendido piezoeléctrico
50 °C a 300 °C
Sí
850 mm a 900 mm
Tapa articulada abatible
Gas natural H
Inyectores para gas licuado y gas natural L incluidos
12,5 kW
an. 800 x prof. 700 x al. 850 mm

- Potencia nominal gas
- Medidas

Dispositivo basculante		Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Sartén basculante 700 G51LHK	Manual	0,05 kW 230 V 50 Hz	109,6 kg	2856811	7.098,- €	4015613737751
Sartén basculante 700 G51LEK	Electromotriz	0,25 kW 230 V 50 Hz	109,4 kg	2856031	7.598,- €	4015613776958





Serie 900 - Exclusividad en todas las dimensiones

La "serie 900" redefine la exclusividad en todos los aspectos. Con una impresionante profundidad de instalación de 900 mm y el material CNS 18/10 de alta calidad, estos aparatos (equipos) no sólo ofrecen un espacio generoso, sino también un rendimiento y una higiene extraordinarios. Esta serie es la elección ideal para grandes servicios de catering, servicios clásicos de restauración colectiva como comedores y cocinas de hotel que establecen los más altos estándares en términos de eficiencia e higiene y pueden soportar grandes capacidades de producto (cargas de trabajo).

Uno de los aspectos más destacados de la serie 900 es la avanzada tecnología de enclavamiento, que garantiza una conexión segura y estanca entre los aparatos. Esta innovadora función no sólo permite un uso eficiente del espacio, sino que también garantiza un entorno higiénico en la cocina. Los aparatos (Estos equipos) están diseñados para conectarse a la perfección, minimizando la entrada de suciedad y bacterias entre ellos. Esta conexión estanca facilita la limpieza y contribuye a mantener los más altos niveles de higiene.

La combinación de exclusividad, rendimiento e higiene hace de la serie 900 la elección ideal para entornos de restauración exigentes en los que la calidad y la eficiencia son cruciales.

Pídanos asesoramiento individual sobre los dispositivos de serie.

Cocina a gas 900 4 fuegos OU



- Quemador de gas
- Llama del piloto
- Modo de encendido
- Tipo de montaje bajo encimera
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

Quemador con un circuito
Sí
Encendido manual
Abierto
855 mm a 900 mm
Gas natural H (20 mbar)
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
incluidos



- ▶ Quemador con un circuito
- ▶ Dimensiones de superficies de cocción: 370 x 395 mm



	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 900 4 fuegos OU	4	2 x 6 kW 2 x 10 kW	32 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	78,4 kg	2991131	3.498,- €	4015613903811
Cocina a gas 900 6 fuegos OU	6	3 x 6 kW 3 x 10 kW	48 kW	an. 1.200 mm prof. 900 mm al. 900 mm	112,3 kg	2991121	4.798,- €	4015613903804



Cocina a gas 900 4 fuegos EBO



- Número de superficies de cocción
- Disposición de superficies de cocción
- Quemador de gas
- Llama del piloto
- Modo de encendido
- Material del interior
- Gastronorm
- Incluye
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

4
2 x 6 kW, 2 x 10 kW
Quemador con un circuito
Sí
Encendido manual
Acero inoxidable
2/1 GN
1 rejilla
855 mm a 900 mm
Gas natural H (20 mbar)
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
incluidos
an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm

- Medidas

	Tipo de horno	Funciones de horno	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 900 4 fuegos EBO	Eléctrico	Temperatura superior e inferior	32 kW	133,8 kg	2992271	5.498,- €	4015613903835
Cocina a gas 900 4 fuegos GBO	Gas	Temperatura inferior	40 kW	126 kg	2992171	4.998,- €	4015613903828



Cocina a gas 900 6 fuegos EBO



Con 6 potentes quemadores de gas y el horno eléctrico 2/1 GN con subestructura incluida, esta cocina es perfecta para grandes Cantidades y para las altas exigencias de las cocinas comerciales modernas.



- Número de superficies de cocción 6
- Disposición de superficies de cocción 3 x 6 kW, 3 x 10 kW
- Quemador de gas Quemador con un circuito
- Llama del piloto Sí
- Modo de encendido Encendido manual
- Material del interior Acero inoxidable
- Gastronorm 2/1 GN
- Incluye 1 rejilla
- Tipo de montaje bajo encimera Puerta oscilante
- Medidas subestructura an. 340 x prof. 830 x al. 375 mm
- Ajuste de altura 855 mm a 900 mm
- Tipo de gas Gas natural H (20 mbar)
- Inyectores para gas licuado (50 mbar) incluidos
- Medidas an. 1.200 x prof. 900 x al. 900 mm

	Tipo de horno	Funciones de horno	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina a gas 900 6 fuegos EBO	Eléctrico	Temperatura superior e inferior	48 kW	183,2 kg	2992481	7.198,- €	4015613903859
Cocina a gas 900 6 fuegos GBO	Gas	Temperatura inferior	56 kW	171,3 kg	2992291	6.798,- €	4015613903842



Cocina eléctrica 900 2 placas de coc. OU



Esta Cocina eléctrica con placa de cocción SCHOTT CERAN® ofrece una calidad duradera y un rendimiento de cocción fiable.



- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Ajuste de altura 855 mm a 900 mm
- Conexión del aparato 3 NAC



- ▶ Superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- ▶ Tamaño de las zonas de cocción: Ø 195 - 280 mm

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina eléctrica 900 2 placas de coc. OU	2	2 x 2,75 kW	5,5 kW 400 V 50-60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	35,7 kg	299411	3.249,- €	4015613903774
Cocina eléctrica 900 4 placas de coc. OU	4	4 x 2,75 kW	11 kW 400 V 50-60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	57 kg	299421	5.298,- €	4015613903781



Cocina eléctrica 900 4 placas de co. EBO



Esta cocina eléctrica de 4 fuegos con placa de cocción SCHOTT CERAN® y horno eléctrico 2/1 GN es perfecta para grandes Cantidades y para las altas exigencias de las cocinas comerciales modernas.

- Número de superficies de cocción 4
- Dimensiones de superficies de cocción 4 x Ø 280 mm
- Disposición de superficies de cocción 4 x 2,75 kW
- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Tipo de horno Eléctrico
- Funciones de horno Temperatura superior e inferior
- Material del interior Acero inoxidable
- Gastronorm 2/1 GN
- Incluye 1 rejilla
- Ajuste de altura 855 mm a 900 mm
- Potencia nominal 17,2 kW | 400 V | 50-60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm
- Peso 107,8 kg

299431

PVP* 6.998,- €

GTIN 4015613903798



Cocina eléctrica 900 4 placas OU



Con 4 robustas placas cuadradas de hierro fundido, esta Cocina eléctrica ofrece un rendimiento fiable para una amplia gama de creaciones culinarias.

- Número de superficies de cocción 4
- Dimensiones de superficies de cocción 300 x 300 mm
- Disposición de superficies de cocción 4 x 4 kW
- Material superficie de cocción Hierro fundido
- Tipo de montaje bajo encimera Abierto
- Ajuste de altura 855 mm a 900 mm
- Potencia nominal 16 kW | 400 V | 50-60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm
- Peso 81,6 kg

299215

PVP* 4.398,- €

GTIN 4015613903736



Cocina eléctrica 900 4 placas EBO



- Número de superficies de cocción 4
- Dimensiones de superficies de cocción 300 x 300 mm
- Disposición de superficies de cocción 4 x 4 kW
- Material superficie de cocción Hierro fundido
- Tipo de horno Eléctrico
- Funciones de horno Temperatura superior e inferior
- Material del interior Acero inoxidable
- Gastronorm 2/1 GN
- Incluye 1 rejilla
- Ajuste de altura 855 mm a 900 mm
- Potencia nominal 22,2 kW | 400 V | 50-60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm
- Peso 133,8 kg

299325

PVP* 6.529,- €

GTIN 4015613903767



Cocina eléctrica 900 6 placas EBO



La potente Cocina eléctrica con 6 robustas placas de hierro fundido y horno eléctrico 2/1 GN es perfecta para grandes Cantidades y para las altas exigencias de las cocinas comerciales modernas.

	• Número de superficies de cocción	6
	• Dimensiones de superficies de cocción	300 x 300 mm
	• Disposición de superficies de cocción	6 x 4 kW
	• Material superficie de cocción	Hierro fundido
	• Tipo de horno	Eléctrico
	• Funciones de horno	Temperatura superior e inferior
	• Material del interior	Acero inoxidable
	• Gastronorm	2/1 GN
	• Incluye	1 rejilla
	• Tipo de montaje bajo encimera	Puerta oscilante
	• Medidas subestructura	an. 340 x prof. 830 x al. 375 mm
	• Ajuste de altura	855 mm a 900 mm
	• Potencia nominal	30,2 kW 400 V 50-60 Hz
	• Conexión del aparato	3 NAC
	• Medidas	an. 1.200 x prof. 900 x al. 900 mm
	• Peso	180,3 kg

CNS
18/10

299217

PVP* 8.598,- €

GTIN 4015613903743



Cocina de inducción 900 2 pl. de coc. OU



	• Material superficie de cocción	SCHOTT CERAN®
	• Niveles de potencia	9
	• Tipo de montaje bajo encimera	Abierto
	• Ajuste de altura	855 mm a 900 mm
	• Conexión del aparato	3 NAC

CNS
18/10



- ▶ Superficie de cocción SCHOTT CERANE®
- ▶ Tamaño de las zonas de cocción: Ø 260 mm
- ▶ Diámetro de la maceta: 120 - 270 mm

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina de inducción 900 2 pl. de coc. OU	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50-60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	47,5 kg	299318	9.598,- €	4015613903866
Cocina de inducción 900 4 pl. de coc. OU	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50-60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	83 kg	299319	16.798,- €	4015613903873



Baño María 900 E400



El Baño María compacto garantiza que los alimentos se calienten suavemente y se mantengan calientes de forma fiable: la solución ideal para los requisitos de máxima calidad en las cocinas de restauración profesional.



- Cantidad de cubetas 1
- Profundidad cubeta GN máx. 150 mm
- Grifo de salida de agua Sí
- Grifo de entrada de agua Sí
- Tipo de montaje bajo encimera Abierto
- Ajuste de altura 855 mm a 900 mm
- No incluido en el suministro Cubeta GN
- Conexión del aparato 1 NAC

	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María 900 E400	1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN	1,5 kW 230 V 50-60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	33,3 kg	299303	2.598,- €	4015613904023
Baño María 900 E800	2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN	3 kW 230 V 50-60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	48,6 kg	299304	3.398,- €	4015613904030



Accesorio

Barra intermedia 900 32L

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas: an. 26 x prof. 322 x al. 17 mm
- Peso: 0,16 kg
- GTIN: 4015613904290



299308

PVP* 29,- €

Barra intermedia 900 70L

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas: an. 26 x prof. 708 x al. 17 mm
- Peso: 0,35 kg
- GTIN: 4015613904283



299307

PVP* 45,- €

Equipo multifunción 900 E43L



El potente equipo multifunción con olla grande de Acero inoxidable 18/10 permite la preparación eficiente de grandes Cantidades - para una máxima productividad en cocinas comerciales.



- Material cuba Acero inoxidable 18/10
- Capacidad 43 litro(s)
- Cantidad zonas de calor 2
- Zonas de calentamiento de regulación individual Sí
- Rango de temperatura 60 °C a 320 °C
- Grifo de descarga de grasa Sí
- Depósito colector de grasa Sí
- Características Cubeta redondeada
- Incluye 1 bandeja colectoras 1/2 GN, 150 mm de profundidad
- Tipo de montaje bajo encimera Abierto
- Ajuste de altura 855 mm a 900 mm
- Potencia nominal 12 kW | 400 V | 50-60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm
- Peso 101,6 kg

299426

PVP* 6.349,- €

GTIN 4015613904115



Plancha 900 E400 G



- Material superficie de asado
- Tipo de montaje bajo encimera
- Ajuste de altura

Acero cromado duro
Abierto
855 mm a 900 mm



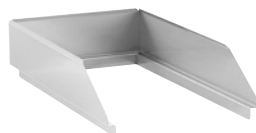
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Tipo de gas: Gas natural H, inyectores para gas licuado (50 mbar) incluidos

	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN	
	Plancha 900 E400 G	Lisa an. 340 mm prof. 640 mm	8 kW 400 V 50-60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	64,8 kg	299001	3.329,- €	4015613903583	
	Plancha 900 E800 G	Lisa an. 720 mm prof. 640 mm	16 kW 400 V 50-60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	117,4 kg	299510	4.839,- €	4015613903880	
	Plancha 900 E800 GR	2/3 lisa, 1/3 ranurada an. 720 mm prof. 640 mm	16 kW 400 V 50-60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	117,4 kg	299511	5.038,- €	4015613903897	
	Plancha 900 G400 G	Lisa an. 340 mm prof. 640 mm	9 kW	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	64,4 kg	2990021	3.329,- €	4015613903590	
	Plancha 900 G800 G	Lisa an. 720 mm prof. 640 mm	18 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	116,4 kg	2995081	4.749,- €	4015613903910	
	Plancha 900 G800 GR	2/3 lisa, 1/3 ranurada an. 720 mm prof. 640 mm	18 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	116,2 kg	2995061	4.949,- €	4015613903903	

Accesorio

Antisalpaduras 900 B400

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diseñado para: Planchas de 400 mm de ancho de la serie 900
- Medidas: an. 360 x prof. 705 x al. 145 mm
- Peso: 3,2 kg
- GTIN: 4015613904238



299072

PVP* 239,- €

Antisalpaduras 900 B800

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diseñado para: Planchas de 800 mm de ancho de la serie 900
- Medidas: an. 760 x prof. 705 x al. 145 mm
- Peso: 3,95 kg
- GTIN: 4015613904245



299079

PVP* 249,- €



Parrilla de piedra volcánica 900 G400



- Tipo de rejilla p. parrilla
- Cantidad superficies de parrilla
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Modo de encendido
- Tipo de montaje bajo encimera
- Ajuste de altura
- Incluye
- Tipo de gas

Parrilla en V (para carne)
1
Sí
Encendido piezoeléctrico
Abierto
855 mm a 900 mm
Piedras volcánicas para primer llenado
Gas natural H
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
incluidos



2994631

► 2 Zonas de calentamiento de regulación individual

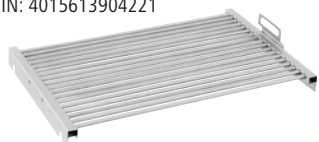
	Medidas superficie de parrilla	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla de piedra volcánica 900 G400	an. 380 mm prof. 590 mm	15 kW	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	51,7 kg	2994521	3.398,- €	4015613904092
Parrilla de piedra volcánica 900 G800	an. 780 mm prof. 590 mm	30 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	86,2 kg	2994631	4.898,- €	4015613904108



Accesorio

Parrilla redonda 900

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Tipo de rejilla p. parrilla: Parrilla redonda (para pescado)
- Medidas superficie de parrilla: an. 380 x prof. 590 mm
- Medidas: an. 380 x prof. 590 x al. 95 mm
- Peso: 3,1 kg
- GTIN: 4015613904221

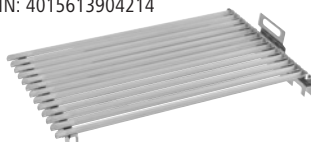


299472

PVP* 345,- €

Parrilla en V 900

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Tipo de rejilla p. parrilla: Parrilla en V (para carne)
- Medidas superficie de parrilla: an. 380 x prof. 590 mm
- Medidas: an. 380 x prof. 590 x al. 105 mm
- Peso: 2,9 kg
- GTIN: 4015613904214



299471

PVP* 349,- €

Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

PVP* 59,- €

Freidora 900 E1-21



Freidora con cuba de 21 litros: gran capacidad, cómodo manejo y limpieza sin esfuerzo gracias al Depósito colector de grasa y al Elemento calentador giratorio.

- Capacidad de la cubeta 21 litro(s)
- Rango de temperatura 100 °C a 195 °C
- Grifo de descarga de grasa Sí
- Zona fría Sí
- Ajuste de altura 855 mm a 900 mm
- Conexión del aparato 3 NAC

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora 900 E1-21	1	1	19,5 kW 400 V 50-60 Hz	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	48,1 kg	299630	3.798,- €	4015613903965
Freidora 900 E2-21	2	3 (1 grande, 2 pequeñas)	39 kW 400 V 50-60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	87 kg	299003	6.198,- €	4015613903613



Freidora 900 G1-21



La freidora de gas con cuba de 21 litros: gran capacidad, cómodo manejo y limpieza sin esfuerzo gracias al Depósito colector de grasa.

- Capacidad de la cubeta 21 litro(s)
 - Rango de temperatura 120 °C a 200 °C
 - Modo de encendido Encendido electrónico
 - Grifo de descarga de grasa Sí
 - Zona fría Sí
 - Ajuste de altura 855 mm a 900 mm
 - Tipo de gas Gas natural H
- Inyectores para gas licuado (50 mbar) incluidos

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal gas	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora 900 G1-21	1	1	19 kW	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	65,2 kg	2999961	4.049,- €	4015613903989
Freidora 900 G2-21	2	3 (1 grande, 2 pequeñas)	40 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	115,2 kg	2999521	7.249,- €	4015613903972



Accesorio

Cesta para freír 900 6L

- Medidas cesta: an. 140 x prof. 400 x al. 120 mm
- Medidas: an. 140 x prof. 745 x al. 280 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613904177

299633

PVP* 85,- €

Cesta para freír 900 14L

- Medidas cesta: an. 300 x prof. 400 x al. 120 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 745 x al. 290 mm
- Peso: 1,45 kg
- GTIN: 4015613904184

299634

PVP* 105,- €






► Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 129



Cocedor de pasta 900 E1-40



El Cocedor de pasta en Formato 1/1 GN cocina la pasta a la perfección - con un recipiente grande para utilizar varias Cestas para pasta.

	• Material de la cubeta	Acero inoxidable AISI 316
	• Cantidad de cubetas	1
	• Dimensiones de la cubeta, formato GN	1/1 GN
	• Capacidad de la cubeta	40 litro(s)
	• Grifo de salida de agua	Sí
	• Grifo de entrada de agua	Sí
	• Toma de agua	1/2"
	• Ajuste de altura	855 mm a 900 mm
	• No incluido en el suministro	Cestas
	• Medidas	an. 400 x prof. 900 x al. 900 mm



2993031

- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Tipo de gas: Gas natural H, inyectores para gas licuado (50 mbar) incluidos

	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocedor de pasta 900 E1-40 	9 kW 400 V 50-60 Hz	50,3 kg	299311	3.789,- €	4015613904047
Cocedor de pasta 900 G1-40 	15 kW	62,7 kg	2993031	3.898,- €	4015613904061



Accesorio

Cesta para pasta 900 1/3GNL

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 145 x prof. 290 x al. 215 mm
- Capacidad: 8,6 litro(s)
- Medidas: an. 145 x prof. 300 x al. 350 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613904160



299124

PVP* 169,- €

Cesta para pasta 900 1/3GNQ

- Material: Acero inoxidable 18/10, Plástico
- Gastronorm: 1/3 GN
- Medidas cesta: an. 290 x prof. 160 x al. 215 mm
- Capacidad: 8,6 litro(s)
- Medidas: an. 320 x prof. 160 x al. 410 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613904139



299114

PVP* 189,- €

Cesta para pasta 900 1/6GN

- Material: Acero inoxidable 18/10, Plástico
- Gastronorm: 1/6 GN
- Medidas cesta: an. 160 x prof. 145 x al. 215 mm
- Capacidad: 3,9 litro(s)
- Medidas: an. 165 x prof. 145 x al. 395 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613904146



299117

PVP* 119,- €



Elemento de trabajo 900 B400 OU



Elemento de trabajo compacto con encimera robusta y base abierta, ideal para flujos de trabajo eficientes y un uso flexible en la cocina profesional.



- Tipo de montaje bajo encimera
- Ajuste de altura

Abierto
855 mm a 900 mm



299106

► Amplia zona de trabajo gracias a la profundidad de 900 mm

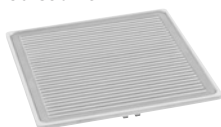
	Medidas subestructura	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Elemento de trabajo 900 B400 OU	an. 340 mm prof. 830 mm al. 375 mm	an. 400 mm prof. 900 mm al. 900 mm	40 kg	299105	1.298,- €	4015613904078
Elemento de trabajo 900 B800 OU	an. 740 mm prof. 830 mm al. 375 mm	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	52,8 kg	299106	1.598,- €	4015613904085



Accesorio

Placa de parrilla 900 R

- Material: Acero inoxidable dúplex
- Modelo superficie de asado: Ranurada
- Con canal recoge grasas: Sí
- Medidas: an. 390 x prof. 360 x al. 20 mm
- Peso: 10,1 kg
- GTIN: 4015613904191



299051

PVP* 469,- €

Plancha 900-G

- Material: Acero inoxidable dúplex
- Modelo superficie de asado: Lisa
- Con canal recoge grasas: Sí
- Medidas: an. 390 x prof. 360 x al. 20 mm
- Peso: 10,6 kg
- GTIN: 4015613904207



299056

PVP* 395,- €

Puerta 900 B400

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Tope de la puerta: Izquierda / Derecha
- Medidas: an. 395 x prof. 70 x al. 470 mm
- Peso: 3,5 kg
- GTIN: 4015613904252



299014

PVP* 289,- €

Juego de ruedas 900 4S100

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Material: Poliamida
- Diámetro ruedas: 100 mm
- Capacidad de carga máx. cada una: 150 kg
- Medidas: an. 325 x prof. 355 x al. 110 mm
- Peso: 2,8 kg
- GTIN: 4015613904269



299088

PVP* 298,- €

Sartén basculante 900 E80LEK



- Material cuba
- Medidas cuba
- Capacidad
- Contenido útil
- Rango de temperatura
- Grifo de entrada de agua
- Toma de agua
- Ajuste de altura
- Características
- Conexión del aparato
- Medidas

Acero inoxidable 18/10
 Base doble
 an. 725 x prof. 585 x al. 200 mm
 80 litro(s)
 72 litro(s)
 50 °C a 300 °C
 Sí
 1/2"
 855 mm a 900 mm
 Tapa de doble pared con drenaje trasero
 3 NAC
 an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm

	Dispositivo basculante	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Sartén basculante 900 E80LHK	Manual	15 kW 400 V 50-60 Hz	146,8 kg	299607	8.198,- €	4015613903996
Sartén basculante 900 E80LEK	Electromotriz	15,3 kW 400 V 50-60 Hz	156,6 kg	299004	9.549,- €	4015613903620



Sartén basculante 900 G80LHK



- Material cuba
- Medidas cuba
- Capacidad
- Contenido útil
- Rango de temperatura
- Grifo de entrada de agua
- Toma de agua
- Ajuste de altura
- Características
- Tipo de gas
- Potencia nominal gas
- Medidas

Acero inoxidable 18/10
 Base doble
 an. 725 x prof. 585 x al. 200 mm
 80 litro(s)
 72 litro(s)
 100 °C a 300 °C
 Sí
 1/2"
 855 mm a 900 mm
 Tapa de doble pared con drenaje trasero
 Gas natural H
 Inyectores para gas licuado (50 mbar) incluidos
 20 kW
 an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm

	Modo de encendido	Dispositivo basculante	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Sartén basculante 900 G80LHK	Encendido piezoeléctrico	Manual	147 kg	2996731	7.639,- €	4015613904016
Sartén basculante 900 G80LEK	Encendido electrónico	Electromotriz	153,6 kg	2996041	9.029,- €	4015613904009



Marmita fijas 900 E100L



La Marmita fijas, de gran potencia y funcionamiento eléctrico, ofrece una generosa capacidad para preparar sin esfuerzo una gran variedad de platos en grandes Cantidades, desde sopas y guisos hasta guarniciones de arroz y pasta.



- Material marmita: Acero inoxidable 18/10
- Tipo de calentamiento: Indirecto
- Grifo de salida: Sí
- Toma de agua: 1/2"
- Ajuste de altura: 855 mm a 900 mm
- Características: Control automático del nivel de agua y llenado del espacio intermedio de la caldera
Fondo de la caldera de acero inoxidable AISI 316
- Potencia nominal: 21 kW | 400 V | 50-60 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm

	Capacidad	Contenido útil	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Marmita fijas 900 E100L	111 litro(s)	100 litro(s)	126,4 kg	299910	9.989,- €	4015613903927
Marmita fijas 900 E150L	161 litro(s)	150 litro(s)	134,8 kg	299911	10.289,- €	4015613903934



Marmita fijas 900 G150L



La potente Marmita fijas de gas ofrece una generosa capacidad para preparar sin esfuerzo una gran variedad de platos en grandes Cantidades, desde sopas y guisos hasta guarniciones de arroz y pasta.



- Material marmita: Acero inoxidable 18/10
- Tipo de calentamiento: Indirecto
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Grifo de salida: Sí
- Toma de agua: 1/2"
- Ajuste de altura: 855 mm a 900 mm
- Características: Fondo de la caldera de acero inoxidable AISI 316
- Tipo de gas: Gas natural H
Inyectores para gas licuado (50 mbar) incluidos
- Medidas: an. 800 x prof. 900 x al. 900 mm

	Capacidad	Contenido útil	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Marmita fijas 900 G100L	111 litro(s)	100 litro(s)	21 kW	137,8 kg	2999101	10.229,- €	4015613903958
Marmita fijas 900 G150L	161 litro(s)	150 litro(s)	24 kW	149 kg	2999021	10.529,- €	4015613903941



COCCIÓN

¿Cocinar un plato a su punto justo? Nada fácil, ¿verdad? O tal vez sí: la tecnología incorporada de serie en los aparatos de cocción de Bartscher le asegura un éxito rotundo, ya sea en hornos de vapor combinados, hornos de convección o aparatos de cocción al vacío.



Cocina de gas MFGO 7040



Cocinas de gas de la serie MFG: modelos básicos para el sector profesional, de construcción sólida en acero inoxidable. Gracias a su manejo intuitivo con llama piloto, son ideales para el día a día en la cocina.



- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Llama del piloto
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

Quemador con un circuito
Encendido manual
Sí
910 mm a 955 mm
Gas natural H (20 mbar)
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
e inyectores de gas natural L (20 mbar)
incluidos

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
MFGO 7040	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	an. 800 mm prof. 700 mm al. 910 mm	56,4 kg	1582051	2.598,- €	4015613698878
MFGO 7060	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 910 mm	79,2 kg	1582101	3.098,- €	4015613635033



Cocina a gas MFG 7341



- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Llama del piloto
- Tipo de horno
- Funciones de horno
- Gastronorm
- Incluye
- Ajuste de altura
- Tipo de gas

Quemador con un circuito
Encendido manual
Sí
Eléctrico
Temperatura superior e inferior
2/1 GN
1 rejilla
910 mm a 955 mm
Gas natural H (20 mbar)
Inyectores para gas licuado (50 mbar)
e inyectores de gas natural L (20 mbar)
incluidos



	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
MFG 7341	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	19 kW	an. 800 mm prof. 730 mm al. 910 mm	108,4 kg	1582011	3.649,- €	4015613749136
MFG 7360	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 910 mm	129,4 kg	1582201	4.449,- €	4015613635040



Accesorio

Bandeja 2/1GN, 20 mm

- Gastronorm: 2/1 GN
- Medidas: an. 650 x prof. 530 x al. 20 mm
- Peso: 2,7 kg
- GTIN: 4015613271699

A101181

PVP* 49,- €

GN rejilla 2/1, CNS

- Gastronorm: 2/1 GN
- Medidas: an. 650 x prof. 530 x al. 10 mm
- Peso: 1,9 kg
- GTIN: 4016098175267

A101092

PVP* 59,- €

Cocina a gas BGH 600-521



- Número de superficies de cocción 5
- Disposición de superficies de cocción 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
- Quemador de gas Quemador con un circuito
Fogones con dos circuitos
- Modo de encendido Encendido manual electrónico
- Tipo de horno Eléctrico
- Horno multifunción Sí
- Capacidad del horno 104 litro(s)
- Clase de eficiencia energética A (EU No. 65 / 2014)
- Consumo de energía para calor superior/inferior 0,94 kWh / ciclo
- Consumo de energía para convección 0,96 kWh / ciclo
- Potencia nominal del horno 2,5 kW
- Incluye 1 bandeja de horno
2 rejillas
- Ajuste de altura 850 mm a 900 mm
- Tipo de gas Gas natural H (20 mbar)
Inyectores de gas propano (50 mbar) e inyectores de gas natural L (20 mbar) incluidos
- Potencia nominal 11,5 kW
- Medidas an. 900 x prof. 650 x al. 920 mm
- Peso 65,8 kg



1519821

PVP* 1.598,- €

GTIN 4015613843841



Cocina de vitrocerámica 5K-EBMF



- Número de superficies de cocción 5
- Disposición de superficies de cocción 1 x 0,7/2,1 kW, 1 x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW
- Tipo de superficies de cocción Vitrocerámica
- Tipo de horno Eléctrico
- Horno multifunción Sí
- Capacidad del horno 104 litro(s)
- Clase de eficiencia energética A (EU No. 65 / 2014)
- Consumo de energía para calor superior/inferior 0,94 kWh / ciclo
- Consumo de energía para convección 0,96 kWh / ciclo
- Potencia nominal del horno 2,5 kW
- Incluye 1 bandeja de horno
2 rejillas
- Ajuste de altura 890 mm a 915 mm
- Potencia nominal 11,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 900 x prof. 660 x al. 890 mm
- Peso 71,8 kg



155670

PVP* 2.849,- €

GTIN 4015613843834



Accesorio

Bandeja de horno

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Medidas: an. 666 x prof. 376 x al. 25 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613721330

150958

PVP* 36,- €

Rejilla de horno

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Medidas: an. 666 x prof. 360 x al. 19 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613656557

150606

PVP* 26,- €

Cocina de inducción 6K-EBMF



- Material
- Número de superficies de cocción
- Disposición de superficies de cocción

Acero
6
Hasta un máximo de 2,1 kW por placa gracias al uso compartido de energía (Powersharing) total máximo de 7,4 kW



- Material superficie de cocción
- Tipo de horno
- Horno multifunción
- Capacidad del horno
- Clase de eficiencia energética
- Consumo de energía para calor superior/inferior
- Consumo de energía para convección
- Potencia nominal del horno
- Incluye

Vidrio
Eléctrico
Sí
87 litro(s)
A (EU No. 65 / 2014)
0,87 kWh / ciclo

- Ajuste de altura
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

1,11 kWh / ciclo
2,45 kW
1 bandeja de horno
2 rejillas
900 mm a 940 mm
10,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
an. 900 x prof. 650 x al. 890 mm
67,4 kg



286426

PVP* 3.898,- €

GTIN 4015613772943

Bandeja de horno 6K-EBMF

- Material: Acero, Esmaltado
- Indicación importante: Para utilizar la bandeja de horno se necesita la rejilla de horno 6K-EBMF-AK.
- Medidas: an. 590 x prof. 320 x al. 27 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613848075

150960

PVP* 129,- €

Rejilla de horno 6K-EBMF-AK

- Material: Acero inoxidable
- Indicación importante: Se usa para alojar la bandeja de horno 6K-EBMF
- Medidas: an. 664 x prof. 332 x al. 20 mm
- Peso: 0,95 kg
- GTIN: 4015613862965

150961

PVP* 29,- €

Rejilla de horno 6K-EBMF

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 664 x prof. 332 x al. 20 mm
- Peso: 0,95 kg
- GTIN: 4015613814919

150959

PVP* 36,- €

Placa de inducción de 2 fuegos GU



- Material superficie de cocción
- Niveles de potencia
- Ajuste de altura
- Características

Vidrio
10
830 mm a 860 mm
Control de las placas de cocción conmutable entre niveles de potencia y temperatura
Control por muletilla, táctil
3 NAC

- Conexión del aparato



► Mueble bajo con puerta abatible



105765

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Placa de inducción de 2 fuegos GU	2	1 x 5 kW 1 x 3,5 kW	8,5 kW 400 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 700 mm al. 860 mm	42,4 kg	105764	2.049,- €	4015613803821
Placa de inducción de 4 fuegos GU	4	2 x 5 kW 2 x 3,5 kW	17 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 700 mm al. 860 mm	73,3 kg	105765	3.698,- €	4015613803814



Cocina China del mesa GWTH1



- Dimensiones de superficies de cocción Ø 290 mm
- Disposición de superficies de cocción 1 x 11,5 kW
- Quemador de gas Quemador de alta capacidad
- Modo de encendido Encendido manual
- Llama del piloto Sí
- Patas de altura ajustable Sí
- Características Fogón para wok sin anillo de wok: para ollas a partir de Ø 200 mm
- Tipo de gas Gas licuado (50 mbar)
- Potencia nominal Inyectores para gas natural H (20 mbar) incluidos
- Medidas 11,5 kW
- Peso an. 400 x prof. 600 x al. 415 mm
- Tipo de gas 25,4 kg

1052303

PVP* 1.349,- €

GTIN 4015613630977



Cocina wok 2 quemadores



- Dimensiones de superficies de cocción Ø 290 mm
- Quemador de gas Quemador de alta capacidad
- Modo de encendido Encendido manual
- Llama del piloto Sí
- Ajuste de altura 960 mm a 985 mm
- Características Zonas de calentamiento de regulación individual
- Tipo de gas Fogón para wok sin anillo de wok: para ollas a partir de Ø 200 mm
- Tipo de gas Gas licuado (50 mbar)
- Tipo de gas Inyectores para gas natural H (20 mbar) incluidos

	Número de superficies de cocción	Disposición de superficies de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocina wok 2 quemadores	2	2 x 11,5 kW	23 kW	an. 900 mm prof. 600 mm al. 960 mm	58 kg	1052103	2.649,- €	4015613610764
Cocina wok 3 quemadores	3	3 x 11,5 kW	34,5 kW	an. 1.500 mm prof. 600 mm al. 960 mm	85 kg	1053103	3.449,- €	4015613610771



Accesorio

Sartén wok de acero 360mm

- Material: Acero
- Diámetro: 360 mm
- Medidas: an. 560 x prof. 360 x al. 95 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313



A105960

PVP* 149,- €



▶ Sartenes wok página 163



Estufa de banqueta E 1K350



- Diámetro zona de cocción 300 mm
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3.500 W
- Niveles de potencia 6
- Potencia nominal 3,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 500 x prof. 500 x al. 520 mm
- Peso 16,4 kg

105343

PVP* 1.749,- €

GTIN 4015613126036



Estufa de banqueta E 1K500



- Diámetro zona de cocción 400 mm
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 5.000 W
- Niveles de potencia 4
- Potencia nominal 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 570 x prof. 590 x al. 515 mm
- Peso 34,2 kg

105325

PVP* 1.469,- €

GTIN 4015613633244



Estufa de banqueta IND 1K300



Esta estufa de banqueta es el lugar ideal para cocinar tanto en interiores como en exteriores. Gracias a su alta potencia de hasta 5 kW, no impone ningún límite a la hora de preparar alimentos. La placa de inducción permite trabajar de forma rápida y eficiente, liberando solo una pequeña cantidad de calor al ambiente.



- Material superficie de cocción Vidrio
- Diámetro zona de cocción 300 mm
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 5.000 W
- Niveles de potencia 9
- Capacidad de carga máx. 60 kg
- Potencia nominal 5 kW | 380-400 V | 50-60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 500 x prof. 500 x al. 410 mm
- Peso 15,4 kg



► Potente estufa de banqueta de inducción



► 9 niveles de potencia
► Manejo por muletilla



► Práctica pantalla digital

105817

GTIN 4015613783604

PVP* 1.598,- €



Hornillo-taburete G-1KB 1K680



- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Tipo de gas



- Capacidad de carga máx.
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Quemador fuerte
Encendido piezoeléctrico
Gas licuado
Inyector para gas natural G20 (50 mbar) incluido
50 kg
6,8 kW
an. 400 x prof. 440 x al. 385 mm
12,6 kg

1054513

PVP* 345,- €

GTIN 4015613683256



Fuego para olla pequeña G-1KB 1K680

- Medidas: an. 400 x prof. 390 x al. 25 mm
- Peso: 0,86 kg
- GTIN: 4015613756806

105453

PVP* 21,- €



Anillo de wok G-1KB 1K680

- Medidas: an. 400 x prof. 400 x al. 90 mm
- Peso: 2,2 kg
- GTIN: 4015613724690

105452

PVP* 72,- €



Estufa de banqueta G-2KB 1K700



- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Llama del piloto
- Tipo de gas



- Capacidad de carga máx.
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Fogones con dos circuitos
Encendido manual
Sí
Gas licuado
Inyectores para gas natural H y L incluidos
70 kg
7 kW
an. 450 x prof. 475 x al. 500 mm
20,2 kg

1051403

PVP* 1.749,- €

GTIN 4015613734552



Estufa de banqueta G-WB 1K1250



- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Llama del piloto
- Tipo de gas



- Capacidad de carga máx.
- Potencia nominal

Quemador estampado
Encendido manual
Sí
Gas licuado
Inyectores para gas natural H y L incluidos
70 kg
12,5 kW



1051603

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
G-WB 1K1250	an. 660 mm prof. 590 mm al. 520 mm	28,6 kg	1051503	2.398,- €	4015613734545
G-WB 1K1250 XL	an. 590 mm prof. 680 mm al. 820 mm	31 kg	1051603	2.798,- €	4015613734088



Hornillo-taburete G-1KB 1K2000



• Quemador de gas



• Modo de encendido

• Llama del piloto



• Tipo de gas

• Capacidad de carga máx.

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

Quemador con un circuito

Quemador fuerte

Encendido manual

Sí

Gas licuado

60 kg

20 kW

an. 600 x prof. 620 x al. 505 mm

22,6 kg



- ▶ Uso flexible en exteriores
- ▶ Funcionamiento con gas licuado



- ▶ Potente
- ▶ 20 kW



- ▶ Gran área de cocción 600 mm
- ▶ Diámetro de recipiente: 400-600 mm

1051993

GTIN 4015613804729



PVP* 2.049,- €

Bastidor inferior G-1KB 1K2000

- Material: Acero inoxidable
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas: an. 600 x prof. 600 x al. 270 mm
- Peso: 5 kg
- GTIN: 4015613804736

105198

PVP* 289,- €



Cocina de gas 1K750



• Quemador de gas

• Presión de control



• Tipo de gas

Quemador estampado

50 mbar

Propano



1054603

	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Modo de encendido	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1K750	7,5 kW	Encendido manual	7,5 kW	an. 398 mm prof. 570 mm al. 170 mm	6 kg	1054503	198,- €	4015613467764
1K1050	10,5 kW	Encendido piezoeléctrico	10,5 kW	an. 410 mm prof. 540 mm al. 180 mm	5,3 kg	1054603	92,- €	4015613682860



Accesorio

Juego de conexión de gas GW-AI

- Aplicable en: Interior y exterior
- Medidas: an. 64 x prof. 61 x al. 27 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557

500180

PVP* 149,- €



Juego de conexión industrial

- Aplicable en: Exterior
- Medidas: an. 64 x prof. 180 x al. 35 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015

825152

PVP* 98,- €



Marmita fijas E113L



En el ámbito de los comedores, el catering y las grandes cocinas de restauración, una marmita eléctrica es el aparato ideal para preparar grandes cantidades de alimentos, desde sopas y guisos hasta guarniciones como, por ejemplo, patatas, fideos o arroz.



- Material marmita
- Regulación de la temperatura



- Tipo de calentamiento
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable

2 niveles

Termoestático

Indirecto

850 mm a 900 mm

Control automático del nivel del agua en la capa intermedia

Desconexión automática en caso de avería

Control de presión :grifería en la tolva con válvula de seguridad (calibrada a 0,5 bar)

Calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas "Incoloy 800" de una aleación especial

Batería mezcladora para agua fría y caliente

Incluye: Filtro de desagüe

3 NAC

Marmita para calentamiento por vapor

- Conexión del aparato

- Disponible a petición



- ▶ Calentamiento indirecto
- ▶ Control automático del nivel de agua en la camisa intermedia

	Contenido útil	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Marmita fijas E113L	102 litro(s)	16 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	143 kg	280015	9.998,- €	4015613705378
Marmita fijas E145L	135 litro(s)	18 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	155 kg	280016	10.498,- €	4015613705392
Marmita fijas E220L	200 litro(s)	32 kW 400 V 50/60 Hz	an. 1.000 mm prof. 1.150 mm al. 900 mm	235 kg	280021	14.649,- €	4015613353326
Marmita fijas E342L	317 litro(s)	36 kW 400 V 50/60 Hz	an. 1.150 mm prof. 1.300 mm al. 900 mm	280 kg	280022	17.349,- €	4015613353333
Marmita fijas E480L	455 litro(s)	36 kW 400 V 50/60 Hz	an. 1.150 mm prof. 1.300 mm al. 1.030 mm	300 kg	280023	23.249,- €	4015613353340



Marmita fijas G113L



En el ámbito de los comedores, el catering y las grandes cocinas de restauración, una marmita de gas es el aparato ideal para preparar grandes cantidades de alimentos, desde sopas y guisos hasta guarniciones como, por ejemplo, patatas, fideos o arroz.



- Material marmita
- Regulación de la temperatura
- Modo de encendido
- Tipo de calentamiento
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable
 2 niveles
 Encendido piezoeléctrico
 Indirecto
 850 mm a 900 mm
 Control automático del nivel del agua en la capa intermedia
 Desconexión automática en caso de avería
 Control de presión :grifería en la tolva con válvula de seguridad (calibrada a 0,5 bar)
 Calentamiento a gas mediante quemadores de acero inoxidable con gran rendimiento
 El suministro de gas para los quemadores se garantiza mediante un dispositivo de control múltiple para gas
 Batería mezcladora para agua fría y caliente
 Incluye: Filtro de desagüe
 Gas natural H
 Inyectores para gas licuado (50 mbar) incluidos

- Tipo de gas



- ▶ Calentamiento indirecto
- ▶ Control automático del nivel de agua en la camisa intermedia

	Contenido útil	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Marmita fijas G113L	102 litro(s)	21 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 1.070 mm	143 kg	2800021	10.598,- €	4015613705354
Marmita fijas G150L	145 litro(s)	21 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	153 kg	2800031	11.149,- €	4015613705361
Marmita fijas G342L	317 litro(s)	48 kW	an. 1.150 mm prof. 1.300 mm al. 900 mm	277 kg	2800071	17.549,- €	4015613353203
Marmita fijas G480L	455 litro(s)	58 kW	an. 1.150 mm prof. 1.300 mm al. 1.030 mm	305 kg	2800081	22.549,- €	4015613353210



Accesorio

Filtro de desagüe para caldera

- Medidas: an. 110 x prof. 145 x al. 80 mm
- Peso: 0,07 kg
- GTIN: 4015613720951

296999

PVP* 49,- €

Sartén basculante E80LHK



- Material cuba
- Dispositivo basculante
- Grifo de entrada de agua
- Ajuste de altura
- Características

- Conexión del aparato

Acero inoxidable al cromo níquel
Manual

Sí
850 mm a 910 mm

El suministro de corriente se corta en caso de avería

Resistencias de "Incoloy 800"

3 NAC



	Contenido útil	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Sartén basculante E80LHK	70 litro(s)	9,9 kW 400 V 50 Hz	an. 900 mm prof. 900 mm al. 900 mm	158 kg	193036	7.479,- €	4015613721224
Sartén basculante E120LHK	100 litro(s)	14,8 kW 400 V 50 Hz	an. 1.200 mm prof. 900 mm al. 900 mm	237 kg	193062	11.998,- €	4015613723464



Sartén basculante G80LHK



- Material cuba
- Modo de encendido
- Llama del piloto
- Dispositivo basculante
- Grifo de entrada de agua
- Ajuste de altura
- Características

- Tipo de gas

Acero inoxidable al cromo níquel
Encendido piezoeléctrico

Sí
Manual

Sí
850 mm a 910 mm

Calentamiento por gas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable
Sistema de seguridad con elemento térmico

Gas natural H

Inyectores para gas licuado (50 mbar) incluidos

	Contenido útil	Potencia nominal gas	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Sartén basculante G80LHK	70 litro(s)	22 kW	an. 900 mm prof. 900 mm al. 900 mm	162,6 kg	1930311	7.279,- €	4015613721231
Sartén basculante G120LHK	100 litro(s)	30 kW	an. 1.200 mm prof. 900 mm al. 900 mm	220 kg	1930511	11.425,- €	4015613723471





Estación de cocción KST3240 Eco

Como de un solo molde: la solución de cocción móvil para cocinas abiertas, catering y eventos. Puede equiparse de forma flexible con los aparatos de mesa adecuados y los accesorios correspondientes para un uso versátil. Los aparatos se pueden cambiar fácilmente y a voluntad según los diferentes requisitos.



- Diseñado para 2-3 aparatos de mesa an. 1.206 x prof. 600 mm
 - Medidas de la superficie de apoyo del nicho de instalación an. 1.684 x prof. 611 x al. 470 mm
 - Medidas tapa de cristal 4 cubetas GN 1/9 GN, 100 mm de profundidad para aceite, salsas o cubiertos de cocina
 - Equipado con Compartimento de almacenaje debajo del área de cocción, medidas: an. 1.180 x prof. 455 x altura 221 mm
 - Regulación de ventilación Fusible eléctrico integrado
 - Material filtro Ventilación integrada con filtro protector contra llamas
 - Cantidad filtros 3 niveles
 - Tipo de filtro Acero inoxidable
 - Iluminación 3
 - Ruedas Filtro de carbón activo
 - Diseño de los enchufes Filtro de alambre
 - No incluido en el suministro Filtro protector contra llamas
 - Indicación importante Filtro de gel de sílice
 - Potencia nominal LED
 - Conexión del aparato En el protector
 - Peso 24 kW | 400 V | 50 Hz
- 3 NAC
an. 1.715 x prof. 845 x al. 1.380 mm
180 kg



- ▶ Nicho de montaje
- Superficie de colocación: an. 1.206 x prof. 600 mm
- ▶ Diseñada para 2-3 aparatos de mesa



- ▶ 5 enchufes
- 3 x 230 V
- 2 x 400 V 16 A CEE



- ▶ Ventilación integrada
- ▶ Con filtro protector contra llamas de acero inoxidable
- ▶ 3 niveles

107311

GTIN 4015613779980

PVP* 8.549,- €



Accesorios compatibles con nuestro estación de cocción KST3240 Eco - Bartscher.com



Estación de cocción KST3240 Plus

Estación de cocina móvil para una apariencia profesional en el área frontal de la cocina. Desde una cocina de inducción de 230V hasta la robusta plancha de cocina de la serie 650 de 400V – Extremadamente flexible en las áreas de catering, eventos y frente de la cocina, con hasta 2 -3 aparatos de sobremesa.



- Regulación de ventilación 4 niveles
- Material filtro Acero inoxidable
- Tipo de filtro Filtro de carbón activo
- Filtro de alambre
- Filtro protector contra llamas
- Filtro de zeolita
- LED
- En el protector
- 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Cable de conexión
- Aparatos eléctricos
- Tarimas
- Estante lateral
- El cable de conexión debe ser instalado in situ por un especialista
- 3 NAC
- Iluminación
- Ruedas
- No incluido en el suministro
- Indicación importante
- Conexión del aparato

Estación de cocción KST2200 Plus

- Diseñado para 2 aparatos de mesa
- Medidas de la superficie de apoyo del nicho de instalación An. 805 x prof. 600 mm
- Medidas tapa de cristal an. 1.075 x prof. 740 x al. 345 mm
- Equipado con 4 cubetas GN 1/9 GN, 100 mm de profundidad para aceite, salsas o cubiertos de cocina
- Compartimento de almacenaje debajo del área de cocción, medidas: an. 805 x prof. 600 x altura 150 mm
- Fusible eléctrico integrado
- Ventilación integrada con filtro protector contra llamas
- Cantidad filtros 2
- Diseño de los enchufes 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Potencia nominal 20 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 1.125 x prof. 770 x al. 1.265 mm
- Peso 108,4 kg
- GTIN 4015613731858



107300

PVP* 12.998,- €

Estación de cocción KST3240 Plus

- Diseñado para 2-3 aparatos de mesa
- Medidas de la superficie de apoyo del nicho de instalación An. 1.280 x prof. 600 mm
- Medidas tapa de cristal an. 1.475 x prof. 740 x al. 345 mm
- Equipado con 4 cubetas GN 1/9 GN, 100 mm de profundidad para aceite, salsas o cubiertos de cocina
- Compartimento de almacenaje debajo del área de cocción, medidas: an. 1.200 x prof. 600 x altura 150 mm
- Fusible eléctrico integrado
- Ventilación integrada con filtro protector contra llamas
- Cantidad filtros 3
- Diseño de los enchufes 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Potencia nominal 24 kW | 400 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.520 x prof. 770 x al. 1.265 mm
- Peso 146 kg
- GTIN 4015613697093



107290

PVP* 13.998,- €



107300



Accesorio

Estera filtrante de carbón KST2200 Plus

- Material: Carbón activo
- Indicación importante: La estación de cocina KST2200 Plus lleva integrada 1 estera filtrante de carbón activo
- Medidas: an. 760 x prof. 445 x al. 10 mm
- Peso: 0,14 kg
- GTIN: 4015613769493

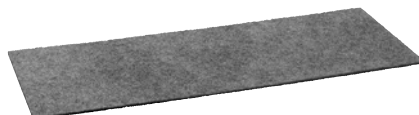


107291

PVP* 39,- €

Estera filtrante de carbón KST3240 Plus

- Material: Carbón activo
- Indicación importante: La estación de cocina KST3240 Plus lleva integrada 1 estera filtrante de carbón activo
- Medidas: an. 1.120 x prof. 445 x al. 10 mm
- Peso: 0,21 kg
- GTIN: 4015613681634



107273

PVP* 69,- €

Filtro de zeolita KST Plus

- Material: Zeolita
- Indicación importante: En la estación de cocina KST2200 Plus hay instalados 2 filtros de zeolita, En la estación de cocina KST3240 Plus hay instalados 3 filtros de zeolita
- Medidas: an. 462 x prof. 380 x al. 16 mm
- Peso: 3,6 kg
- GTIN: 4015613692326



107274

PVP* 319,- €

Tarima 100 KST Plus

- Diseñada para las estaciones de cocina KST Plus / KST Eco
- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas: an. 400 x prof. 595 x al. 100 mm
- Peso: 3,1 kg
- GTIN: 4015613682549



107276

PVP* 239,- €

Tarima 200 KST Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas: an. 400 x prof. 595 x al. 200 mm
- Peso: 7,4 kg
- GTIN: 4015613684659



107277

PVP* 509,- €



Deslizabandejas KST2200 Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Incluye: Material de fijación
- Medidas: an. 1.100 x prof. 345 x al. 130 mm
- Peso: 4,1 kg
- GTIN: 4015613765822



107289

PVP* 498,- €

Deslizabandejas KST3240 Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Incluye: Material de fijación
- Medidas: an. 1.490 x prof. 345 x al. 130 mm
- Peso: 4,4 kg
- GTIN: 4015613695334



107278

PVP* 569,- €



Estante lateral KST Plus

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Incluye: Material de fijación
- Medidas: an. 700 x prof. 350 x al. 80 mm
- Peso: 4,4 kg
- GTIN: 4015613695341



107279

PVP* 709,- €





Snackpoint 200



Preparar y servir alimentos con la máxima flexibilidad. El Snackpoint 200 permite preparar y servir alimentos con la máxima flexibilidad: desde un puesto de perritos calientes, pasando por una estación de parrilla, hasta una barra de café, esta estación móvil se transforma rápida y fácilmente y se adapta a la perfección para el siguiente uso.



- Cantidad áreas de cocción individuales 1
- Con pieza sobrepuesta de vidrio Sí
- Medidas tapa de cristal an. 790 x prof. 200 x al. 300 mm
- Características de área de cocción individual Baldas regulables en altura, 3 alturas
Superficie de apoyo: an. 760 x prof. 590 mm
Puede equiparse con baldas disponibles opcionalmente.
- Equipado con Compartimento de almacenaje debajo del área de cocción, medidas: an. 755 x prof. 580 mm
- Ruedas 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Características 2 conductos para cables
Frente magnético de acero inoxidable, que se puede utilizar como espacio publicitario
Paneles de vidrio (de seguridad) redondeados en el lado del dependiente
Numerosas combinaciones de aparatos posibles gracias a las baldas disponibles opcionalmente
Se pueden conectar 2 Snackpoints 200 o más
- Incluye Tapa de vidrio
2 elementos de conexión
Refuerzo de base reemplazable para baldas disponibles opcionalmente
- Medidas an. 800 x prof. 600 x al. 1.225 mm
- Peso 42,3 kg



- ▶ Diseñado para máx. 2 equipos de sobremesa
- ▶ Numerosas combinaciones de aparatos posibles gracias a las baldas disponibles opcionalmente



- ▶ Se pueden conectar 2 Snackpoints 200 o más
- ▶ Panel de vidrio acortado disponible opcionalmente



- ▶ Frente magnético de acero inoxidable, que se puede utilizar como espacio publicitario

107301

GTIN 4015613756820



PVP* 1.998,- €

Accesorio

Balda M1 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Recorte:
Diseñado para la freidora SNACK III Plus,
Medidas: an. 380 x prof. 280 mm
- Medidas superficie: an. 375 x prof. 575 mm
- Características: 2 conductos para cables
- Medidas: an. 755 x prof. 578 x al. 15 mm
- Peso: 3,7 kg
- GTIN: 4015613761770



107302

PVP* 135,- €

Balda M2 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Recorte 1:
Diseñado para la placa de inducción IK 305-EB,
Medidas: an. 270 x prof. 490 mm
- Recorte 2:
Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN,
150 mm, Medidas: an. 345 x prof. 545 mm
- Características: Orificios de ventilación
- Medidas: an. 755 x prof. 578 x al. 15 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613761787



107303

PVP* 135,- €

Balda M3 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Recorte 1:
Diseñado para la plancha GDP 320E-G,
Medidas: an. 330 x prof. 550 mm
- Recorte 2:
Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN,
150 mm, Medidas: an. 345 x prof. 545 mm
- Características: Orificios de ventilación
- Medidas: an. 755 x prof. 578 x al. 15 mm
- Peso: 0,78 kg
- GTIN: 4015613761794



107304

PVP* 135,- €

Balda M4 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Recorte 1:
Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN,
150 mm, Medidas: an. 345 x prof. 545 mm
- Recorte 2:
Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN,
150 mm, Medidas: an. 345 x prof. 545 mm
- Medidas: an. 755 x prof. 578 x al. 15 mm
- Peso: 0,77 kg
- GTIN: 4015613761800

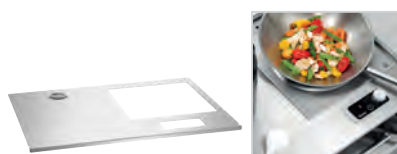


107305

PVP* 135,- €

Balda M5 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Recorte:
Diseñado para el wok de inducción IW35-EB,
Medidas para wok: an. 330 x prof. 350 mm,
Medidas para panel de control:
an. 150 x prof. 70 mm
- Medidas superficie: an. 375 x prof. 575 mm
- Características: 1 conducto para cables, Orificios de ventilación
- Medidas: an. 755 x prof. 578 x al. 15 mm
- Peso: 3,5 kg
- GTIN: 4015613761817

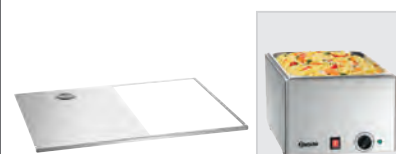


107306

PVP* 135,- €

Balda M6 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Recorte:
Diseñado para recipiente de baño María 1/1 GN,
150 mm, Medidas: an. 345 x prof. 545 mm
- Medidas superficie: an. 375 x prof. 575 mm
- Características: 1 conducto para cables
- Medidas: an. 755 x prof. 578 x al. 15 mm
- Peso: 2,9 kg
- GTIN: 4015613761824

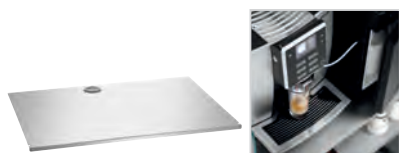


107307

PVP* 135,- €

Balda M7 Snackpoint 200

- Material: Acero inoxidable
- Medidas superficie: an. 755 x prof. 578 mm
- Características: 1 conducto para cables
- Medidas: an. 755 x prof. 578 x al. 15 mm
- Peso: 5 kg
- GTIN: 4015613761831



107308

PVP* 135,- €

Panel de vidrio VB Snackpoint 200

- Material: Vidrio
- Características: Con orificios guía
- Indicación importante:
Se requieren 2 paneles de vidrio por conexión.
- Medidas: an. 195 x prof. 6 x al. 300 mm
- Peso: 0,84 kg
- GTIN: 4015613761848



107309

PVP* 169,- €

Cubierta Snackpoint 200

- Material: Tejido de poliéster, Con revestimiento de PVC en ambos lados
- Diseñado para: Snackpoint 200
- Diseño: Plegable, Acolchado integrado, Cierre de velcro en los 4 lados
- Indicación importante:
Usar en Snackpoint sin pieza sobrepuesta de vidrio
- Medidas: an. 850 x prof. 630 x al. 915 mm
- Peso: 5,2 kg
- GTIN: 4015613768700



107310

PVP* 319,- €



Snackjets 500 de Bartscher

Desarrollado por nosotros. En uso para usted.

La tecnología punta de Bartscher en un diseño elegante entra en el mundo de los hornos de alta velocidad. Con los Snackjets 500 de Bartscher, cada creación se convierte en una experiencia de sabor en un abrir y cerrar de ojos. La intuitiva navegación por los menús garantiza al 100% el éxito en la preparación de aperitivos, para cualquier usuario de Snackjet.

Ya sea para asar, cocinar, tostar u hornear: con 78 programas de cocción preestablecidos y una gran variedad de programas libremente programables, los hornos de alta velocidad ofrecen innumerables posibilidades para obtener resultados rápidos y perfectos gracias a una gran cantidad

¿Negro o plateado?

Sólo usted puede juzgar qué diseño se adapta mejor a usted y a su interior. Sin embargo, podemos decirle que ambos modelos ofrecen la misma ingeniosa funcionalidad para mejorar sus aperitivos y su servicio.



Snackjet 500



Rápido, eficiente, inteligente: el horno de alta velocidad ahorra mucha energía y tiempo gracias a la función combinada de aire caliente y microondas, sin renunciar al sabor. Ya sea asar, cocinar, tostar u hornear: con 78 programas de cocción y una gran variedad de programas de cocción programables, el Snackjet 500 ofrece innumerables posibilidades para la preparación de alimentos.



- Material del interior

- Medidas interiores

- Funciones



- Cantidad de programas de cocción



- Cantidad de fases de cocción

- Rango de temperatura

- Ajuste de tiempo

- Velocidad del ventilador



- Potencia del microondas

- Potencia del aire caliente

- Tiempo de calentamiento

- Conexión USB

- Características

- Ajuste de altura

- Incluye

- Indicación importante

- Potencia nominal

- Medidas

- Peso

Acero inoxidable

an. 305 x prof. 305 x al. 185 mm

Combinación de aire caliente y microondas

Grill

1.000 programas libremente configurables

78 programas de cocina de eficacia probada en 9 idiomas

Máx. 10 por programa

25 °C a 280 °C

0 a 20 minutos

10 % al 100 %

En incrementos de 10

1.500 W

3.000 W

8 min.

Almacenamiento / importación para programas, incluidas imágenes

Modo de espera que ahorra energía

Funcionamiento silencioso del aparato gracias al eficaz flujo de aire

610 mm a 625 mm

1 pala

1 cesta de cocción, 280 x 210 mm

1 deflector, 280 x 305 mm

1 bandeja para pizza, 260 mm de diámetro

1 placa de parrilla reversible, 280 x 290 mm

Use únicamente recipientes adecuados

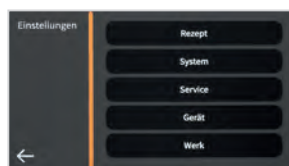
3,5 kW | 230 V | 50 Hz

an. 465 x prof. 675 x al. 615 mm

68,8 kg



- ▶ Pantalla en color capacitiva de 7 pulgadas con control táctil giratorio
- ▶ La temperatura real y la de precalentamiento se pueden consultar inmediatamente



- ▶ Recordatorio de limpieza
- ▶ Indicador de limpieza del filtro



- ▶ Horno de alta velocidad con 1.000 Programas
- ▶ Provisión de 78 programas de cocina de eficacia probada
- ▶ Se puede guardar a través de la interfaz USB



- ▶ Carpetas de recetas personalizables
- ▶ 5 categorías de alimentos ajustables individualmente

	Color	Material	Código:	PVP*	GTIN
Snackjet 500	Plateado	Acero inoxidable	120768	6.449,- €	4015613877006
Snackjet 500 S	Negro	Acero inoxidable Esmaltado	120741	6.449,- €	4015613887661





Snackjet 200

Bartscher Snackjet es el horno de alta velocidad ideal, tanto para restauración rápida como para otros sectores de la restauración. La combinación de horno de convección y microondas permite preparar casi cualquier aperitivo de manera que quede crujiente y, al mismo tiempo, fresco y jugoso. Con 1024 programas y 15 fases de cocción, se pueden preparar los platos más diversos fácilmente y en un tiempo mínimo.



- Material del interior
- Medidas interiores
- Funciones

- Cantidad de programas de cocción
- Cantidad de fases de cocción
- Rango de temperatura
- Ajuste de tiempo
- Velocidad del ventilador

- Potencia del microondas
- Potencia del aire caliente
- Tiempo de calentamiento
- Conexión USB

- Ajuste de altura
- Incluye

- Indicación importante
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
 an. 305 x prof. 305 x al. 185 mm
 Combinación de aire caliente y microondas
 Grill
 1.024 programas libremente configurables
 Máx. 15 por programa
 25 °C a 280 °C
 0 a 20 minutos
 10 % al 100 %
 En incrementos de 10
 1.500 W
 3.000 W
 8 min.
 Almacenamiento / importación para programas, incluidas imágenes
 610 mm a 625 mm
 1 pala
 1 cesta de cocción, 280 x 210 mm
 1 deflector, 280 x 305 mm
 1 bandeja para pizza, 260 mm de diámetro
 Use únicamente recipientes adecuados
 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 460 x prof. 670 x al. 610 mm
 68,6 kg



- ▶ Horno de alta velocidad con 1024 programas
- ▶ Preparación flexible de aperitivos en un tiempo mínimo



- ▶ Combinación de horno de convección y microondas
- ▶ Velocidad del ventilador: del 10 % al 100 %



- ▶ Pantalla táctil a color



- ▶ Programas con imágenes almacenamiento a través de la interfaz USB

	Color	Material	Código:	PVP*	GTIN
Snackjet 200	Plateado	Acero inoxidable	120751	6.149,- €	4015613736587
Snackjet 200 S	Negro	Acero inoxidable Esmaltado	120767	6.149,- €	4015613865157



Accesorio

Bandeja para pizza Snackjet

- Material: Aluminio, Recubierto
- Diseñado para: Snackjet
- Diseño: Ø 260 mm, Suelo perforado, Redondo
- Características: Apta para microondas
- Medidas: an. 260 x prof. 260 x al. 15 mm
- Peso: 0,22 kg
- GTIN: 4015613800158



120758

PVP* 32,- €

Placa de cocción RG2500 Snackjet

- Material: Aluminio fundido, Recubierto
- Diseñado para: Snackjet
- Diseño: Ø 250 mm, Fondo liso, Con borde de 28 mm de altura, Redondo
- Características: Apta para microondas
- Medidas: an. 250 x prof. 250 x al. 33 mm
- Peso: 0,64 kg
- GTIN: 4015613809526



120775

PVP* 79,- €

Placa de cocción RG2100 Snackjet

- Material: Aluminio fundido, Recubierto
- Diseñado para: Snackjet
- Diseño: Ø 210 mm, Fondo liso, Con borde de 42 mm de altura, Redondo
- Características: Apta para microondas
- Medidas: an. 210 x prof. 210 x al. 45 mm
- Peso: 0,59 kg
- GTIN: 4015613809502



120773

PVP* 75,- €

Placa de cocción EG2600 Snackjet

- Material: Aluminio fundido, Recubierto
- Diseñado para: Snackjet
- Diseño: Cuadrado, Fondo liso, Con borde de 28 mm de altura
- Características: Apta para microondas
- Medidas: an. 260 x prof. 260 x al. 30 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613809472



120770

PVP* 85,- €

Placa parrilla reversi. EGR2900 Snackjet

- Material: Aluminio fundido, Recubierto
- Diseñado para: Snackjet
- Diseño: 1 lado acanalado, 1 lado liso, Cuadrado
- Características: Utilizable por ambos lados, Apta para microondas
- Medidas: an. 290 x prof. 282 x al. 10 mm
- Peso: 2,2 kg
- GTIN: 4015613819822



120776

PVP* 139,- €

Sartén con pocillos E5M110 Snackjet

- Material: Aluminio fundido, Recubierto
- Diseñado para: Snackjet
- Diseño: 5 pocillos, 11 cm de diámetro, 1,5 cm de altura
- Características: Apta para microondas
- Medidas: an. 282 x prof. 292 x al. 20 mm
- Peso: 0,87 kg
- GTIN: 4015613819839

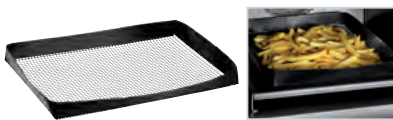


120777

PVP* 135,- €

Cesta de cocción Snackjet

- Material: Tejido de fibra de vidrio, Revestimiento de politetrafluoroetileno
- Diseñado para: Snackjet
- Características: Apta para microondas
- Medidas: an. 290 x prof. 220 x al. 30 mm
- Peso: 0,06 kg
- GTIN: 4015613753072

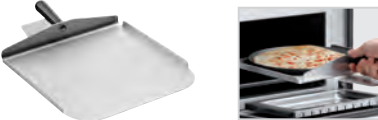


120753

PVP* 22,- €

Pala Snackjet

- Material: Aluminio, Plástico
- Diseñado para: Snackjet
- Características: Con mango fijo
- Medidas: an. 300 x prof. 410 x al. 62 mm
- Peso: 0,54 kg
- GTIN: 4015613753065



120752

PVP* 35,- €

Pinzas para horno E10 Snackjet

- Material: Aluminio fundido
- Diseñado para: Placa de cocción Snackjet, Bandeja para pizza Snackjet
- Medidas: an. 40 x prof. 190 x al. 55 mm
- Peso: 0,29 kg
- GTIN: 4015613809519



120774

PVP* 55,- €

Guantes para barbacoa 425

- Material: Aramida, Estampado de silicona
- Longitud: 425 mm
- Resistente a temperaturas hasta: 500 °C
- Lavable: Sí
- Volumen de suministro: 1 par de guantes para barbacoa
- Medidas: an. 170 x prof. 400 x al. 15 mm
- Peso: 0,32 kg
- GTIN: 4015613822433



A500514

PVP* 39,- €

Limpiador F1L para Snackjet

- Diseñado para: Hornos de cocción y combinados con circulación de aire (p. ej., hornos de alta velocidad)
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Conforme con HACCP: Sí | Exento de cloro: Sí
- Características: Desprendimiento espontáneo eficiente de la suciedad, para un poder de limpieza máximo, Muy eficaz contra productos quemados
- Medidas: an. 100 x prof. 110 x al. 300 mm
- Peso: 1,1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613779911



173284

PVP* 85,- €

Aerosol protector F1L para Snackjet

- Diseñado para: Hornos de cocción y combinados con circulación de aire (p. ej., hornos de alta velocidad)
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Conforme con HACCP: Sí | Exento de cloro: Sí
- Características: Facilita la limpieza de la cavidad del horno, Protege de los productos quemados y restos de grasa
- Medidas: an. 110 x prof. 100 x al. 300 mm
- Peso: 1,1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613779928



173285

PVP* 95,- €

Horno de convección, Universal



- Material del interior
- Medidas interiores
- Cantidad de ranuras de inserción
- Funciones
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
 an. 404 x prof. 308 x al. 254 mm
 4
 Convección
 50 °C a 250 °C
 Aprox. 6 minutos (163 °C)
 1 bandeja de horno
 1 rejilla
 2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 an. 530 x prof. 495 x al. 320 mm
 17,5 kg

A120880

PVP* 459,- €

GTIN 4015613404073



Bandeja de horno para A120880

- Medidas: an. 400 x prof. 280 x al. 11 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613404127

A120702

PVP* 25,- €

Rejilla de horno para A120880

- Medidas: an. 400 x prof. 290 x al. 20 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613404110

A120701

PVP* 19,50 €



Horno de convección AT110



Serie AT: tecnología de cocina inteligente para asar, freír y hornear.
 La serie AT le ofrece toda una gama de potentes hornos de aire caliente.

- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Funciones
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Cantidad de ventiladores
- Características
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
 3
 1/2 GN
 Convección
 50 °C a 300 °C
 Aprox. 3 minutos (180 °C)
 1
 Puerta doble cristal
 Cámara de cocción redondeada
 Rieles de apoyo desmontables
 Señal acústica al final del tiempo programado
 3 rejillas
 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
 an. 460 x prof. 575 x al. 465 mm
 25,5 kg

120789

PVP* 559,- €

GTIN 4015613496924



GN cuebta 1/2 con borde reforzado

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Gastronorm: 1/2 GN
- Medidas: an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613271750

A101190

PVP* 16,- €

Parrilla 1/2 GN

- Material: Acero inoxidable
- Gastronorm: 1/2 GN
- Medidas: an. 330 x prof. 265 x al. 55 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613815275

786009

PVP* 45,- €





Horno de convección AT90



Serie AT: tecnología de cocina inteligente para asar, freír y hornear. La serie AT le ofrece toda una gama de potentes hornos de aire caliente.

- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 438 x 315 mm
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Tiempo de calentamiento: Aprox. 8 minutos (150°C)
- Cantidad de ventiladores: 2
- Características:
 - Puerta doble cristal
 - Cámara de cocción redondeada
 - Rieles de apoyo desmontables
 - Señal acústica al final del tiempo programado
- Incluye: 4 bandejas de horno
- Potencia nominal: 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Acristalamiento doble de puerta



► Carriles de soporte extraíbles



► Cantidad de ventiladores: 2



AT120
 ► Con función grill
 ► Con función de cocción al vapor

	Material del interior	Funciones	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
AT90	Esmaltado	Convección	an. 595 mm prof. 615 mm al. 580 mm	38 kg	A120786	575,- €	4015613400655
AT90-ST	Acero inoxidable	Convección	an. 595 mm prof. 615 mm al. 580 mm	37,4 kg	120879	629,- €	4015613717081
AT120	Acero inoxidable	Convección Función grill Función vapor	an. 600 mm prof. 610 mm al. 580 mm	40 kg	A120788	919,- €	4015613400662



Control MDI de Bartscher

MDI son las siglas de "Manual Digital Interface" (interfaz digital manual) y combina un manejo muy intuitivo mediante muletilla con inteligencia digital.

El ajuste de temperatura con precisión al grado y el ajuste de tiempo con precisión al segundo hacen posibles procesos de cocción recurrentes con extraordinarios resultados. Cuando finaliza el proceso de cocción, se emite una señal acústica y en la pantalla se muestra el último ajuste de tiempo.



Horno de convección AT90-MDI S



El horno de convección en negro mate no sólo destaca visualmente, sino que también impresiona con sus dos potentes motores para una circulación del aire uniforme y potente. Equipada con las características probadas de la serie AT y el intuitivo sistema de control MDI de Bartscher, es sinónimo de rendimiento fiable.



- Material del interior: Esmaltado
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 438 x 315 mm
- Funciones: Convección
- Control: Muletilla MDI
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Tiempo de calentamiento: Aprox. 8 minutos (150°C)
- Cantidad de ventiladores: 2
- Características: Cámara de cocción redondeada, Rieles de apoyo desmontables, Puerta doble cristal, Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo, Función memoria

• Incluye

- Potencia nominal: 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 595 x prof. 615 x al. 580 mm
- Peso: 38,4 kg

Esmaltado

4

438 x 315 mm

Convección

Muletilla MDI

50 °C a 300 °C

Aprox. 8 minutos (150°C)

2

Cámara de cocción redondeada

Rieles de apoyo desmontables

Puerta doble cristal

Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo

Función memoria

El proceso de cocción se puede pausar mediante el regulador de temperatura.

Señal acústica al final del tiempo de asado (1 - 120 minutos)

4 bandejas de horno

1 soporte para bandejas

2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 595 x prof. 615 x al. 580 mm

38,4 kg



- ▶ Diseño moderno: Con revestimiento de alta calidad en negro
- ▶ Elegante look seda-mate



- ▶ Cámara de cocción redonda
- ▶ Acrilamiento para puertas dobles



- ▶ Funciones: Convección
- ▶ Tono de señal una vez transcurrido el tiempo (1 - 120 minutos)



AT90-MDI

	Color	Material	Código:	PVP*	GTIN
AT90-MDI S	Negro, mate	Acero inoxidable, recubierto	120825	719,- €	4015613872988
AT90-MDI	Gris plata	Acero inoxidable	A120796	698,- €	4015613712147



Accesorio

Bandeja de horno AT90120

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 435 x prof. 312 x al. 12 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613805351

786008

PVP* 26,- €

Parrilla AT90120

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 435 x prof. 316 x al. 15 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613815282

786010

PVP* 30,- €



Bastidor inferior AT90-120

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 438 x 315 mm
- Medidas: an. 535 x prof. 595 x al. 855 mm
- Peso: 11,8 kg
- GTIN: 4015613730011



115084

PVP* 409,- €



Bastidor inferior AT90-120VR

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 438 x 315 mm
- Medidas: an. 595 x prof. 535 x al. 590 mm
- Peso: 10,8 kg
- GTIN: 4015613729992



115083

PVP* 369,- €



Bastidor de conexión AT90-120

- Práctico y compacto: este bastidor de conexión permite apilar de forma segura 2 hornos de convección AT90 o AT120. El atornillado firme evita el riesgo de deslizamiento.
- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Hornos de convección AT90, Hornos de convección AT120
- Medidas: an. 598 x prof. 536 x al. 55 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613730073



115086

PVP* 55,- €



Bandeja de horno 433x333-ST

- Material: Acero inoxidable
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613734644



100404

PVP* 35,- €

Bandeja de horno 433x333-SI

- Material: Aluminio
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 0,66 kg
- GTIN: 4015613734651



100405

PVP* 41,- €

Bandeja de horno 433x333-AL

- Material: Aluminio
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 0,65 kg
- GTIN: 4015613734668



100406

PVP* 29,- €

Chapa perforada 433x333-SI

- Material: Aluminio
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 0,5 kg
- GTIN: 4015613734675



100407

PVP* 39,- €

Chapa perforada 433x333-AL

- Material: Aluminio
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 433 x prof. 333 x al. 10 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734682



100408

PVP* 25,- €

Estantería mural 600x600mm, Al

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad de carga máx.: 50 kg
- Medidas: an. 600 x prof. 600 x al. 155 mm
- Peso: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988



174600

PVP* 115,- €

Horno de convección AT211-MDI S

La elegancia se une al rendimiento: el horno de convección en negro mate combina un diseño elegante con una funcionalidad sin concesiones. Con insertos para bandejas 1/1 GN y las características probadas de la serie AT, cada uso se convierte en una experiencia de cocina fiable. El sistema de control digital Bartscher MDI garantiza un ajuste sencillo y preciso de la temperatura y el tiempo.



- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Funciones
- Control
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Cantidad de ventiladores
- Características

- Acero inoxidable
- 4
- 1/1 GN
- Convección
- Muletilla MDI
- 50 °C a 300 °C
- Aprox. 12 minutos (150°C)
- 2
- Cámara de cocción redondeada
- Rieles de apoyo desmontables
- Puerta doble cristal
- Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo
- Función memoria
- El proceso de cocción se puede pausar mediante el regulador de temperatura.
- Señal acústica al final del tiempo de asado (1 - 120 minutos)
- 1 rejilla
- 1 cubeta GN
- 3 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Incluye
- Potencia nominal



- ▶ Diseño moderno: Con revestimiento de alta calidad en negro
- ▶ Elegante look seda-mate



- ▶ Rieles de apoyo desmontables
- ▶ Acristalamiento para puertas
- ▶ Doble cámara de cocción redonda



AT211-MDI



AT220-MDI

- ▶ Funciones: Convección | Función grill | Función vapor

	Color	Material	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
AT211-MDI S	Negro, mate	Acero inoxidable, recubierto	an. 700 mm prof. 635 mm al. 540 mm	44 kg	120826	925,- €	4015613891057
AT211-MDI	Gris plata	Acero inoxidable	an. 700 mm prof. 635 mm al. 540 mm	44 kg	A120792	898,- €	4015613727349
AT220-MDI	Gris plata	Acero inoxidable	an. 700 mm prof. 640 mm al. 540 mm	44 kg	A120821	1.039,- €	4015613757124



Accesorio – Hornos de convección AT211-MDI / AT220-MDI / AT230-MDI

Bandeja 1/1GN, 20 mm

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Gastronorm: 1/1 GN
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 20 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185

PVP* 29,- €

GN rejilla 1/1, CNS

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Gastronorm: 1/1 GN
- Medidas: an. 325 x prof. 530 x al. 10 mm
- Peso: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250

A101091

PVP* 39,- €

Bastidor inferior AT211-220-230

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN, 530 x 580 mm
- Medidas: an. 700 x prof. 600 x al. 880 mm
- Peso: 19,8 kg
- GTIN: 4015613874326



115087

PVP* 529,- €

Horno de convección AT230-MDI S



La AT230-MDI S simplifica la carga de la cámara de cocción gracias al tope lateral de la puerta. Combinando las características AT de eficacia probada con la función adicional de grill y la cocción al vapor, no se deja nada que desear. El intuitivo sistema de control MDI de Bartscher, con regulación rápida y sencilla de la temperatura y el tiempo, garantiza la máxima facilidad de uso.



- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Funciones



- Control
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Cantidad de ventiladores
- Características

- Acero inoxidable
- 4
- 1/1 GN
- Convección
- Función grill
- Función vapor
- Muletilla MDI
- 50 °C a 300 °C
- Aprox. 12 minutos (150°C)
- 2
- Cámara de cocción redondeada
- Rieles de apoyo desmontables
- Puerta doble cristal
- Fácil llenado gracias al tope lateral de la puerta
- Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo
- Función memoria
- El proceso de cocción se puede pausar mediante el regulador de temperatura.
- Señal acústica al final del tiempo de asado (1 - 120 minutos)
- 1 rejilla
- 1 cubeta GN
- 1 tubo flexible de entrada
- 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- an. 700 x prof. 675 x al. 550 mm
- 47,6 kg

- Incluye

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Diseño moderno: Con revestimiento de alta calidad en negro
- ▶ Elegante look seda-mate



- ▶ Funciones: Convección
- Función grill
- Función vapor



- ▶ Fácil carga gracias a la bisagra lateral de la puerta
- ▶ Rieles de apoyo desmontables
- ▶ Cámara de cocción redonda
- ▶ Acristalamiento para puertas



AT230-MDI

	Color	Material	Código:	PVP*	GTIN
AT230-MDI S	Negro, mate	Acero inoxidable, recubierto	120827	1.089,- €	4015613891071
AT230-MDI	Gris plata	Acero inoxidable	A120823	1.069,- €	4015613757704





Horno de convección AT400 hum.

Serie AT: tecnología de cocina inteligente para asar, freír y hornear.
Vapor hasta 300 grados: la serie AT le ofrece toda una gama de potentes hornos de aire caliente.



- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Funciones

Acero inoxidable
4
600 x 400 mm
Convección
Función vapor
Motor reversible (ruedas ventiladoras)

- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Cantidad de ventiladores
- Características

50 °C a 300 °C
Aprox. 12 minutos (150°C)

- Incluye

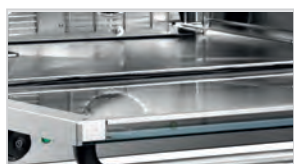
2
Puerta doble cristal
Cámara de cocción redondeada
Rieles de apoyo desmontables
Señal acústica al final del tiempo programado

- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

2 bandejas de horno agujereadas
2 bandejas de horno
6,4 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 835 x prof. 765 x al. 570 mm
65 kg



- ▶ Hasta 4 x 600 x 400
- ▶ Distancia entre las baldas: 80 mm



- ▶ Acristamiento doble de puerta



- ▶ Carriles de soporte extraíbles

105780

GTIN 4015613505572

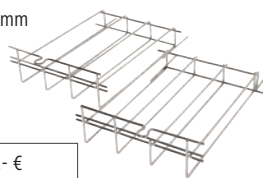


PVP* 1.679,- €

Accesorio

Juego guías de estante dcha.-izda.

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
Diseñado para:
Horno de convección AT400
- Medidas: an. 105 x prof. 485 x al. 300 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613661971



780002

PVP* 65,- €

Bastidor inferior AT400-410

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
Diseñado para: Hornos de convección
AT400, AT410-MDI
- Medidas: an. 850 x prof. 680 x al. 875 mm
- Peso: 25,6 kg
- GTIN: 4015613874333



115088

PVP* 629,- €



- ▶ Placa de parrilla reversible EGR60400
página 98

Control MDI de Bartscher

MDI son las siglas de "Manual Digital Interface" (interfaz digital manual) y combina un manejo muy intuitivo mediante muletilla con inteligencia digital.

El ajuste de temperatura con precisión al grado y el ajuste de tiempo con precisión al segundo hacen posibles procesos de cocción recurrentes con extraordinarios resultados. Cuando finaliza el proceso de cocción, se emite una señal acústica y en la pantalla se muestra el último ajuste de tiempo.



Horno de convección AT410-MDI

Sofisticadas características y máxima comodidad de uso: el AT410-MDI combina la sólida funcionalidad de la serie AT con el control MDI digital de Bartscher para una regulación rápida y simple de la temperatura y el tiempo.



- Material del interior: Acero inoxidable
 - Cantidad de ranuras de inserción: 4
 - Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
 - Funciones:
 - Convección
 - Función vapor
 - Motor reversible (ruedas ventiladoras)
 - Muletilla MDI
 - Control: 50 °C a 300 °C
 - Rango de temperatura: Aprox. 12 minutos (150°C)
 - Tiempo de calentamiento: 2
 - Cantidad de ventiladores: Cámara de cocción redondeada
 - Características:
 - Rieles de apoyo desmontables
 - Puerta doble cristal
 - Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo
 - Función memoria
- El proceso de cocción se puede pausar mediante el regulador de temperatura. Señal acústica al final del tiempo de asado (1 - 120 minutos)
- Incluye:
 - 4 bandejas de horno
 - 1 tubo flexible de entrada
 - Potencia nominal: 6,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
 - Conexión del aparato: 3 NAC
 - Medidas: an. 835 x prof. 765 x al. 570 mm
 - Peso: 69 kg



- ▶ Tipo de ranuras para bandejas: transversales
- ▶ Formato: 600 x 400 mm
- ▶ Cantidad: 4



- ▶ Rieles de soporte extraíbles



- ▶ Cámara de horneado redondeada

A120822

GTIN 4015613757131



PVP* 1.798,- €

Horno de convección MF6430

Este horno de convección fácil de manejar incorpora numerosas funciones de cocción para una preparación perfecta de los alimentos.



- Material del interior
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Funciones

Esmaltado
6
440 x 375 mm
Temperatura superior
Temperatura inferior
Calor inferior por convección
Temperatura superior e inferior
Calor superior / inferior con ventilador
Convección
Función grill
Función grill con ventilador

- Potencia del grill
- Rango de temperatura
- Tiempo de calentamiento
- Características

1,8 kW
25 °C a 250 °C
Aprox. 20 minutos (250 °C)
Puerta con triple acristalamiento
Cámara de cocción redondeada
Rieles de apoyo desmontables

- Incluye

1 bandeja de horno
1 rejilla

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 600 x prof. 650 x al. 620 mm
50,2 kg



- ▶ 6 ranuras para bandejas
- ▶ Formato: 440 x 375 mm



- ▶ Carriles de soporte extraíbles



- ▶ Resistencia superior abatible

121782

GTIN 4015613681757



PVP* 1.409,- €

Bandeja de horno MF6430

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Medidas: an. 442 x prof. 362 x al. 33 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613702148



206203

PVP* 49,- €

Rejilla de horno MF6430

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 440 x prof. 375 x al. 5 mm
- Peso: 0,79 kg
- GTIN: 4015613702155



206204

PVP* 49,- €

Armario de fermentación GS823T



Esta cámara de fermentación con 8 estantes crea las condiciones óptimas para un desarrollo uniforme y suave de la masa. Manejo intuitivo, Regulación de la temperatura sin escalonamientos y humidificación del aire mediante una bandeja de agua, los productos de panadería se hornean a la perfección.



- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Rango de temperatura
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

8
2/3 GN
442 x 320 mm
25 °C a 85 °C
Depósito de agua para humidificar el aire
2 kW | 230 V | 50 Hz
an. 600 x prof. 700 x al. 960 mm
44 kg

116553

PVP* 1.399,- €

GTIN 4015613876429



Horno convección vapor Silversteam2 5230M

El compañero ideal en cualquier cocina: horno mixto Bartscher de la serie Silversteam2. Ya sea para cocción por convección, cocción al vapor, mixta o cocción a baja temperatura, el manejo manual permite controlar todos los procesos de cocción sin complicaciones y en función de las necesidades, con o sin sonda de temperatura central.



- Material del interior
- Funciones



- Cantidad de programas de cocción
- Cantidad de fases de cocción
- Rango de temperatura
- Velocidad del ventilador
- Conexión para sonda de temperatura interna
- Toma de agua
- Características

Acero inoxidable 18/10
 Generación de vapor por inyección directa
 Vapor
 Vapor y convección
 Cocción a baja temperatura
 Motor reversible (ruedas ventiladoras)
 Convección
 1
 1
 50 °C a 280 °C
 2 niveles
 Lateral
 3/4"
 Cámara de cocción redondeada
 Rieles de apoyo desmontables
 Puerta doble cristal
 Iluminación LED en la puerta
 1 rejilla GN
 1 bandeja de horno GN

- Incluye



▶ Manejo sencillo con muletilla



▶ Acristalamiento doble de puerta, puerta interior fácil de abrir para la limpieza



▶ Extracción de vapores fácil de regular



▶ Rieles de soporte extraíbles

	Dimensiones de ranuras de inserción	Cantidad de ventiladores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Silversteam2 5230M 	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	an. 640 mm prof. 775 mm al. 680 mm	58 kg	116822	3.419,- €	4015613864877
Silversteam2 5110M	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 680 mm	87 kg	116826	4.845,- €	4015613864884
Silversteam2 7110M	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 860 mm	106 kg	116828	6.079,- €	4015613864891
Silversteam2 10110M	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 1.055 mm	120 kg	116831	7.029,- €	4015613864907






Horno convección vapor Silversteam2 5110D

El manejo electrónico permite controlar todos los procesos de cocción en función de las necesidades. Gracias a la función Rack Control, se puede preparar una distintos platos en diferentes momentos. Es una gran ayuda, ya que Silversteam2 permite tenerlo todo a la vista.



- Material del interior: Acero inoxidable 18/10
- Funciones:
 - Generación de vapor por inyección directa
 - Vapor
 - Cocción Delta T
 - Vapor y convección
 - Cocción a baja temperatura
 - Motor reversible (ruedas ventiladoras)
 - Convección
 - Enfriamiento en la fase de cocción
 - Vaporización manual
- Rack Control: Sí
- Cantidad de programas de cocción: 300 preinstalados, 300 programables
- Cantidad de fases de cocción: 9
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Velocidad del ventilador: 3 niveles
- Conexión para sonda de temperatura interna: Frontal, abajo
- Conexión USB: Frontal, abajo
- Toma de agua: 3/4"
- Características:
 - Cámara de cocción redondeada
 - Rieles de apoyo desmontables
 - Puerta doble cristal
 - Iluminación LED en la puerta
- Incluye: 1 rejilla GN, 1 bandeja de horno GN

	Dimensiones de ranuras de inserción	Cantidad de ventiladores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Silversteam2 5230D 	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	an. 640 mm prof. 775 mm al. 680 mm	60 kg	117733	4.225,- €	4015613864914
Silversteam2 5110D	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 680 mm	89 kg	117735	5.555,- €	4015613864921
Silversteam2 7110D	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 860 mm	108 kg	117737	6.789,- €	4015613864938
Silversteam2 10110D	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 1.055 mm	122 kg	117740	7.739,- €	4015613864945



Horno convección vapor Silversteam2 P-7110D



Más eficiencia y ahorro de tiempo con el horno de vapor combinado Silversteam2 P gracias a la potencia adicional. El llenado completo de las cámaras de cocción no supone ningún problema gracias al alto rendimiento y a la función Rack Control. Tiempos de cocción reducidos, tiempos de calentamiento más cortos y un manejo sencillo que hablan por sí mismos.

- Material del interior: Acero inoxidable 18/10
- Funciones:
 - Generación de vapor por inyección directa
 - Vapor
 - Cocción Delta T
 - Vapor y convección
 - Cocción a baja temperatura
 - Motor reversible (ruedas ventiladoras)
 - Convección
 - Enfriamiento en la fase de cocción
 - Vaporización manual
- Rack Control: Sí
- Cantidad de programas de cocción: 300 preinstalados, 300 programables
- Cantidad de fases de cocción: 9
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Velocidad del ventilador: 3 niveles
- Conexión para sonda de temperatura interna: Frontal, abajo
- Conexión USB: Frontal, abajo
- Toma de agua: 3/4"
- Características:
 - Cámara de cocción redondeada
 - Rieles de apoyo desmontables
 - Puerta doble cristal
 - Iluminación LED en la puerta
 - Tiempos de calentamiento y recalentamiento más cortos
 - Más adecuado para espacios de cocción muy llenos
- Incluye:
 - 1 rejilla GN
 - 1 bandeja de horno GN



▶ Control electrónico con 600 programas (300 preinstalados, 300 programables)



▶ Rack Control
▶ Para una selección de programa por balda



Silversteam2 P
▶ Tiempos de calentamiento y recalentamiento más cortos
▶ Más adecuado para espacios de cocción muy llenos

	Dimensiones de ranuras de inserción	Cantidad de ventiladores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Silversteam2 P-5230D	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	an. 640 mm prof. 775 mm al. 680 mm	60 kg	117790	4.369,- €	4015613864952
Silversteam2 P-5110D	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 680 mm	89 kg	117791	5.839,- €	4015613864969
Silversteam2 P-7110D	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 860 mm	108 kg	117792	7.075,- €	4015613864976
Silversteam2 P-10110D	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 1.055 mm	122 kg	117793	8.119,- €	4015613864983



Horno convección vapor Silversteam2 7110DRS



El horno de vapor combinado Bartscher Silversteam2 convence por su sistema de limpieza integrado. Ya sea con o sin sonda de temperatura central: el manejo electrónico permite controlar todos los procesos de cocción en función de las necesidades. Gracias a la función Rack Control, se puede preparar una distintos platos en diferentes momentos.

- Material del interior: Acero inoxidable 18/10
- Funciones: Sistema automático de limpieza de 3 niveles con programa de secado
Generación de vapor por inyección directa
Vapor
Cocción Delta T
Vapor y convección
Cocción a baja temperatura
Motor reversible (ruedas ventiladoras)
Convección
Enfriamiento en la fase de cocción
Vaporización manual
- Rack Control: Sí
- Con sistema de limpieza: Sí
- Cantidad de programas de cocción: 300 preinstalados
300 programables
- Cantidad de fases de cocción: 9
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Velocidad del ventilador: 3 niveles
- Conexión para sonda de temperatura interna: Frontal, abajo
- Conexión USB: Frontal, abajo
- Toma de agua: 3/4"
- Características: Cámara de cocción redondeada
Rieles de apoyo desmontables
Puerta doble cristal
Iluminación LED en la puerta
- Incluye: 1 rejilla GN
1 bandeja de horno GN



► Control electrónico con 600 programas (300 preinstalados, 300 programables)



► Sistema de limpieza automático de 3 etapas con programa de secado



► Rack Control
► Para una selección de programa por balda

	Dimensiones de ranuras de inserción	Cantidad de ventiladores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Silversteam2 5230DRS 	5 x 2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	an. 640 mm prof. 775 mm al. 680 mm	61,2 kg	117172	4.845,- €	4015613865034
Silversteam2 5110DRS	5 x 1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 680 mm	90 kg	117175	6.269,- €	4015613865058
Silversteam2 7110DRS	7 x 1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 860 mm	109 kg	117176	7.498,- €	4015613865065
Silversteam2 10110DRS	10 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 1.055 mm	123 kg	117174	8.645,- €	4015613865041



Horno convección vapor Silversteam2 P-10110DRS

Más eficiencia y ahorro de tiempo con el horno de vapor combinado Silversteam2 P gracias a la potencia adicional. El llenado completo de las cámaras de cocción no supone ningún problema gracias al alto rendimiento y a la función Rack Control. Tiempos de cocción reducidos, tiempos de calentamiento más cortos, un manejo sencillo y un sistema de limpieza que hablan por sí mismos.



- Material del interior
- Funciones

- Rack Control
- Con sistema de limpieza
- Cantidad de programas de cocción

- Cantidad de fases de cocción
- Rango de temperatura
- Velocidad del ventilador
- Conexión para sonda de temperatura interna
- Conexión USB
- Toma de agua
- Características

- Incluye

Acero inoxidable 18/10
 Sistema automático de limpieza de 3 niveles con programa de secado
 Generación de vapor por inyección directa
 Vapor
 Cocción Delta T
 Vapor y convección
 Cocción a baja temperatura
 Motor reversible (ruedas ventiladoras)
 Convección
 Enfriamiento en la fase de cocción
 Vaporización manual
 Sí
 Sí
 300 preinstalados
 300 programables
 9
 50 °C a 300 °C
 3 niveles
 Frontal, abajo
 Frontal, abajo
 3/4"
 Cámara de cocción redondeada
 Rieles de apoyo desmontables
 Puerta doble cristal
 Iluminación LED en la puerta
 Tiempos de calentamiento y recalentamiento más cortos
 Más adecuado para espacios de cocción muy llenos
 1 rejilla GN
 1 bandeja de horno GN



▶ Horno de vapor combinado Silversteam2 P
 ▶ Con alta potencia



▶ Tiempos de calentamiento y recalentamiento más cortos
 ▶ Más adecuado para espacios de cocción muy llenos

	Dimensiones de ranuras de inserción	Cantidad de ventiladores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Silversteam2 P-5230DRS	5 x 2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	an. 640 mm prof. 775 mm al. 680 mm	61,2 kg	117182	4.989,- €	4015613864990
Silversteam2 P-5110DRS	5 x 1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 680 mm	90 kg	117184	6.555,- €	4015613865003
Silversteam2 P-7110DRS	7 x 1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 860 mm	109 kg	117185	7.789,- €	4015613865010
Silversteam2 P-10110DRS	10 x 1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	an. 905 mm prof. 840 mm al. 1.055 mm	123 kg	117186	9.025,- €	4015613865027



Accesorio

Rieles de apoyo 6040 SST2-5110

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Diseñado para: Hornos de vapor combinados 5 x 1/1 GN de la serie Silversteam2
- Medidas: an. 385 x prof. 300 x al. 75 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613866666



117151

PVP* 309,- €

Rieles de apoyo 6040 SST2-7110

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 5
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Diseñado para: Hornos de vapor combinados 7 x 1/1 GN de la serie Silversteam2
- Medidas: an. 385 x prof. 450 x al. 40 mm
- Peso: 2,6 kg
- GTIN: 4015613866673



117152

PVP* 359,- €

Rieles de apoyo 6040 SST2-10110

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 8
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Diseñado para: Hornos de vapor combinados 10 x 1/1 GN de la serie Silversteam2
- Medidas: an. 385 x prof. 698 x al. 40 mm
- Peso: 3,9 kg
- GTIN: 4015613866680



117153

PVP* 549,- €

Sonda temperatura interna juego SST2-M1P

- Juego compuesto por: 1 soporte, 1 sonda de temperatura interna
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable al cromo níquel
- Cantidad de puntos de medición: 1
- Longitud cable: 1,7 m
- Diseñado para: Hornos de vapor combinados manuales de la serie Silversteam2
- Medidas: an. 170 x prof. 15 x al. 270 mm
- Peso: 0,12 kg
- GTIN: 4015613868523



116108

PVP* 269,- €

Sonda temperatura interna juego SST2-D1P

- Juego compuesto por: 1 soporte, 1 sonda de temperatura interna
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable al cromo níquel
- Cantidad de puntos de medición: 1
- Longitud cable: 1,7 m
- Diseñado para: Hornos de vapor combinados digitales de la serie Silversteam2
- Medidas: an. 10 x prof. 165 x al. 265 mm
- Peso: 0,14 kg
- GTIN: 4015613866697



116109

PVP* 269,- €

Sonda temperatura interna juego SST2-D4P

- Juego compuesto por: 1 soporte, 1 sonda de temperatura interna
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable al cromo níquel
- Cantidad de puntos de medición: 4
- Longitud cable: 1,75 m
- Diseñado para: Hornos de vapor combinados digitales de la serie Silversteam2
- Medidas: an. 170 x prof. 15 x al. 270 mm
- Peso: 0,16 kg
- GTIN: 4015613877747



116113

PVP* 495,- €

Smoker-Box 1160

- Consta de: Componente de alimentación, Smoker-Box
- Material: Acero inoxidable
- Medidas del Smoker-Box: 125 x 470 x 75 mm (an. x prof. x al.)
- Diseño: Con serpentín
- Material combustible adecuado: Materiales convencionales para ahumadores
- Diseñado para: Hornos convección y vapor
- Indicación importante: Temperatura máxima del ahumador: 200 °C
- Potencia nominal: 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 130 x prof. 470 x al. 75 mm
- Peso: 6,6 kg
- GTIN: 4015613779195



117712

PVP* 949,- €

Juego de dispensadores p. HVC

- Juego compuesto por: 1 bidón de plástico (5 litros) 1 bomba 1 tubo de conexión: bidón-bomba (150 cm) 1 tubo de conexión: bomba - tubo de humidificación (80 cm) Material de instalación
- Medidas: an. 325 x prof. 260 x al. 140 mm
- Peso: 0,98 kg
- GTIN: 4015613595146



116011

PVP* 219,- €

Ducha p. HVC

- Material: Plástico, Metal
- Longitud tubo flexible: 2 m
- Toma de agua: 1/2"
- Características: Válvula de cierre para toma de agua 1/2"
- Incluye: 1 soporte
- Medidas: an. 2.160 x prof. 75 x al. 30 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

PVP* 249,- €

Limpiador de hornos de vapor comb. RS-5L

- Diseñado para: Hornos de vapor combinados con sistema de dosificación automático
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 5 kg
- Exento de cloro: Sí
- Características: Limpieza cuidadosa con los materiales
- Indicación importante: Solo para uso profesional
- Medidas: an. 200 x prof. 150 x al. 250 mm
- Peso: 5,2 kg
- GTIN: 4015613813042



116299V

PVP* 55,- €

Limpiador de hornos de vapor combi. F10L

- Diseñado para: Hornos de vapor combinados con sistema de dosificación automático
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros
- Conforme con HACCP: Sí | Exento de cloro: Sí
- Características: Listo para usar sin trasvasar, Enjuague fácil sin dejar restos, Disuelve automáticamente grasa, proteínas y restos quemados
- Medidas: an. 230 x prof. 200 x al. 315 mm
- Peso: 11,5 kg
- GTIN: 4015613767925



173279

PVP* 115,- €

Accesorio

Reductor de presión

- Material: Latón, Cromado
- Conexión: 3/4"
- Presión del agua: 1 - 6 bar (preajustado a 3 bar)
- Presión máx. de entrada: 16 bar
- Temperatura de servicio máx.: 65 °C
- Medidas: an. 95 x prof. 75 x al. 50 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

PVP* 79,- €

Kit de conexión Silversteam2

- Material: Acero inoxidable
- Juego compuesto por: 1 marco, 1 tubo de conexión, 2 chapas de fijación, 2 tubos y 2 chapas de sujeción, 4 patas, 5 tornillos, 6 escuadras de sujeción
- Posibilidades de combinación:
5 x 1/1 GN en 5 x 1/1 GN
5 x 1/1 GN en 7 x 1/1 GN
- Medidas: an. 910 x prof. 620 x al. 115 mm
- Peso: 9,5 kg
- GTIN: 4015613866703



116112

PVP* 749,- €

Bastidor inferior Silversteam 230

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Fondo: Sí
- Medidas: an. 570 x prof. 515 x al. 740 mm
- Peso: 10,6 kg
- GTIN: 4015613610641



115075

PVP* 349,- €

Bastidor inferior Silversteam 110

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 10
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 741 mm a 790 mm
- Medidas: an. 850 x prof. 700 x al. 740 mm
- Peso: 25 kg
- GTIN: 4015613602486



115069

PVP* 698,- €

Bastidor inferior Silversteam2 6040

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción: 10
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 740 mm a 790 mm
- Medidas: an. 955 x prof. 700 x al. 740 mm
- Peso: 27,5 kg
- GTIN: 4015613877730



115089

PVP* 819,- €

Bastidor inferior Silversteam 2-110

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Cantidad de ranuras de inserción: 6
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 400 mm a 450 mm
- Medidas: an. 850 x prof. 700 x al. 400 mm
- Peso: 14,2 kg
- GTIN: 4015613617589



115071

PVP* 645,- €

Campana extractora Silversteam2

- Durante el proceso de cocción o al abrir la puerta, es inevitable que salga vapor cuando se cocina con el horno de vapor combinado Silversteam2. La campana extractora ayuda a solucionarlo. Procura un mejor clima en la cocina y evita que se deposite grasa o condensación en muebles y paredes.
- Material: Acero inoxidable
- Material filtro: Acero inoxidable
- Cantidad filtros: 2
- Cantidad motores de ventilación/ salidas de aire: 1
- Potencia del motor: 383 W
- Tipo de montaje: Parte superior del aparato
- Potencia nominal: 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 905 x prof. 820 x al. 230 mm
- Peso: 23,3 kg
- GTIN: 4015613866710



116116

PVP* 2.679,- €



Campana de condensación Silversteam2

- Al utilizar el horno de vapor combinado Silversteam2 junto con la campana de condensación, no se requiere ningún sistema de extracción. Los vapores que se desprenden durante el proceso de cocción quedan atrapados por los dos filtros integrados en la campana de condensación.
- Material: Acero inoxidable
- Material filtro: Acero inoxidable
- Cantidad filtros: 2
- Cantidad motores de ventilación/ salidas de aire: 1
- Potencia del motor: 383 W
- Tipo de montaje: Parte superior del aparato
- Incluye: Material de conexión, Material de fijación
- Potencia nominal: 0,38 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 908 x prof. 930 x al. 300 mm
- Peso: 31,6 kg
- GTIN: 4015613866727



116119

PVP* 3.398,- €



Horno convecci. vap Silversteam-K 6110D



Gracias a la ranura longitudinal, Silversteam-K es particularmente compacto y, por lo tanto, puede instalarse en las cocinas más pequeñas. Con manejo digital intuitivo, función Rack Control y buena circulación de aire, los alimentos se pueden cocinar al vapor, cocer u hornear en recipientes 1/1 GN.



- Material del interior: Acero inoxidable 18/10
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Funciones: Convección, Vapor, Vapor y convección, Cocción a baja temperatura, Cocción Delta T, Motor reversible (ruedas ventiladoras), Generación de vapor por inyección directa, Enfriamiento en la fase de cocción
- Rack Control: Sí
- Cantidad de programas de cocción: 300 preinstalados, 300 programables
- Cantidad de fases de cocción: 9
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Velocidad del ventilador: 3 niveles
- Conexión para sonda de temperatura interna: debajo de la cámara de horneado
- Conexión USB: Frontal
- Características: Cámara de cocción redondeada, Rieles de apoyo desmontables, Puerta doble cristal, Iluminación LED en la puerta
- Incluye: 1 rejilla 1/1 GN, 1 bandeja de horno 1/1 GN
- Disponible a petición: horno de vapor combinado con bisagras a la izquierda
- Conexión del aparato: 3 NAC



► Control electrónico con 600 programas, cada uno con 9 fases de cocción



► Rack Control
► Para una selección de programa por balda



► Acristalamiento doble de puerta, puerta interior fácil de abrir para la limpieza



	Cantidad de ranuras de inserción	Sistema de limpieza	Cantidad de ventiladores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Silversteam-K 6110D	6	No	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 525 mm prof. 880 mm al. 800 mm	73,6 kg	117262	6.598,- €	4015613809694
Silversteam-K 6110DRS	6	Sí	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 520 mm prof. 880 mm al. 875 mm	73,2 kg	117263	7.315,- €	4015613809700
Silversteam-K 10110D	10	No	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 555 mm prof. 880 mm al. 1.000 mm	90,2 kg	117264	8.405,- €	4015613809717
Silversteam-K 10110DRS	10	Sí	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 520 mm prof. 880 mm al. 1.012 mm	92,1 kg	117265	9.025,- €	4015613804972



Accesorio

Sonda de temperatura interna juego 3KA

- Juego compuesto por:
1 soporte
1 sonda de temperatura interna
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable al cromo níquel
- Profundidad de inserción: 80 mm
- Longitud cable: 1,9 m
- Diseñado para: Hornos de vapor combinados eléctricos de la serie Silversteam-K
- Medidas: an. 175 x prof. 25 x al. 270 mm
- Peso: 0,54 kg
- GTIN: 4015613818047



116111

PVP* 279,- €

Ducha p. HCV

- Material: Plástico, Metal
- Longitud tubo flexible: 2 m
- Toma de agua: 1/2"
- Características: Válvula de cierre para toma de agua 1/2"
- Incluye: 1 soporte
- Medidas: an. 2.160 x prof. 75 x al. 30 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

PVP* 249,- €

Reductor de presión

- Material: Latón, Cromado
- Conexión: 3/4"
- Presión del agua: 1 - 6 bar (preajustado a 3 bar)
- Presión máx. de entrada: 16 bar
- Temperatura de servicio máx.: 65 °C
- Medidas: an. 95 x prof. 75 x al. 50 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

PVP* 79,- €

Kit de conexión Silversteam-K

- Material: Acero inoxidable
- Juego compuesto por:
1 marco, 4 patas
1 tubo y chapa de soporte para extracción de vahos
1 tubo de conexión
Escuadras de sujeción, Tornillos
- Posibilidades de combinación:
6 x 1/1 GN en 6 x 1/1 GN
6 x 1/1 GN en 10 x 1/1 GN
- Medidas: an. 525 x prof. 735 x al. 75 mm
- Peso: 4,8 kg
- GTIN: 4015613632452

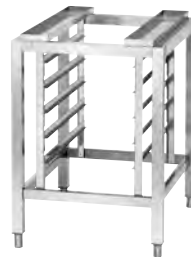


117100

PVP* 339,- €

Bastidor inferior Silversteam-K

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Cantidad de ranuras de inserción: 5
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Tipo de ranuras de inserción: Longitudinal
- Ajuste de altura: 735 mm a 780 mm
- Medidas: an. 550 x prof. 700 x al. 740 mm
- Peso: 14,2 kg
- GTIN: 4015613627090



115076

PVP* 555,- €

Campana de condensación Silversteam-K

- Material: Acero inoxidable
- Material filtro: Acero inoxidable
- Regulación de ventilación: Automático, con sensor
- Incluye: Tubo de vaciado, 320 mm
- Tipo de montaje: Pared
- Potencia nominal: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 520 x prof. 1.040 x al. 300 mm
- Peso: 28,4 kg
- GTIN: 4015613671031



117002

PVP* 3.998,- €





Horno convección vapor Gigasteam20110DRS

Máximo rendimiento de cocción en el mínimo espacio: el horno de vapor combinado con carro para 20 recipientes GN 1/1 es ideal para la producción de grandes cantidades y el compañero perfecto para la preparación de platos en comedores y grandes cocinas. Equipamiento completo que no deja nada que desear: sonda de temperatura interna de 4 puntos, cocción Delta T, cocción a baja temperatura y sistema de limpieza.



- Material del interior Acero inoxidable 18/10
- Cantidad de ranuras de inserción 20
- Dimensiones de ranuras de inserción 1/1 GN
- Funciones Sistema automático de limpieza
Enfriamiento en la fase de cocción
Generación de vapor por inyección directa
Generación de vapor a través de calentador de agua
Vapor
Cocción Delta T
Vapor y convección
Vaporización manual
Cocción a baja temperatura
Motor reversible (ruedas ventiladoras)
Convección
Memoria de datos HACCP
- Con sistema de limpieza Sí
- Cantidad de programas de cocción 250 preinstalados
1.000 programables
- Cantidad de fases de cocción 9
- Rango de temperatura 20 °C a 300 °C
- Cantidad de ventiladores 2
- Velocidad del ventilador 6 niveles
- Conexión para sonda de temperatura interna En el espacio interior
- Conexión USB Frontal
- Toma de agua 2 x 3/4"
- Características Cámara de cocción redondeada
Puerta con triple acristalamiento
Ducha de mano integrada
Iluminación LED en la puerta
- Incluye 1 carro de bandejas 20 x 1/1 GN
1 sensor de temperatura interna, medición de 4 puntos
2 tubos de suministro de agua
Material de montaje
- Indicación importante Requiere instalación/instrucción por parte de un servicio técnico autorizado
Recipientes y rejillas GN no incluidos en el volumen de suministro
- Potencia nominal 38,4 kW | 63 A; 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 930 x prof. 1.030 x al. 1.870 mm
- Peso 307,5 kg



- ▶ Incluido carro para 20 recipientes 1/1 GN
- ▶ Inserción longitudinal



- ▶ Sistema de limpieza automático
- ▶ Limpieza automática con productos de limpieza sólidos



- ▶ Control electrónico con 1.250 programas (250 preinstalados, 1.000 programables), hasta 9 fases de cocción por programa

117820

GTIN 4015613769745



PVP* 16.998,- €

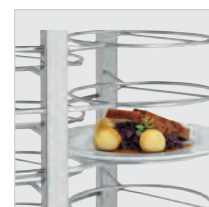


Carro de transporte Gigasteam 20110

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diseñado para: Horno mixto Gigasteam 20110DRS
- Cantidad de ranuras de inserción: 20
- Dimensiones de ranuras de inserción: 1/1 GN
- Capacidad de carga máx. por bandeja: 15 kg
- Capacidad de carga total máx.: 90 kg
- Accesorios incluidos: Con seguro para las cubetas en la parte delantera y trasera, Con soporte para sonda de temperatura interna
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Incluye: Asa de transporte
- Estado de suministro: Montado
- Medidas: an. 557 x prof. 830 x al. 1.745 mm
- Peso: 29,2 kg
- GTIN: 4015613874685

117824

PVP* 3.349,- €

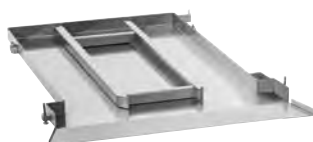


Carro porta platos Gigasteam 50T

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diseñado para: Horno mixto Gigasteam 20110DRS
- Número de soportes para platos: 50
- Tamaño de los platos: 210 - 320 mm
- Capacidad de carga por soporte para platos, máx.: 5 kg
- Capacidad de carga total máx.: 250 kg
- Accesorios incluidos: Con soporte para sonda de temperatura central para la medición de la temperatura del plato
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Incluye: Asa de transporte
- Estado de suministro: Montado
- Medidas: an. 560 x prof. 750 x al. 1.750 mm
- Peso: 42,6 kg
- GTIN: 4015613774015

117822

PVP* 3.665,- €



Rampa de acceso Gigasteam 20110DRS

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diseño: 2 rieles de guía
- Capacidad de carga máx.: 130 kg
- Características: Fijación al horno de vapor
- Estado de suministro: Montado
- Medidas: an. 680 x prof. 960 x al. 55 mm
- Peso: 11,6 kg
- GTIN: 4015613774022

117823

PVP* 898,- €



Soporte de asa Gigasteam 20110 DRS

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Asa del carro para bandejas del horno mixto Gigasteam 20110DRS
- Tipo de montaje: En la parte superior izquierda del horno mixto
- Indicación importante: Solo adecuado para montaje horizontal
- Medidas: an. 360 x prof. 85 x al. 80 mm
- Peso: 0,34 kg
- GTIN: 4015613876436

117825

PVP* 79,- €



Horno de baja temperatura 1,2kW



Cocine y mantenga calientes los alimentos con un mismo aparato: preparación cuidadosa mediante aplicación de calor uniforme por todos los lados.



- Cantidad de ranuras de inserción 3
- Dimensiones de ranuras de inserción 1/1 GN
600 x 400 mm
- Funciones Cocción a baja temperatura
Función HOLD - para mantenimiento del calor a una temperatura determinada
Función COOK- para cocción a baja temperatura hasta 110 °C
30 °C a 110 °C
Sí
1 sonda de temperatura interna
1 par de rieles de apoyo para bandejas de 600 x 400
- Potencia nominal 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 505 x prof. 715 x al. 415 mm
- Peso 42,2 kg
- Rango de temperatura
- Tope de la puerta intercambiable
- Incluye



120792

GTIN 4015613525822



PVP* 1.798,- €

- ▶ Ranuras hasta 3 x 1/1 GN o 600 x 400 mm
- ▶ Distancia entre las ranuras: 80 mm

- ▶ Asa de transporte

Accesorio

Bandeja de horno 600x400-AL

- Material: Aluminio
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 20 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613734699



100412

PVP* 36,- €

Chapa perforada 600x400-AL

- Material: Aluminio
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 20 mm
- Peso: 0,88 kg
- GTIN: 4015613734705



100413

PVP* 33,- €

Chapa perforada 600x400-SI

- Material: Aluminio
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 15 mm
- Peso: 0,89 kg
- GTIN: 4015613734712



100416

PVP* 52,- €

Bandeja de horno 600x400-ALB

- Material: Aluminio, Recubrimiento antiadherente
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Resistencia a temperaturas hasta: 280 °C
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 10 mm
- Peso: 1,27 kg
- GTIN: 4015613863511



100439

PVP* 69,- €

Chapa perforada 600x400-ALB

- Material: Aluminio, Recubrimiento antiadherente
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Resistencia a temperaturas hasta: 280 °C
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 10 mm
- Peso: 0,92 kg
- GTIN: 4015613863504



100438

PVP* 69,- €

Placa de parrilla reversible EGR60400

- Material: Aluminio fundido, Recubierto
- Diseño: Cuadrado, 1 lado acanalado, 1 lado liso
- Características: Utilizable por ambos lados
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 15 mm
- Peso: 3,9 kg
- GTIN: 4015613863481



100437

PVP* 198,- €

Accesorio

Bandeja colectora de grasa 600 x 400

- Material: Acero inoxidable
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Medidas: an. 605 x prof. 405 x al. 45 mm
- Peso: 2,8 kg
- GTIN: 4015613658414

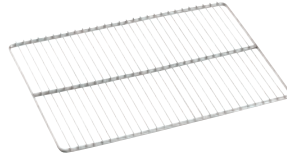


525782

PVP* 119,- €

Rejilla 600 x 400, acero inoxidable

- Material: Acero inoxidable
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 10 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613638355



133264

PVP* 55,- €

Chapa perforada 2/3-AL

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 2/3 GN
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 354 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,37 kg
- GTIN: 4015613734729



100417

PVP* 19,- €

Chapa perforada 2/3-SI

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 2/3 GN
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 355 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,41 kg
- GTIN: 4015613734736



100425

PVP* 29,- €

Bandeja de horno 1/1-AL

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 1/1 GN
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613734743



100426

PVP* 25,- €

Chapa perforada 1/1-AL

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 1/1 GN
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,49 kg
- GTIN: 4015613734750



100427

PVP* 32,- €

Chapa perforada 1/1-SI

- Material: Aluminio
- Gastronorm: 1/1 GN
- Recubrimiento de silicona: Sí
- Resistencia a temperaturas hasta: 260 °C
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734767



100428

PVP* 36,- €

Cesta de cocción 110

- Material: Acero inoxidable
- Gastronorm: 1/1 GN
- Medidas cesta: an. 490 x prof. 275 x al. 50 mm
- Capacidad: 7 litro(s)
- Medidas: an. 536 x prof. 326 x al. 61 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613788111

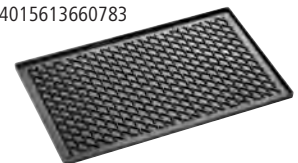


900300

PVP* 52,- €

Placa de parrilla 5300

- Material: Aluminio fundido
- Gastronorm: 1/1 GN
- Modelo superficie de asado: Con rombos
- Con canal recoge grasas: Sí
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 15 mm
- Peso: 2,8 kg
- GTIN: 4015613660783



106576

PVP* 159,- €

Papel de cocinar 1/1 GN

- Material: Papel
- Formato por lámina: 1/1 GN, an. 530 x prof. 325 mm
- Resistente a temperaturas hasta: 220 °C
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (500 hojas)
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 1 mm
- Peso: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423



150687

PVP* 49,- €

Spray antiadherente 500ml LT

- Diseñado para: Para engrasar moldes, bandejas recipientes y gofreras
- Material: 100 % aceites vegetales
- Contenido / lata: 500 ml
- Medidas: an. 65 x prof. 65 x al. 240 mm
- Peso: 0,37 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón de 6 latas cada una (Cantidad mínima de pedido 2 cartones)
- GTIN: 4015613498515



173060

PVP* 47,50 €



Productos horneados en ladrillo tradicional de arcilla refractaria, con calor superior e inferior regulables por separado. Este horno de pisos convence por su baja pérdida de temperatura, incluso con humidificación. La generación de vapor externa y el ladrillo refractario aseguran una temperatura casi constante en la cámara de horneado.



- Material cámara de cocción
Placa de horneado de chamota
Acero inoxidable
- Altura de inserción
140 mm
- Tipo de calentamiento
Temperatura superior e inferior
Sí
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Generadores de vapor
Caja de vapor externa
300 °C
- Margen de temperaturas hasta
En pasos de 1 °C
- Regulación de la temperatura
15 preinstalados
84 programables
programa configurable manualmente
- Cantidad de programas
6
- Cantidad de fases de horneado
Ajustada en el programa
Manual
- Función de humidificación
Sí
- Encendido automático mediante temporizador
Sí
- Precalentamiento automático
Táctil
- Control
LED
- Iluminación interior
Sí
- Conexión USB
10 °C a 40 °C
- Temperatura del agua entrada
R3/4"
- Toma de agua
Se pueden importar programas de otros aparatos
Los programas, incluidos todos los parámetros,
se pueden copiar dentro del menú
- Características
Se requiere un reductor de presión a partir de una presión de agua de 3,5 bar
Siempre se requiere la conexión previa de un ablandador de agua
- Indicación importante
3 NAC
- Conexión del aparato

Accesorio – Los kits de instalación son indispensables para la puesta en marcha de los hornos de piso

Kit de instalación LBO70

- El kit de instalación sienta las bases para la puesta en servicio del horno de pisos CL6080-3
- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Ejemplos de combinación:
Horno de pisos CL6080-3
+ soporte CL6040-10
+ campana de condensación LBO800
Horno de pisos CL6080-3
+ cámara de fermentación PR6040-10
+ campana de condensación LBO800
+ extensión de cámara de fermentación PR6040-10
- Medidas: an. 398 x prof. 558 x al. 228 mm
- Peso: 8,2 kg
- GTIN: 4015613796468

117945

PVP* 379,- €

Kit de instalación LBO80

- El kit de instalación sienta las bases para la puesta en servicio del horno de pisos CL6080-2
- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Ejemplos de combinación:
Horno de pisos CL6080-2
+ soporte CL6040-12
+ campana de condensación LBO800
Horno de pisos CL6080-2
+ cámara de fermentación PR6040-16
+ campana de condensación LBO800
+ extensión de cámara de fermentación PR6040-16
- Medidas: an. 550 x prof. 430 x al. 320 mm
- Peso: 6,6 kg
- GTIN: 4015613772264

117946

PVP* 379,- €

Kit de instalación LBO100

- El kit de instalación sienta las bases para la puesta en servicio de los hornos de pisos CL6040-1 y CL6080-1
- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Medidas: an. 398 x prof. 558 x al. 228 mm
- Peso: 4,4 kg
- GTIN: 4015613805139

117948

PVP* 249,- €



Horno de pisos CL6040-1

- Cantidad cámaras de cocción 1
- Medidas de la cámara de horneado 680 x 420 x 160 mm (an. x prof. x al.)
- Capacidad de alojamiento 1 x 600 x 400 mm
- Potencia térmica 2,4 kW
- Potencia de la cámara de vapor 1,5 kW
- Ajuste de tiempo 1-99 minutos
- Prolongación manual del tiempo de horneado
- Indicación importante Se requiere el kit de instalación LBO100 para el funcionamiento individual de cada aparato (se debe seleccionar el kit de instalación correspondiente para la configuración de aparatos combinados)
- Potencia nominal 4,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 980 x prof. 900 x al. 400 mm
- Peso 98 kg
- GTIN 4015613769981



117910

PVP* 5.549,- €



Horno de pisos CL6080-1

- Cantidad cámaras de cocción 1
- Medidas de la cámara de horneado 680 x 840 x 160 mm (an. x prof. x al.)
- Capacidad de alojamiento 1 x 600 x 800 mm
- Potencia térmica 4,8 kW
- Potencia de la cámara de vapor 1,5 kW
- Ajuste de tiempo 1-99 minutos
- Prolongación manual del tiempo de horneado
- Indicación importante Se requiere el kit de instalación LBO100 para el funcionamiento individual de cada aparato (se debe seleccionar el kit de instalación correspondiente para la configuración de aparatos combinados)
- Potencia nominal 6,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 980 x prof. 1.330 x al. 400 mm
- Peso 131 kg
- GTIN 4015613795157



117911

PVP* 6.598,- €



Horno de pisos CL6080-2

- Cantidad cámaras de cocción 2
- Medidas de la cámara de horneado 680 x 840 x 160 mm (an. x prof. x al.)
- Capacidad de alojamiento 2 x 600 x 800 mm
- Potencia térmica 9,6 kW
- Potencia de la cámara de vapor 3 kW
- Ajuste de tiempo 1-99 minutos
- Prolongación manual del tiempo de horneado
- Indicación importante Se requiere el kit de instalación LBO80 para el funcionamiento individual de cada aparato (se debe seleccionar el kit de instalación correspondiente para la configuración de aparatos combinados)
- Potencia nominal 13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 980 x prof. 1.330 x al. 700 mm
- Peso 233 kg
- GTIN 4015613770017



117912

PVP* 12.849,- €



Horno de pisos CL6080-3

- Cantidad cámaras de cocción 3
- Medidas de la cámara de horneado 680 x 840 x 160 mm (an. x prof. x al.)
- Capacidad de alojamiento 3 x 600 x 800 mm
- Potencia térmica 14,4 kW
- Potencia de la cámara de vapor 4,5 kW
- Ajuste de tiempo 1-99 minutos
- Prolongación manual del tiempo de horneado
- Indicación importante Se requiere el kit de instalación LBO70 para el funcionamiento individual de cada aparato (se debe seleccionar el kit de instalación correspondiente para la configuración de aparatos combinados)
- Potencia nominal 20,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 980 x prof. 1.330 x al. 995 mm
- Peso 329 kg
- GTIN 4015613795164



117913

PVP* 18.498,- €

Hornos de convección HC

Generación de vapor perfectamente adaptada a los productos horneados: ya sea a través de la caja de vapor externa o mediante inyección directa, la AirFresh Box del horno de convección garantiza un exterior crujiente al reducir rápidamente la humedad del aire. El mando multiselector con iluminación LED multicolor permite un manejo intuitivo con una señal visual adicional.



- Material cámara de cocción: Acero inoxidable
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Tipo de calentamiento: Grill
- Generadores de vapor: Inyección directa
- Caja de vapor externa: Caja de vapor externa
- Potencia de la cámara de vapor: 3 kW
- Margen de temperaturas hasta: 250 °C
- Regulación de la temperatura: En pasos de 1 °C
- Cantidad de ventiladores: 1
- Velocidad del ventilador: 10 niveles
- Motor reversible: Sí
- Cantidad de programas: 15 preinstalados
84 programables
programa configurable manualmente
- Cantidad de fases de horneado: 6
- Función de humidificación: Ajustada en el programa
Manual
Selección manual del sistema de humidificación
1-99 minutos
Funcionamiento continuo
Prolongación manual del tiempo de horneado
- Ajuste de tiempo: Sí
- AirFresh-Box: Sí
- Con sistema de limpieza: Sí
- Encendido automático mediante temporizador: Sí
- Precalentamiento automático: Sí
- Enfriamiento automático: Sí
- Control: Mando multiselector con iluminación LED
Táctil
- Iluminación interior: En la puerta
LED
- Conexión USB: Sí
- Toma de agua: R3/4"
- Características: Rieles de apoyo y pared posterior desmontables
Puerta doble cristal
Los mismos resultados con la cámara de horneado llena
El ventilador se detiene después del proceso de humidificación
Se pueden importar programas de otros aparatos
Los programas, incluidos todos los parámetros, se pueden copiar dentro del menú
Cambio rápido del sentido del ventilador
Se requiere un reductor de presión a partir de una presión de agua de 3,5 bar
Siempre se requiere la conexión previa de un ablandador de agua
Se requiere el kit de instalación LBO20 para el funcionamiento individual de cada aparato (se debe seleccionar el kit de instalación correspondiente para la configuración de aparatos combinados)
- Indicación importante: 3 NAC
- Conexión del aparato: 3 NAC



- ▶ 99 programas
- ▶ 6 fases de horneado
- ▶ 6 parámetros



- ▶ Generador de vapor: opcionalmente interno y externo
- ▶ Inyección directa
- ▶ Caja de vapor externa



- ▶ AirFresh-Box



- ▶ Velocidad del ventilador: 10 niveles



	Cantidad de ranuras de inserción	Potencia térmica	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
HC6040-5	5	11 kW	12,1 kW 400 V 50/60 Hz	an. 980 mm prof. 900 mm al. 730 mm	158,8 kg	117905	12.998,- €	4015613795133
HC6040-8	8	15 kW	19,1 kW 400 V 50/60 Hz	an. 980 mm prof. 900 mm al. 1.000 mm	187,5 kg	117906	15.498,- €	4015613770055
HC6040-10	10	2 x 9,55 kW	20,3 kW 400 V 50/60 Hz	an. 980 mm prof. 900 mm al. 1.130 mm	210 kg	117907	18.498,- €	4015613795140



Accesorio – El kit de instalación LBO20 sienta las bases para la puesta en servicio de los hornos de convección HC

Kit de instalación LBO20

- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos

Ejemplos de combinación:

Horno de convección HC6040-5

+ soporte LBO6040-5

+ campana de condensación LBO800

Horno de convección HC6040-5

+ cámara de fermentación PR6040-16

+ campana de condensación LBO800

Horno de convección HC6040-8

+ soporte LBO6040-5

+ campana de condensación LBO800

Horno de convección HC6040-8

+ cámara de fermentación PR6040-16

+ campana de condensación LBO800

Horno de convección HC6040-10

+ soporte LBO6040-4

+ campana de condensación LBO800

Horno de convección HC6040-10

+ cámara de fermentación PR6040-16

+ campana de condensación LBO800

• Medidas: an. 550 x prof. 435 x al. 320 mm

• Peso: 6,6 kg

• GTIN: 4015613771762

117923

PVP* 398,- €



Accesorio

Rieles de apoyo MCHC6040-6

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 6
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Distancia entre los elementos de inserción: 75 mm
- Diseñado para:
Horno de convección HC6040-5
- Medidas: an. 405 x prof. 495 x al. 55 mm
- Peso: 5,6 kg
- GTIN: 4015613796390



117920

PVP* 398,- €

Rieles de apoyo MCHC6040-10

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 10
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Distancia entre los elementos de inserción: 72 mm
- Diseñado para:
Horno de convección HC6040-8
- Medidas: an. 440 x prof. 770 x al. 60 mm
- Peso: 9 kg
- GTIN: 4015613769943



117921

PVP* 398,- €

Reductor de presión

- Material: Latón, Cromado
- Conexión: 3/4"
- Presión del agua: 1 - 6 bar (preajustado a 3 bar)
- Presión máx. de entrada: 16 bar
- Temperatura de servicio máx.: 65 °C
- Medidas: an. 95 x prof. 75 x al. 50 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

PVP* 79,- €

LOS KITS DE INSTALACIÓN LO HACEN POSIBLE

Los kits de instalación son indispensables para la puesta en servicio de los hornos de cocción en tienda. La amplia oferta también tiene otro propósito: los kits permiten crear una gran variedad de combinaciones de aparatos: hornos de pisos CL, hornos de convección HC, bastidores inferiores, cámaras de fermentación y campanas de condensación, según las necesidades y el uso. De este modo, se garantiza una circulación óptima de agua y vapor.



Kit de instalación LBO50

- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Ejemplos de combinación:
Horno de convección HC6040-5
+ horno de convección HC6040-8
+ campana de condensación LBO800
Horno de convección HC6040-5
+ horno de convección HC6040-10
+ campana de condensación LBO800
- Medidas: an. 295 x prof. 986 x al. 255 mm
- Peso: 14,6 kg
- GTIN: 4015613796505

117937

PVP* 519,- €

Kit de instalación LBO60

- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Ejemplos de combinación:
Horno de convección HC6040-5
+ horno de convección HC6040-5
+ soporte LBO6040-3
+ campana de condensación LBO800
Horno de convección HC6040-5
+ horno de convección HC6040-5
+ cámara de fermentación PR6040-10
+ campana de condensación LBO800
- Medidas: an. 295 x prof. 985 x al. 255 mm
- Peso: 13,8 kg
- GTIN: 4015613796512

117938

PVP* 519,- €

Kit de instalación LBO90

- Juego compuesto por: Recipiente colector de condensado, Tubos flexibles de condensado, Material de montaje, Tubos flexibles de desagüe, Manómetro de entrada de agua, Tubos flexibles de entrada de agua, Extracción de vahos
- Ejemplos de combinación:
Horno de convección HC6040-5
+ horno de pisos CL6040-1
+ soporte LBO6040-4
+ campana de condensación LBO800
Horno de convección HC6040-5
+ horno de pisos CL6040-1
+ cámara de fermentación PR6040-10
+ campana de condensación LBO800
- Medidas: an. 310 x prof. 998 x al. 278 mm
- Peso: 12,9 kg
- GTIN: 4015613796499

117947

PVP* 519,- €

Accesorio

Bastidor inferior CL6040-10

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 5 para 2 bandejas cada uno
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Ruedas: 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Diámetro ruedas: 80 mm
- Diseñado para: Hornos de pisos CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Medidas: an. 990 x prof. 1.170 x al. 735 mm
- Peso: 30,4 kg
- GTIN: 4015613796437



117934

PVP* 1.459,- €

Bastidor inferior CL6040-12

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 6 para 2 bandejas cada uno
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Ruedas: 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Diámetro ruedas: 100 mm
- Diseñado para: Hornos de pisos CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- Medidas: an. 990 x prof. 1.170 x al. 910 mm
- Peso: 33,2 kg
- GTIN: 4015613770031



117933

PVP* 1.509,- €

Bastidor inferior LBO6040-3

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 3
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Ruedas: 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Diámetro ruedas: 80 mm
- Diseñado para: Hornos de convección HC, Horno de pisos CL6040-1
- Medidas: an. 990 x prof. 760 x al. 510 mm
- Peso: 23,4 kg
- GTIN: 4015613796420



117932

PVP* 1.159,- €

Bastidor inferior LBO6040-4

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 4
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Ruedas: 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Diámetro ruedas: 80 mm
- Diseñado para: Hornos de convección HC, Horno de pisos CL6040-1
- Medidas: an. 990 x prof. 760 x al. 750 mm
- Peso: 28 kg
- GTIN: 4015613769967



117931

PVP* 1.249,- €

Bastidor inferior LBO6040-5

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 5
- Dimensiones de ranuras de inserción: 600 x 400 mm
- Ruedas: 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Diámetro ruedas: 80 mm
- Diseñado para: Hornos de convección HC, Horno de pisos CL6040-1
- Medidas: an. 990 x prof. 760 x al. 915 mm
- Peso: 31,4 kg
- GTIN: 4015613796413



117930

PVP* 1.298,- €

Base con ruedas MCHC2300

- Más seguridad en el lugar de trabajo con los hornos de convección apilados de las series HC: gracias a su baja altura, esta base móvil con ruedas permite cargar y retirar las bandejas de horno con seguridad, incluso desde los estantes superiores.
- Material: Acero inoxidable
- Ruedas: 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Diámetro ruedas: 100 mm
- Diseñado para: Hornos de convección HC
- Medidas: an. 1.045 x prof. 910 x al. 345 mm
- Peso: 17,4 kg
- GTIN: 4015613804903



117939

PVP* 1.198,- €

Campana de condensación LBO800

- Elegante campana de condensación para hornos de pisos CL y hornos de convección HC. El encendido y el apagado se controlan automáticamente mediante el menú del horno.
- Material: Acero inoxidable
- Potencia del motor: 20 W
- Cantidad de motores de ventilación: 2
- Regulación de ventilación: Automática, controlada a través del horno
- Tipo de montaje: Parte superior del aparato
- Potencia nominal: 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 980 x prof. 885 x al. 335 mm
- Peso: 28,2 kg
- GTIN: 4015613769974



117940

PVP* 3.398,- €



Extensión de campana LBO800

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Campana de condensación LBO800
- Incluye: Material de fijación
- Medidas: an. 418 x prof. 35 x al. 335 mm
- Peso: 2,6 kg
- GTIN: 4015613796444



117941

PVP* 285,- €



Esta extensión de campana garantiza un acabado limpio cuando se utiliza la campana de condensación LBO800 en combinación con el horno de pisos CL6080.

Armario de fermentación PR6040-10



La temperatura, la humedad y el tiempo se pueden controlar electrónicamente para el proceso de fermentación. El clima ideal para la masa se crea, en particular, mediante la innovadora tecnología de circulación de aire y el suministro de aire externo.



- Dimensiones de ranuras de inserción 600 x 400 mm
- Distancia entre los elementos de inserción 70 mm
- Potencia térmica 1,2 kW
- Generador de vapor Caja de vapor externa
- Potencia del generador de vapor 1,2 kW
- Margen de temperaturas hasta 50 °C
- Regulación de la temperatura En pasos de 0,1 °C
- Humedad del aire del 10 % al 95 %
- Control automático de la humedad del aire Hasta el 99 %
- Control Electrónico
- Iluminación interior LED
- Temperatura del agua entrada 10 °C a 40 °C
- Toma de agua R3/4"
- Ruedas 2 ruedas, 2 ruedas giratorias con freno
- Características Innovadora tecnología de circulación de aire
- Incluye Tubo flexible de suministro de agua
- Potencia nominal 2,5 kW | 230 V | 50 Hz



► Formato: 600 x 400 mm



► Rango de temperatura hasta: 50 °C



► Recipiente para masa página 115



117926

	Cantidad de ranuras de inserción	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario de fermentación PR6040-10	10	an. 985 mm prof. 850 mm al. 630 mm	74,4 kg	117925	4.798,- €	4015613769950
Armario de fermentación PR6040-16	16	an. 985 mm prof. 850 mm al. 840 mm	91,7 kg	117926	4.998,- €	4015613771779



Accesorio

Extensión de cámara de ferment. PR6040-10

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Armario de fermentación PR6040-10
- Incluye: Material de fijación
- Medidas: an. 990 x prof. 515 x al. 540 mm
- Peso: 9 kg
- GTIN: 4015613770048



117927

PVP* 1.198,- €

Extensión de cámara de ferment. PR6040-16

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Armario de fermentación PR6040-16
- Incluye: Material de fijación
- Medidas: an. 985 x prof. 515 x al. 750 mm
- Peso: 10,4 kg
- GTIN: 4015613771786



117928

PVP* 1.198,- €



Con esta extensión de cámara de fermentación, no hay ningún problema para apilar hornos de pisos 6080 sobre la cámara de fermentación. El diseño extremadamente estable permite aumentar con precisión la profundidad de la cámara de fermentación.

Stick de cocción al vacío SV ST15L



La alternativa compacta a la máquina de cocción al vacío convencional: con las ollas adecuadas, este práctico stick de cocción al vacío puede utilizarse de forma flexible en numerosos lugares, por lo que es ideal para un uso móvil.



• Diseñado para

Ollas, profundidad: mín. 190 mm



• Rango de temperatura

Volumen máx. de agua: 15 litros
20 °C a 95 °C



• Ajuste de tiempo

1 minuto - 59 horas y 59 minutos

• Características

Función de memoria

• Potencia nominal

Señal acústica al final del tiempo programado

• Medidas

1,3 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Peso

an. 68 x prof. 135 x al. 375 mm

1,1 kg

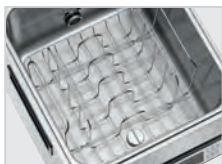


115133

PVP* 139,- €

GTIN 4015613685076

Horno Sous-Vide SV G16L



► Envasadoras de vacío, bolsas de vacío
página 424 - 427

Precisa y cuidadosa para disfrutar de unos alimentos más sabrosos: el ajuste individual de tiempo y temperatura permite determinar el punto de cocción con exactitud.



• Capacidad de la cubeta

16 litro(s)



• Medidas cubeta

an. 300 x prof. 330 x al. 200 mm



• Rango de temperatura

25 °C a 90 °C

• Ajuste de tiempo

0 minutos - 99 horas

• Características

Función de memoria con 5 posiciones

• Incluye

Ajuste programable del tiempo en pasos de 1 minuto

• Potencia nominal

Temporizador acústico

• Medidas

Soporte / armazón para bolsa de vacío

• Peso

2 kW | 230 V | 50 Hz

an. 345 x prof. 400 x al. 317 mm

7,5 kg



115131

PVP* 519,- €

GTIN 4015613675008

Deshidratador 120



Mediante el secado, no solo se conservan los alimentos y se prolonga su plazo de consumo; con este cuidadoso método de conservación, los nutrientes se conservan óptimamente y las frutas, las verduras, la carne, el pescado, las hierbas y las especias obtienen notas de sabor completamente nuevas.



• Material

Plástico



• Material del interior

Plástico



• Cantidad de ranuras de inserción

Rejillas metálicas

• Método de secado

12

• Rango de temperatura

Convección

• Tiempo de calentamiento

30 °C a 70 °C

• Velocidad del ventilador

20 minuto(s)

• Ajuste de tiempo

1 nivel

• Incluye

de 30 min a 48 h

• Potencia nominal

1 Bandeja de goteo extraíble

• Medidas

6 rejillas de secado:

• Peso

0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 450 x prof. 340 x al. 305 mm

5 kg

Juego de rejillas de secado 120

- Juego compuesto por: 2 rejillas de secado
- Material: Plástico
- Diseñado para: deshidratador 120
- Medidas:
an. 328 x prof. 305 x al. 9 mm
- Peso: 0,16 kg
- GTIN: 4015613798523



A120893

PVP* 19,- €

A120888

PVP* 198,- €









GTIN 4015613713809





Salamandra Hi-Light-Lift 400-2Z



-  • Cantidad zonas de calor 2
-  • Zonas de calentamiento de regulación individual No
-  • Elemento calefactor de altura regulable Sí
-  • Fuente de calor Cuerpo calefactor por infrarrojos
-  • Medidas rejilla de parrilla an. 400 x prof. 304 mm
-  • Ajuste manual del temporizador Sí
-  • Depósito colector de grasa Sí
-  • Incluye 1 rejilla
- 1 consola para fijar a la pared
- Potencia nominal 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 400 x prof. 570 x al. 515 mm
- Peso 41 kg

101552









PVP* 2.549,- €

GTIN 4015613634890



Salamandra Hi-Light-Lift 600-2Z



-  • Cantidad zonas de calor 2
-  • Zonas de calentamiento de regulación individual Sí
-  • Fuente de calor Cuerpo calefactor por infrarrojos
-  • Medidas rejilla de parrilla an. 572 x prof. 358 mm
-  • Función de conservación del calor Sí
-  • Ajuste manual del temporizador Sí
-  • Depósito colector de grasa Sí
-  • Incluye 1 rejilla
- 1 consola para fijar a la pared
- Potencia nominal 4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC



	Elemento calefactor de altura regulable	Rejilla p. parrilla de altura ajustable	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Salamandra Hi-Light-Lift 600-2Z	Sí	No	an. 580 mm prof. 590 mm al. 515 mm	59,4 kg	101546	3.249,- €	4015613634913
Salamandra Hi-Light-600-2Z	No	Sí	an. 590 mm prof. 550 mm al. 515 mm	40,2 kg	101548	2.649,- €	4015613634906



Salamandra Hi-Light-Lift 700-2Z



- Cantidad zonas de calor 2
- Zonas de calentamiento de regulación individual Sí
- Elemento calefactor de altura regulable Sí
- Fuente de calor Cuerpo calefactor por infrarrojos an. 737 x prof. 355 mm
- Medidas rejilla de parrilla
- Ajuste manual del temporizador Sí
- Depósito colector de grasa Sí
- Incluye 1 rejilla
1 consola para fijar a la pared
- Potencia nominal 5,3 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 745 x prof. 590 x al. 515 mm
- Peso 70,6 kg



101554

PVP* 3.649,- €

GTIN 4015613634920



Salamandra Hi-Light-Lift "Premium"



- Cantidad elemento calefactor 3
- Zonas de calentamiento de regulación individual Sí
- Elemento calefactor de altura regulable Sí
- Fuente de calor Cuerpo calefactor por infrarrojos
- Ajuste de las superficies de calentamiento Completo o reducido
- Medidas rejilla de parrilla an. 572 x prof. 358 mm
- Función de conservación del calor Sí
- Función de conexión automática Sí
- Programas ajustables 3
- Ajuste manual del temporizador Sí
- Depósito colector de grasa Sí
- Incluye 1 rejilla
1 consola para fijar a la pared
- Potencia nominal 4,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 585 x prof. 600 x al. 515 mm
- Peso 61,4 kg



101547

GTIN 4015613634883

PVP* 3.798,- €



► Función de conexión automática



► 3 elementos calefactores



► Elemento calefactor regulable en altura

LA SERIE COMPARACIÓN

	Cantidad zonas de calor	Cantidad elemento calefactor	Zonas de calentamiento de regulación individual	Elemento calefactor de altura regulable	Función de conexión automática	Función de conservación del calor	Ajuste manual del temporizador	Rejilla p. parrilla de altura ajustable
101552	2	2	-	✓	-	-	✓	-
101548	2	3	✓	-	-	✓	✓	✓
101546	2	3	✓	✓	-	✓	✓	-
101554	2	4	✓	✓	-	-	✓	-
101547	3	3	✓	✓	✓	✓	✓	-

Control MDI de Bartscher

MDI son las siglas de "Manual Digital Interface" (interfaz digital manual) y combina un manejo muy intuitivo mediante muletilla con inteligencia digital.

El ajuste de temperatura con precisión al grado y el ajuste de tiempo con precisión al segundo hacen posibles procesos de cocción recurrentes con extraordinarios resultados. Cuando finaliza el proceso de cocción, se emite una señal acústica y en la pantalla se muestra el último ajuste de tiempo.



Salamandra Lift 500-1Z-MDI



Esta salamandra con control inteligente MDI no deja nada que desear: la potencia calorífica se puede regular mediante la función Lift y los ajustes digitales exactos de temperatura y tiempo. La función de memoria y la emisión de una señal acústica al final del tiempo programado garantizan unos flujos de trabajo óptimos. Con el modo ECO de ahorro de energía, los alimentos se mantienen calientes a la vez que se ahorran costes.



- Cantidad zonas de calor
- Elemento calefactor de altura regulable
- Fuente de calor
- Control
- Medidas rejilla de parrilla
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Función de conservación del calor
- Ajuste manual del temporizador
- Depósito colector de grasa
- Indicador digital
- Características

- 1
- Sí
- Elemento calentador radiante
- Muletilla MDI
- an. 435 x prof. 320 mm
- No
- Sí
- Sí
- Sí
- Sí
- Modo ECO: para mantener los alimentos calientes a la vez que se ahorra energía
- Rejilla de asado extraíble
- Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo
- Función memoria
- Señal acústica al final del tiempo de asado (0:10 - 9:30 minutos)
- 1 rejilla
- 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- an. 465 x prof. 515 x al. 535 mm
- 33,8 kg

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Salamandra con control MDI
- ▶ Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo
- ▶ Función de memoria



- ▶ Modo Eco
- ▶ De bajo consumo
- ▶ Función de conservación del calor



- ▶ 1 zona de calentamiento con 1 elemento calefactor
- ▶ Elemento calefactor regulable en altura

151520

GTIN 4015613815527



PVP* 849,- €



Salamandra Lift 500-1Z



Modelo básico ideal con práctica función "Lift". Esta salamandra destaca por la facilidad de manejo de las dos zonas de calentamiento y sus eficaces cuerpos calefactores.



• Elemento calefactor de altura regulable Sí

• Fuente de calor Elemento calentador radiante



• Depósito colector de grasa Sí

• Incluye 1 rejilla



151512

	Cantidad zonas de calor	Medidas rejilla de parrilla	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
500-1Z	1	an. 445 mm prof. 325 mm	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 470 mm prof. 525 mm al. 535 mm	38,8 kg	151510	759,- €	4015613385570
600-2Z	2	an. 590 mm prof. 320 mm	4 kW 400 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 540 mm al. 530 mm	47,7 kg	151512	889,- €	4015613680163



Salamandra 400-1Z-P



Gratinar, dorar y mantener caliente directamente en el paso de la cocina al frente para un flujo de trabajo fluido. Colocada sobre una encimera, los dos lados largos y abiertos de la salamandra ofrecen un cómodo manejo bidireccional dentro de la cocina o hacia el área de servicio.



• Cantidad zonas de calor 1

• Fuente de calor Elemento calentador radiante

• Medidas rejilla de parrilla an. 430 x prof. 300 mm



• Rejilla p. parrilla de altura ajustable Sí



• Depósito colector de grasa Sí

• Potencia nominal 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas an. 625 x prof. 500 x al. 365 mm

• Peso 14,4 kg



► Salamandra con 1 zona de calentamiento



► Parrilla regulable en altura en 7 niveles



► Parrilla fácilmente accesible desde 3 lados

100534

GTIN 4015613782508

PVP* 435,- €



Salamandra 401-1Z-W



- Cantidad zonas de calor
- Fuente de calor
- Medidas rejilla de parrilla
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Depósito colector de grasa
- Características

1
Cuerpo calefactor por infrarrojos
an. 447 x prof. 250 mm
Sí
Sí
Apta como aparato de sobremesa y para montaje en pared
Soportes para montaje en pared en la parte posterior del aparato
1 rejilla
2 kW | 230 V | 50 Hz
an. 610 x prof. 305 x al. 280 mm
14 kg

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

A1515002

GTIN 4015613708850



PVP* 309,- €



- ▶ 1 zona de calentamiento con 1 elemento calefactor
- ▶ Rejilla de asado de altura ajustable



- ▶ Temporizador hasta 15 minutos



- ▶ Soportes para montaje en pared en la parte posterior del aparato

Salamandra 400-1Z



- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Depósito colector de grasa
- Incluye

Sí
Sí
1 rejilla



- ▶ Incluye: 2 mangos

	Cantidad zonas de calor	Medidas rejilla de parrilla	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
	1	an. 430 mm prof. 305 mm	2,2 kW 230 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 370 mm al. 365 mm	13,8 kg	100524	539,- €	4015613370057
	2	an. 640 mm prof. 300 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	an. 880 mm prof. 550 mm al. 390 mm	23 kg	100528	949,- €	4015613390925
	2	an. 705 mm prof. 320 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	an. 910 mm prof. 375 mm al. 425 mm	29,5 kg	100532	529,- €	4015613709369



Salamandra-grill



Aparato combinado con
▶ Plancha
▶ Salamandra
página 144



PIZZA | PASTA

Bartscher le ofrece en esta sección la tecnología ideal para preparar sabrosos platos de pasta y unas crujientes masas de pizza. "Tutti perfetto" para que sus clientes o invitados disfruten en su mesa de la "bella Italia".






Amasadoras Easy



- Material
- Material cuenco(s)
- Material gancho amasador
- Regulación de velocidad
- Temporizador
- Características

Acero, recubierto
 Acero inoxidable 18/10
 Acero inoxidable 18/10
 1 nivel
 Sí
 Apto para masas gruesas (p. ej. pizza o masa de pan)
 Se puede utilizar en modo continuo o con temporizador

 <p>Easy FRFK</p>	<p>El gancho amasador y el bol de mezcla firmemente montados garantizan la estabilidad. El funcionamiento es manual o por Temporizador - de forma fiable y precisa al ritmo deseado.</p>		 <p>Easy ARSK</p>	<p>El cabezal giratorio y la Tazón para mezclar extraíble facilitan la extracción de la masa y la limpieza, para que los procesos sean fluidos en cualquier cocina. Tanto si se controla manualmente como con un Temporizador.</p>
---	--	---	--	--

	Cantidad máx. de masa	Volumen del bol	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Easy 12/20 FRFK	12 kg	20 litro(s)	1,1 kW 230 V 50 Hz	an. 385 mm prof. 690 mm al. 625 mm	73,2 kg	101846	1.398,- €	4015613894164
Easy 18/30 FRFK	18 kg	30 litro(s)	1,5 kW 230 V 50 Hz	an. 435 mm prof. 810 mm al. 710 mm	97,6 kg	101847	1.549,- €	4015613894171
Easy 22/40 FRFK	22 kg	40 litro(s)	2,2 kW 230 V 50 Hz	an. 480 mm prof. 875 mm al. 760 mm	130,2 kg	101848	1.749,- €	4015613894188
Easy 30/50 FRFK	30 kg	50 litro(s)	2,2 kW 230 V 50 Hz	an. 530 mm prof. 915 mm al. 760 mm	133,8 kg	101849	1.949,- €	4015613894195
Easy 12/20 ARSK	12 kg	20 litro(s)	1,1 kW 230 V 50 Hz	an. 395 mm prof. 695 mm al. 630 mm	95,4 kg	101840	1.749,- €	4015613811116
Easy 18/30 ARSK	18 kg	30 litro(s)	1,5 kW 230 V 50 Hz	an. 445 mm prof. 810 mm al. 715 mm	124,8 kg	101841	1.998,- €	4015613872575
Easy 22/40 ARSK	22 kg	40 litro(s)	2,2 kW 230 V 50 Hz	an. 490 mm prof. 880 mm al. 765 mm	163,6 kg	101842	2.598,- €	4015613872582
Easy 30/50 ARSK	30 kg	50 litro(s)	2,2 kW 230 V 50 Hz	an. 540 mm prof. 935 mm al. 765 mm	168,6 kg	101843	2.798,- €	4015613872599



Amasadoras Pro



- Material
- Material cuenco(s)
- Material gancho amasador
- Regulación de velocidad
- Características

- Potencia nominal
- Conexión del aparato

Acero, recubierto
 Acero inoxidable 18/10
 Acero inoxidable 18/10
 2 niveles
 Apto para masas gruesas (p. ej. pizza o masa de pan)
 1,8 kW | 400 V | 50 Hz
 3 NAC

 <p>Pro FRFK</p>	<p>Robusta Amasadora ideal para aplicaciones exigentes. Gracias al bol firmemente montado y al robusto gancho amasador integrado, garantiza resultados uniformes cada vez que se utiliza.</p>		 <p>Pro ARSK</p>	<p>Potente Amasadora está diseñada para uso profesional. El práctico cabezal giratorio facilita la extracción de la masa y la limpieza. El bol de mezcla extraíble hace que el flujo de trabajo sea aún más eficiente e higiénico.</p>
--	---	---	---	--

	Cantidad máxima de masa	Volumen del bol	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Pro 25/32 FRFK	25 kg	32 litro(s)	an. 430 mm prof. 730 mm al. 775 mm	87,4 kg	101833	2.498,- €	4015613854182
Pro 36/41 FRFK	36 kg	41 litro(s)	an. 490 mm prof. 785 mm al. 800 mm	96,4 kg	101834	2.698,- €	4015613854199
Pro 25/32 ARSK	25 kg	32 litro(s)	an. 425 mm prof. 740 mm al. 775 mm	104,2 kg	101835	3.249,- €	4015613894140
Pro 36/41 ARSK	36 kg	41 litro(s)	an. 480 mm prof. 820 mm al. 800 mm	119 kg	101836	3.598,- €	4015613894157



Accesorio

Juego de ruedas giratorias Easy TKM

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Diámetro ruedas: 100 mm
- Diseñado para amasadoras de la serie Easy
- Medidas: an. 280 x prof. 170 x al. 150 mm
- Peso: 2,5 kg
- GTIN: 4015613872605



101844

PVP* 49,- €

Juego de ruedas giratorias Pro TKM

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Diámetro ruedas: 60 mm
- Diseñado para amasadoras de la serie Pro
- Medidas: an. 260 x prof. 200 x al. 50 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613894133



101837

PVP* 49,- €

Recipiente para masa 600x400

- Material: Plástico
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Resistencia térmica: -20 °C a 90 °C
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 70 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613863696



500555

PVP* 14,50 €



Laminadora 3000



Para obtener un resultado perfecto con un mínimo de esfuerzo y de tiempo: esta laminadora de masa permite laminar masas con un diámetro de hasta 300 / 400 mm en un abrir y cerrar de ojos. Se puede producir de forma flexible y fácil masa para flammkuchen, pizza o incluso pan plano ajustando el espesor de la masa en los dos rodillos amasadores.



- Material de los rodillos amasadores: Plástico
- Cantidad de rodillos amasadores: 2
- Ajuste grosor de la masa: 0,5 mm a 4 mm
- Brazo guía de masa: Sí
- Potencia nominal: 0,37 kW | 230 V | 50 Hz

	Longitud del rodillo	Diámetro de masa	Peso de la masa	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
3000	300 mm	140 - 300 mm	80 - 210 g	an. 430 mm prof. 470 mm al. 640 mm	25,5 kg	101880	1.498,- €	4015613812298
4000	400 mm	260 - 400 mm	80 - 700 g	an. 540 mm prof. 470 mm al. 810 mm	31,2 kg	101881	1.649,- €	4015613863047



Horno para pizza PR330



Con este horno para pizzas, las pizzas ultracongeladas o precocidas quedan listas tras un breve periodo de calentamiento con una base crujiente y jugosos ingredientes. El modelo compacto de acero inoxidable está diseñado para pequeñas cantidades de producción, por lo que es ideal para bistrós y barras o tiendas de aperitivos. Para un fácil manejo, la rejilla del horno está unida a la puerta y al tirador.



- Funciones de horno: Temperatura superior e inferior
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior: No
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Capacidad de alojamiento pizza: 1 pizza Ø 33 cm
- Temporizador: Sí
- Potencia nominal: 1,75 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 500 x prof. 480 x al. 265 mm
- Peso: 18,1 kg



► Horno para pizzas para pequeñas cantidades de producción de pizza frescas o precocidas



► Rejilla para pizza
Medidas: an. 330 x prof. 345 x al. 6 mm



► Temporizador 0 - 15 minutos
► Señal acústica al final del tiempo programado

203725
GTIN 4015613848167

PVP* 259,- €





Horno de cinta para pizzas 3600TB10



Con este horno de cinta para pizzas no solo puede preparar pizzas en su punto, sino también bocadillos, tostadas y aperitivos. La velocidad de la cinta transportadora puede regularse según sea necesario para que cada plato quede crujiente y sabroso.



- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura
- Capacidad de alojamiento pizza
- Velocidad de la cinta

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Temperatura superior e inferior
Sí

70 °C a 250 °C

Máx. Ø 32 cm

10 niveles de regulación

Duración del proceso: Aprox. 2 a 14 minutos

3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz

an. 785 x prof. 475 x al. 400 mm

21,8 kg

Bandeja para pizza 290-R

- Material: Acero, Recubierto
- Diámetro de pizza: 290 mm
- Medidas: an. 325 x prof. 325 x al. 10 mm
- Peso: 0,26 kg
- GTIN: 4015613720357



100925

PVP* 8,50 €



2002203

GTIN 4015613724584



PVP* 959,- €

- ▶ Capacidad para pizzas: máx. Ø 32 cm
- ▶ Tiempo de paso: regulable de 2 a 14 minutos (10 niveles)

Horno para pizza ST340



El horno para pizzas ideal para comenzar a producir pizzas, flammkuchen, rollos de pizza o baguettes en pequeñas cantidades. El ladrillo de arcilla refractaria suministrado da a las pizzas y otros platos similares el sabor típico y el punto crujiente de un horno de piedra.



- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura
- Capacidad de alojamiento pizza
- Temporizador
- Características

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero

Galvanizado

Temperatura superior e inferior

Función de horneado continuo

No

50 °C a 250 °C

1 pizza Ø 33,5 cm

Sí

Se puede utilizar opcionalmente la rejilla para pizza o el ladrillo de arcilla refractaria

1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 510 x prof. 500 x al. 270 mm

21,5 kg



- ▶ Funciones de horno
Calentamiento superior/inferior



- ▶ Uso opcional
Rejilla para pizza o ladrillo de arcilla refractaria



A201113

GTIN 4015613757001



PVP* 239,- €



Horno para pizza ST415



Este horno de pizza compacto es la opción ideal para bares o cafeterías. Con calor superior e inferior conmutables por separado, se pueden preparar crujientes pizzas con un diámetro de 40 cm sobre la base de piedra. El cristal y el temporizador garantizan resultados perfectos.



- Material cámara de cocción

Acero inoxidable



- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior

Fondo de piedra resistente al calor
Temperatura superior e inferior
Sí



- Rango de temperatura

50 °C a 350 °C



- Capacidad de alojamiento pizza

1 pizza Ø 40 cm

- Temporizador

Sí

- Potencia nominal

2 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Horno de pizza compacto para pizzas frescas o precocinadas



► Capacidad para pizzas: 1 pizza de Ø 40 cm



	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
ST415	an. 565 mm prof. 585 mm al. 265 mm	20,5 kg	2002102	475,- €	4015613731612
ST415-2	an. 580 mm prof. 580 mm al. 315 mm	25,1 kg	2002302	419,- €	4015613821627



Horno para pizza Mini 1, 1 cámara



- Material cámara de cocción

Fondo de piedra resistente al calor



- Funciones de horno

Temperatura superior e inferior



- Rango de temperatura

50 °C a 300 °C



- Temporizador

Sí



	Capacidad de alojamiento pizza	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mini 1, 1 cámara	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	an. 545 mm prof. 500 mm al. 230 mm	18,8 kg	203510	539,- €	4015613494074
Mini 2, 2 cámaras	2 pizzas Ø 35 cm (2 x 1 pizza)	2,7 kW 230 V 50 Hz	an. 545 mm prof. 500 mm al. 380 mm	27,7 kg	203500	798,- €	4015613491714



Horno para pizza "Mini Plus"



- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura

Fondo de piedra resistente al calor
Temperatura superior e inferior
Sí

50 °C a 400 °C



	Capacidad de alojamiento pizza	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
"Mini Plus"	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	an. 575 mm prof. 525 mm al. 270 mm	24,2 kg	203530	859,- €	4015613581095
"Mini Plus 2"	2 pizzas Ø 35 cm (2 x 1 pizza)	3,4 kW 230 V 50 Hz	an. 570 mm prof. 550 mm al. 475 mm	41,8 kg	203535	1.498,- €	4015613647593



Horno para pizza CT 100



- Material
- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura
- Conexión del aparato

Chapa de acero
Esmaltado
Piedra para pizza resistente al fuego
Aluminio
Temperatura superior e inferior
Sí

50 °C a 400 °C

3 NAC



	Capacidad de alojamiento pizza	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
CT 100	4 pizzas Ø 30 cm	4,2 kW 380 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 860 mm al. 430 mm	65,6 kg	2002010	1.198,- €	4015613437781
CT 200	8 pizzas Ø 30 cm (2 x 4 pizzas)	8,4 kW 380 V 50 Hz	an. 890 mm prof. 860 mm al. 760 mm	112,3 kg	2002020	2.098,- €	4015613437798



Accesorio

Bastidor inferior PO CT

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Diseñado para: Hornos para pizza CT 100, CT 200
- Medidas: an. 895 x prof. 735 x al. 900 mm
- Peso: 15 kg
- GTIN: 4015613602455



200319

PVP* 405,- €

Paleta para pizza ALU

- Medidas pala: an. 280 x prof. 280 mm
- Longitud del asa: 1.000 mm
- Medidas: an. 280 x prof. 50 x al. 1.333 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613527949



100927

PVP* 69,- €

Cortador de pizza

- Diámetro cuchilla: 100 mm
- Medidas: an. 100 x prof. 22 x al. 230 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613527956



100928

PVP* 33,- €

Horno pizza NT 501



• Material



- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura

Chapa de acero

Esmaltado

Placa de horneado de chamota

Temperatura superior e inferior

Sí

85 °C a 450 °C



NT 621
NT 622
NT 901
NT 921

	Cantidad cámaras de cocción	Capacidad de alojamiento pizza	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
NT 501	1	4 pizzas Ø 25 cm	4 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 750 mm al. 360 mm	44,6 kg	2002018	1.129,- €	4015613640990
NT 502	2	8 pizzas Ø 25 cm (2 x 4 pizzas)	6 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 750 mm al. 510 mm	63 kg	2002028	1.529,- €	4015613641003
NT 621	1	4 pizzas Ø 30 cm	5 kW 400 V 50 Hz	an. 885 mm prof. 790 mm al. 400 mm	59,6 kg	2002088	1.419,- €	4015613641010
NT 622	2	8 pizzas Ø 30 cm (2 x 4 pizzas)	10 kW 400 V 50 Hz	an. 885 mm prof. 790 mm al. 710 mm	102,8 kg	2002095	2.159,- €	4015613641027
NT 901	1	6 pizzas Ø 30 cm	6 kW 400 V 50 Hz	an. 1.190 mm prof. 780 mm al. 395 mm	80,3 kg	2002101	1.609,- €	4015613641041
NT 921	2	12 pizzas Ø 30 cm (2 x 6 pizzas)	12 kW 400 V 50 Hz	an. 1.190 mm prof. 780 mm al. 710 mm	141,8 kg	2002121	2.659,- €	4015613641058



Horno para pizza NT 622VS



- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura
- Capacidad de alojamiento pizza
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso



Cerámica refractaria

Temperatura superior e inferior

Sí

85 °C a 450 °C

8 pizzas Ø 30 cm (2 x 4 pizzas)

10 kW | 400 V | 50/60 Hz

3 NAC

an. 930 x prof. 835 x al. 730 mm

151,6 kg

2002094

PVP* 2.609,- €

GTIN 4015613674018



Horno p. pizza ET 105 1CO 1050x1050



• Material



- Material cámara de cocción
- Funciones de horno
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Rango de temperatura
- Conexión del aparato

Acero inoxidable 18/10
Galvanizado
Chapa de acero
Esmaltado
Fondo de piedra resistente al calor
Temperatura superior e inferior
Sí

50 °C a 450 °C
3 NAC



2002170

	Capacidad de alojamiento pizza	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
ET 105 1CO 1050x1050	9 pizzas Ø 33 cm	12 kW 400 V 50 Hz	an. 1.310 mm prof. 1.270 mm al. 420 mm	143 kg	2002150	2.898,- €	4015613545028
ET 205 2CO 1050x1050	18 pizzas Ø 33 cm (2 x 9 pizzas)	24 kW 400 V 50 Hz	an. 1.310 mm prof. 1.270 mm al. 760 mm	247 kg	2002170	4.998,- €	4015613545035



Accesorio

Bastidor inferior PO NT5

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Diseñado para: Horno para pizza NT 501, Horno para pizza NT 502
- Medidas: an. 760 x prof. 610 x al. 900 mm
- Peso: 14,6 kg
- GTIN: 4015613602424



200316

PVP* 359,- €

Bastidor inferior PO NT6

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Diseñado para: Horno para pizza NT 621, Horno para pizza NT 622, Horno para pizza NT 622VS
- Medidas: an. 840 x prof. 670 x al. 900 mm
- Peso: 15,9 kg
- GTIN: 4015613602431



200317

PVP* 389,- €

Bastidor inferior PO NT9

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Diseñado para: Horno para pizza NT 901, Horno para pizza NT 921
- Medidas: an. 1.150 x prof. 665 x al. 900 mm
- Peso: 19,5 kg
- GTIN: 4015613602448



200318

PVP* 498,- €

Bastidor inferior PO ET

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Diseñado para: Horno para pizza ET 105, Horno para pizza ET 205
- Medidas: an. 1.320 x prof. 1.150 x al. 965 mm
- Peso: 43 kg
- GTIN: 4015613552989



2002165

PVP* 749,- €

Paleta para pizza ALU

- Medidas pala: an. 280 x prof. 280 mm
- Longitud del asa: 1.000 mm
- Medidas: an. 280 x prof. 50 x al. 1.333 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613527949



100927

PVP* 69,- €

Cortador de pizza

- Diámetro cuchilla: 100 mm
- Medidas: an. 100 x prof. 22 x al. 230 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613527956



100928

PVP* 33,- €



Máquina de hacer pasta 5000



Pasta casera con masa de pasta perfectamente amasada. Esta máquina para hacer pasta produce primero la masa y luego la pasta de forma sencilla y sin esfuerzo. Con las matrices de pasta disponibles opcionalmente, se puede elaborar una gran variedad de pasta, desde canelones, pasando por fusilli, hasta espaguetis.



- Producción máx. 5 kg / hora
- Capacidad 1,5 kg
- Funciones Producción de masa
Producción de pasta
- Características 5 patas seguras
Eje de amasado y tornillo de transporte extraíbles
Recipiente de masa extraíble
Para amasar y estirar 12 tipos diferentes de pasta (moldes de pasta disponibles opcionalmente)
Bajo nivel de ruido (menos de 70 dB)
Cierre
Herramientas de montaje
Recipiente de masa, eje de amasado y tornillo de transporte de CNS 18/10
Moldes de pasta
- Incluye 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
an. 240 x prof. 510 x al. 318 mm
- No incluido en el suministro 16,1 kg
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Producción sencilla de topo tipo de pasta
- ▶ 1. paso: producción de masa
- ▶ 2. paso: salida de masa



- ▶ Tapa con 2 aberturas de visión
- ▶ 8 x 112 mm



- ▶ Fácil de limpiar
- ▶ Fácil extracción del eje de amasado y del tornillo de transporte
- ▶ Recipiente de masa extraíble, apto para lavavajillas

101902

GTIN 4015613846231



PVP* 1.929,- €

Tapa de cierre

- Material: Bronce
- Medidas: an. 55 x prof. 55 x al. 10 mm
- Peso: 0,18 kg
- GTIN: 4015613584997



101986



PVP* 79,- €



Accesorio

Placa pasta Bigoli 5000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Bigoli
- Tamaño de pasta: Ø 3 mm
- Medidas: an. 55 x prof. 55 x al. 10 mm
- Peso: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584980



101985

PVP* 76,- €

Placa pasta Cannelloni 5000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Cannelloni
- Tamaño de pasta: Ø 25 mm
- Medidas: an. 55 x prof. 55 x al. 10 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4015613584973



101984

PVP* 76,- €

Placa pasta Capelli d'Angelo 5000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Capelli d'angelo
- Tamaño de pasta: Ø 1 mm
- Medidas: an. 55 x prof. 55 x al. 10 mm
- Peso: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584911



101978

PVP* 76,- €

Placa pasta Caserecce 5000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Caserecce
- Tamaño de pasta: 9 x 5 mm
- Medidas: an. 55 x prof. 55 x al. 10 mm
- Peso: 0,14 kg
- GTIN: 4015613584850



101972

PVP* 76,- €

Placa pasta Fettuccine 5000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Fettuccine
- Tamaño de pasta: 8 mm
- Medidas: an. 55 x prof. 55 x al. 10 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4015613761527



101988

PVP* 76,- €

Placa pasta Fusilli 5000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Fusilli
- Tamaño de pasta: Ø 9 mm
- Medidas: an. 55 x prof. 55 x al. 10 mm
- Peso: 0,14 kg
- GTIN: 4015613584867



101973

PVP* 76,- €

Placa pasta Gnocchi 5000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Gnocchi
- Tamaño de pasta: Ø 12 mm
- Medidas: an. 55 x prof. 55 x al. 10 mm
- Peso: 0,17 kg
- GTIN: 4015613584881



101975

PVP* 76,- €

Placa pasta Pappardelle 5000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Pappardelle
- Tamaño de pasta: 16 mm
- Medidas: an. 55 x prof. 55 x al. 10 mm
- Peso: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584874



101974

PVP* 76,- €

Placa pasta Sfoglia 5000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Pasta sfoglia
- Tamaño de pasta: 135 mm
- Medidas: an. 55 x prof. 55 x al. 40 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613584966



101983

PVP* 108,- €

Placa pasta Spaghetti 5000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Spaghetti
- Tamaño de pasta: Ø 2 mm
- Medidas: an. 55 x prof. 55 x al. 10 mm
- Peso: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584928



101979

PVP* 76,- €

Placa pasta Spaghetti Chitarra 5000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Spaghetti alla Chitarra
- Tamaño de pasta: 2 x 2 mm
- Medidas: an. 55 x prof. 55 x al. 10 mm
- Peso: 0,17 kg
- GTIN: 4015613584935



101980

PVP* 76,- €

Placa pasta Tagliolini 5000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Tagliolini
- Tamaño de pasta: 3 mm
- Medidas: an. 55 x prof. 55 x al. 10 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4015613761534



101989

PVP* 76,- €



Máquina de hacer pasta 8000



Sencilla, rápida y de gran calidad: hacer pasta casera es fácil. Con la combinación de la preparación de la masa y la producción de pasta, la máquina de pasta ofrece un trabajo eficaz sin mucho esfuerzo. Los moldes de pasta opcionales de formas muy variadas no dejan nada que desear.



- Producción máx.
- Capacidad
- Funciones
- Características

- Incluye

- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

8 kg / hora
2,5 kg

Producción de masa
Producción de pasta

5 patas seguras

Bajo nivel de ruido (menos de 70 dB)

Eje de amasado y tornillo de transporte extraíbles

Recipiente de masa extraíble

Para amasar y estirar 12 tipos diferentes de pasta (moldes de pasta disponibles opcionalmente)

Microinterruptor en la tapa del recipiente

Cierre

Herramientas de montaje

Recipiente de masa, eje de amasado y tornillo de transporte de CNS 18/10

Moldes de pasta

0,37 kW | 230 V | 50 Hz

an. 300 x prof. 535 x al. 425 mm

26,8 kg



- ▶ Simple producción de pasta de la A a la Z
- ▶ 1. Paso: Elaboración de la masa
- ▶ 2. Paso: Dosificación de la masa



- ▶ Trabajo fácil y seguro:
- ▶ Microinterruptor en la tapa de la cubeta



- ▶ Fácil limpieza
- ▶ Eje amasador, tornillo de transporte y recipiente para la masa extraíbles y Apto para lavavajillas

101904

GTIN 4015613870960



PVP* 2.629,- €

Tapa de cierre 8000

- Material: Bronce
- Medidas: an. 63 x prof. 63 x al. 13 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613765020



101999



PVP* 86,- €



Accesorio

Placa pasta Bigoli 8000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Bigoli
- Tamaño de pasta: Ø 3 mm
- Medidas: an. 63 x prof. 63 x al. 13 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613772929



102001



PVP* 86,- €

Placa pasta Cannelloni 8000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Cannelloni
- Tamaño de pasta: Ø 25 mm
- Medidas: an. 63 x prof. 63 x al. 15 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613772912



102000



PVP* 86,- €

Placa pasta Capelli d'angelo 8000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Capelli d'angelo
- Tamaño de pasta: Ø 1 mm
- Medidas: an. 63 x prof. 63 x al. 13 mm
- Peso: 0,25 kg
- GTIN: 4015613888446



102010



PVP* 86,- €

Placa pasta Caserecce 8000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Caserecce
- Tamaño de pasta: 9 x 5 mm
- Medidas: an. 63 x prof. 63 x al. 14 mm
- Peso: 0,16 kg
- GTIN: 4015613755120



101994



PVP* 86,- €

Placa pasta Fettuccine 8000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Fettuccine
- Tamaño de pasta: 8 mm
- Medidas: an. 63 x prof. 63 x al. 14 mm
- Peso: 0,22 kg
- GTIN: 4015613764993



101996



PVP* 86,- €

Placa pasta Fusilli 8000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Fusilli
- Tamaño de pasta: Ø 9 mm
- Medidas: an. 63 x prof. 63 x al. 14 mm
- Peso: 0,22 kg
- GTIN: 4015613764870



101990



PVP* 86,- €

Placa pasta Gnocchi 8000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Gnocchi
- Tamaño de pasta: Ø 12 mm
- Medidas: an. 63 x prof. 63 x al. 13 mm
- Peso: 0,16 kg
- GTIN: 4015613755113



101993



PVP* 86,- €

Placa pasta Pappardelle 8000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Pappardelle
- Tamaño de pasta: 16 mm
- Medidas: an. 63 x prof. 63 x al. 13 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613774329



102002



PVP* 86,- €

Placa pasta Sfoglia 8000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Sfoglia
- Tamaño de pasta: 155 mm
- Medidas: an. 63 x prof. 63 x al. 40 mm
- Peso: 0,51 kg
- GTIN: 4015613765006



101997



PVP* 118,- €

Placa pasta Spaghetti 8000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Spaghetti
- Tamaño de pasta: Ø 2 mm
- Medidas: an. 63 x prof. 63 x al. 13 mm
- Peso: 0,25 kg
- GTIN: 4015613764986



101995



PVP* 86,- €

Placa pasta Spaghetti Chitarra 8000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Spaghetti alla Chitarra
- Tamaño de pasta: 2 x 2 mm
- Medidas: an. 63 x prof. 63 x al. 13 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613774442



102008



PVP* 86,- €

Placa pasta Tagliolini 8000

- Material: Bronce
- Tipo de pasta: Tagliolini
- Tamaño de pasta: 3 mm
- Medidas: an. 63 x prof. 63 x al. 13 mm
- Peso: 0,16 kg
- GTIN: 4015613755106



101992



PVP* 86,- €

Cocedor de pasta 8L MDI



La pasta siempre saber mejor „al dente“. Ajuste preciso del tiempo y la temperatura con un manejo rápido e intuitivo: este cocedor de pasta digital permite preparar a la perfección cualquier tipo de pasta. El elemento calefactor extraíble y la cubeta de 8 litros garantizan una higiene óptima.



- Capacidad de la cubeta 8 litro(s)
- Cantidad de cestas 1
- Capacidad de la cesta 4,9 litro(s)
- Medidas cesta an. 190 x prof. 225 x al. 125 mm
- Margen de temperaturas hasta 110 °C



- ▶ Muletilla MDI
- ▶ Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo



- ▶ Cubeta y elemento calefactor extraíbles



- ▶ Temperatura de regulación continua
- ▶ Regulación de temperatura: muletilla
- ▶ Temporizador regulable en continuo

	Control	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Cocedor de pasta 8L MDI	Muletilla MDI	3,3 kW 230 V 50 Hz	an. 290 mm prof. 470 mm al. 385 mm	6,6 kg	132265	375,- €	4015613770970
Cocedor de pasta 8L-EM1	Muletilla	3,3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 290 mm prof. 465 mm al. 370 mm	6,4 kg	132290	298,- €	4015613821610



Cocedor de pasta 1 Korb, 7L, ES



- Capacidad de la cubeta 7 litro(s)
- Cantidad de cestas 1
- Medidas cesta an. 210 x prof. 235 x al. 100 mm
- Margen de temperaturas hasta 110 °C
- Potencia nominal 3,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 305 x prof. 410 x al. 315 mm
- Peso 6,8 kg

132260

PVP* 489,- €

GTIN 4015613584171



Accesorio

Cesta para pasta 8L

- Medidas cesta: an. 190 x prof. 225 x al. 125 mm
- Capacidad: 4,9 litro(s)
- Medidas: an. 200 x prof. 460 x al. 150 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613797755



132266

PVP* 34,- €

Cesta pequeña p. pasta 132260

- Medidas cesta: an. 100 x prof. 138 x al. 135 mm
- Capacidad: 1,86 litro(s)
- Indicación importante: Para 1 pila se requieren 2 cestas
- Medidas: an. 100 x prof. 200 x al. 310 mm
- Peso: 0,29 kg
- GTIN: 4015613584225



132261

PVP* 75,- €

Cesta grande p. pasta 132260

- Medidas cesta: an. 210 x prof. 235 x al. 100 mm
- Capacidad: 4,93 litro(s)
- Medidas: an. 210 x prof. 430 x al. 205 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613585666



132262

PVP* 139,- €

SNACK-BAR | EVENTO

Hay aperitivos clásicos, como las salchichas y las patatas fritas, que gozarán siempre de una gran acogida. Por ello, los aparatos para prepararlos se utilizan sin interrupción en el día a día de las cocinas. Planchas, parrillas de contacto, freidoras y cortadoras de salchichas: aquí encontrará todo lo que necesita.



Cortador de patatas fritas 3010



Se saborea la diferencia: patatas de gajo y patatas fritas en 3 grosores de corte diferentes, que puede preparar usted mismo, fácilmente y sin esfuerzo, con el cortador de patatas fritas 3010.



- Material de los moldes/troqueles
- Cantidad de moldes/troqueles
- Moldes/troqueles

Acero inoxidable
Plástico
4
Patatas fritas 6 mm
Patatas fritas 9 mm
Patatas fritas 13 mm
Patatas de gajo
Montaje de sobremesa
Montaje en pared
an. 155 x prof. 425 x al. 335 mm
2,6 kg

- Diseñado para
- Medidas
- Peso



► Diseñado para:
Montaje de sobremesa
Montaje en pared



► 4 moldes/troqueles para
Patatas fritas de 6 mm
Patatas fritas de 9 mm
Patatas fritas de 13 mm
Patatas de gajo



500308

GTIN 4015613694832



PVP* 129,- €

Freidora MINI II



Siempre apetecen y acompañan bien unas patatas fritas, el clásico de la comida frita. Por supuesto, la freidora MINI también se puede utilizar para freír a la perfección otros alimentos, como patatas de gajo, nuggets de cualquier tipo o incluso verduras. El elemento calentador extraíble facilita la limpieza.



- Capacidad de la cubeta
- Rango de temperatura
- Zona fría

4 litro(s)
60 °C a 190 °C
Sí



► Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
MINI II	1	1	2,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 205 mm prof. 540 mm al. 280 mm	3 kg	A165110	82,- €	4015613392271
MINI III	2	2	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	an. 400 mm prof. 540 mm al. 280 mm	5,5 kg	A165112	155,- €	4015613392288



Freidora SNACK I



Perfecta para preparar alimentos crujientes y dorados en pequeñas cocinas de hostelería o bares. Ya se trate de patatas fritas, aperitivos o bocadillos, esta freidora garantiza una preparación rápida y uniforme.



• Rango de temperatura

50 °C a 190 °C

• Zona fría

Sí



• Indicación importante

Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras



▶ Se necesitan 2 enchufes independientes

▶ Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
SNACK I	1	4 litro(s)	1	2 kW 230 V 50 Hz	an. 245 mm prof. 590 mm al. 315 mm	5,1 kg	A162410E	155,- €	4015613662350
SNACK II	2	4 litro(s)	2	2 x 2 kW 2 x 230 V 50 Hz	an. 445 mm prof. 590 mm al. 315 mm	9,6 kg	A162412E	269,- €	4015613662374
SNACK III	1	8 litro(s)	1	3,25 kW 230 V 50 Hz	an. 305 mm prof. 620 mm al. 340 mm	6,7 kg	A162810E	189,- €	4015613662381
SNACK IV	2	8 litro(s)	2	2 x 3,25 kW 2 x 230 V 50 Hz	an. 555 mm prof. 620 mm al. 340 mm	12,5 kg	A162812E	329,- €	4015613662398



Accesorio

Cesta para freír MINI 4L

- Medidas cesta: an. 145 x prof. 245 x al. 110 mm
- Capacidad: 3,6 litro(s)
- Medidas: an. 145 x prof. 435 x al. 155 mm
- Peso: 0,24 kg
- GTIN: 4015613658421

165521

PVP* 12,- €

Cesta para freír SNACK 4L

- Medidas cesta: an. 135 x prof. 205 x al. 123 mm
- Capacidad: 2,4 litro(s)
- Medidas: an. 135 x prof. 450 x al. 245 mm
- Peso: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658438

165522

PVP* 33,- €

Cesta para freír SNACK 8L

- Medidas cesta: an. 195 x prof. 245 x al. 140 mm
- Capacidad: 5,5 litro(s)
- Medidas: an. 195 x prof. 500 x al. 225 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658445

165523

PVP* 43,- €

Depósito colector de grasa 12L

- Material: Chapa de acero, Galvanización en caliente, Según DIN EN ISO 1461
- Capacidad: 12 litro(s)
- Indicación importante: Este recipiente sólo está concebido para el transporte y la eliminación de grasas usadas.
- Medidas: an. 355 x prof. 335 x al. 450 mm
- Peso: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096



A150460V

PVP* 209,- €

Filtro para aceite de freír

- Material: Tejido especial
- Margen de temperaturas hasta: 190 °C
- Medidas: an. 250 x prof. 600 x al. 155 mm
- Peso: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986



A101999

PVP* 189,- €

Filtro de repuesto p. A101999

- Medidas: an. 250 x prof. 250 x al. 1 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4016098100979



A101901

PVP* 102,- €

Freidora SNACK I Plus



Esta freidora permite preparar una gran diversidad de aperitivos de manera rápida y fiable. Gracias al práctico grifo de purga de grasa y al elemento calefactor inclinable, es posible limpiar la freidora tras su uso en un abrir y cerrar de ojos.



- Rango de temperatura: 50 °C a 190 °C
- Grifo de descarga de grasa: Sí
- Zona fría: Sí
- Elemento calentador: Giratorio
- Indicación importante: Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras



A162820E



A162824E

► Se necesitan 2 enchufes independientes

► Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de cubetas	Capacidad de la cubeta	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
SNACK I Plus	1	4 litro(s)	1	2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 200 mm prof. 640 mm al. 340 mm	4,2 kg	A162820E	172,- €	4015613708904
SNACK II Plus	2	4 litro(s)	2	2 x 2 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	an. 400 mm prof. 640 mm al. 340 mm	9 kg	A162821E	319,- €	4015613708911
SNACK III Plus	1	9 litro(s)	1	3,3 kW 230 V 50-60 Hz	an. 285 mm prof. 640 mm al. 400 mm	6,2 kg	A162823E	239,- €	4015613718897
SNACK IV Plus	2	9 litro(s)	2	2 x 3,3 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	an. 565 mm prof. 640 mm al. 400 mm	11,5 kg	A162824E	392,- €	4015613718903



Freidora SNACK XL Plus



Pescado frito o incluso salchichas fritas: el diseño extralargo de la cuenca permite, entre otras cosas, freír alimentos alargados.



- Capacidad de la cubeta: 8 litro(s)
- Cantidad de cestas: 1
- Rango de temperatura: 50 °C a 190 °C
- Grifo de descarga de grasa: Sí
- Zona fría: Sí
- Elemento calentador: Extraíble
- Potencia nominal: 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 245 x prof. 720 x al. 470 mm
- Peso: 8 kg



- Diseño extralargo de la cubeta
- Especialmente adecuada para alimentos fritos alargados



- 1 cubeta
- Capacidad de la cubeta: 8 litros



- Grifo de descarga con cierre de bayoneta
- Extraíble

165530

GTIN 4015613687018

PVP* 579,- €



Control MDI de Bartscher

MDI son las siglas de "Manual Digital Interface" (interfaz digital manual) y combina un manejo muy intuitivo mediante muletilla con inteligencia digital.

El ajuste preciso de la temperatura permite un comportamiento de fritura excelente y reproducible. El control MDI también ofrece una función para licuar suavemente la grasa de la barra.



Freidora MDI SNACK III Plus



Freír correctamente de forma fácil: con la muletilla digital MDI de Bartscher, se puede ajustar la temperatura grado por grado. Además, se puede comprobar en cualquier momento la temperatura actual del aceite.



- Capacidad de la cubeta
- Control

9 litro(s)
Muletilla MDI
50 °C a 190 °C



- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura

Electrónico
En pasos de 0,1 °C



- Grifo de descarga de grasa

Sí



- Zona fría
- Control de temperatura del aceite

Sí

La temperatura actual se puede consultar en cualquier momento

- Elemento calentador
- Indicación importante

Luz indicadora de que se ha alcanzado la temperatura del aceite

Giratorio

Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras



► Filtro para aceite de freír TK60
página 135



► Control MDI de Bartscher
► Ajuste de temperatura grado por grado



► Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora MDI SNACK III Plus	1	1	3,3 kW 230 V 50-60 Hz	an. 285 mm prof. 640 mm al. 410 mm	6,4 kg	A162828	295,- €	4015613752150
Freidora MDI SNACK IV Plus	2	2	2 x 3,3 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	an. 570 mm prof. 640 mm al. 410 mm	11,7 kg	A162829	535,- €	4015613752167



Accesorio

Cesta para freidora SNACK Plus 4L

- Medidas cesta: an. 130 x prof. 220 x al. 105 mm
- Capacidad: 2,5 litro(s)
- Medidas: an. 130 x prof. 460 x al. 135 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613731636

162826

PVP* 32,- €

Cesta para freidora SNACK Plus 9L

- Medidas cesta: an. 210 x prof. 220 x al. 120 mm
- Capacidad: 5,5 litro(s)
- Medidas: an. 210 x prof. 460 x al. 165 mm
- Peso: 0,85 kg
- GTIN: 4015613731643

162827

PVP* 41,- €

Cesta para freír SNACK XL Plus 8L

- Medidas cesta: an. 150 x prof. 320 x al. 120 mm
- Capacidad: 5,7 litro(s)
- Medidas: an. 150 x prof. 570 x al. 190 mm
- Peso: 0,82 kg
- GTIN: 4015613658858

165527

PVP* 65,- €

Freidora IMBISS I



Gracias a su cuba de 8 litros de capacidad, la freidora es ideal para preparar aperitivos uniformes y perfectamente fritos: el compañero perfecto para uso profesional en bares de aperitivos o cocinas comerciales.



- Capacidad de la cubeta
- Grifo de descarga de grasa
- Zona fría
- Indicación importante

8 litro(s)

Sí

Sí

Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras



8 L



A150407

► Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
IMBISS I	1	1	3,25 kW 230 V 50 Hz	an. 290 mm prof. 550 mm al. 410 mm	9,7 kg	A150307	329,- €	4015613662404
IMBISS II	2	2	2 x 3,25 kW 2 x 230 V 50 Hz	an. 580 mm prof. 550 mm al. 410 mm	16,8 kg	A150407	539,- €	4015613662411



Freidora de inducción 8L Plus



La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura de ajuste ideal y constante. Los alimentos se fríen con gran precisión para obtener óptimos resultados.



- Capacidad de la cubeta
- Rango de temperatura
- Grifo de descarga de grasa
- Elemento calentador

8 litro(s)

60 °C a 190 °C

Sí

Bobina de inducción



STAINLESS STEEL

8 L



► Potente tecnología de inducción para una temperatura perfecta al freír



► Capacidad de la cubeta: 8 litros



► Grifo de descarga de grasa



165119

► Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora de inducción 8L Plus	1	1	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	an. 290 mm prof. 590 mm al. 425 mm	12,5 kg	165118	479,- €	4015613742083
Freidora de inducción 2x8L Plus	2	2	2 x 3,5 kW 2 x 230 V 50-60 Hz	an. 580 mm prof. 590 mm al. 425 mm	23 kg	165119	898,- €	4015613742090



Freidora IMBISS PRO



Potente freidora de sobremesa con cuba de 11 litros. Después de preparar patatas fritas crujientes y similares, la limpieza es más fácil gracias al elemento calefactor extraíble, la cubeta redondeada y el grifo de vaciado extraíble.

- Capacidad de la cubeta 11 litro(s)
- Cantidad de cestas 1
- Rango de temperatura 50 °C a 190 °C
- Grifo de descarga de grasa Sí
- Zona fría Sí
- Elemento calentador Extraíble
- Potencia nominal 8,1 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 410 x prof. 500 x al. 380 mm
- Peso 12,7 kg

CNS

11 L

162500

PVP* 539,- €

GTIN 4015613535104



Freidora PROFESSIONAL I



- Capacidad de la cubeta 10 litro(s)
- Rango de temperatura 50 °C a 190 °C
- Grifo de descarga de grasa Sí
- Zona fría Sí
- Elemento calentador Extraíble
- Conexión del aparato 3 NAC

CNS

10 L



162910

	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
PROFESSIONAL I	1	1	8,1 kW 400 V 50-60 Hz	an. 390 mm prof. 450 mm al. 375 mm	11,5 kg	162900	689,- €	4015613494098
PROFESSIONAL II	2	2	16,2 kW 400 V 50-60 Hz	an. 750 mm prof. 450 mm al. 375 mm	21,8 kg	162910	1.298,- €	4015613536798



Accesorio

Cesta para freír IMBISS 8L

- Medidas cesta: an. 195 x prof. 230 x al. 195 mm
- Capacidad: 5,5 litro(s)
- Medidas: an. 190 x prof. 480 x al. 245 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658452

165524

PVP* 55,- €

Cesta para freidora de inducción 8L Plus

- Medidas cesta: an. 190 x prof. 230 x al. 145 mm
- Capacidad: 5,5 litro(s)
- Medidas: an. 194 x prof. 475 x al. 215 mm
- Peso: 0,81 kg
- GTIN: 4015613742106

165122

PVP* 44,- €

Cesta para freír IMBISS PRO 11L

- Medidas cesta: an. 254 x prof. 270 x al. 143 mm
- Capacidad: 8,4 litro(s)
- Medidas: an. 255 x prof. 515 x al. 290 mm
- Peso: 0,87 kg
- GTIN: 4015613658469

165525

PVP* 45,- €

Cesta para freír PROFESSIONAL 10L-L

- Medidas cesta: an. 300 x prof. 240 x al. 120 mm
- Capacidad: 8,2 litro(s)
- Medidas: an. 235 x prof. 425 x al. 215 mm
- Peso: 0,95 kg
- GTIN: 4015613658865

162906

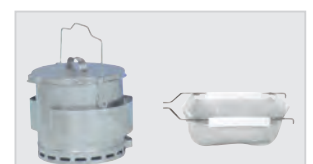
PVP* 69,- €

Cesta para freír PROFESSIONAL 10L-S

- Medidas cesta: an. 120 x prof. 233 x al. 100 mm
- Capacidad: 2,7 litro(s)
- Indicación importante:
Para 1 pila se requieren 2 cestas
- Medidas: an. 130 x prof. 415 x al. 220 mm
- Peso: 0,59 kg
- GTIN: 4015613658872

162912

PVP* 45,- €



► Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 129

Freidora 12L-10



Como robusto aparato de sobremesa, esta freidora con cubeta de 12 litros está diseñada especialmente para grandes cocinas profesionales. El grifo de descarga de grasa, el tamiz para empanar extraíble y el elemento calefactor inclinable hacia fuera permiten una limpieza fácil.



- Capacidad de la cubeta 12 litro(s)
- Rango de temperatura 50 °C a 190 °C
- Grifo de descarga de grasa Sí
- Zona fría Sí
- Elemento calentador Giratorio
- Conexión del aparato 3 NAC



	Cantidad de cubetas	Cantidad de cestas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Freidora 12L-10	1	1	9 kW 400 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 650 mm al. 485 mm	15,4 kg	162650	939,- €	4015613757773
Freidora 12L-20	2	2	18 kW 400 V 50 Hz	an. 800 mm prof. 650 mm al. 485 mm	29 kg	162651	1.698,- €	4015613757780



Accesorio

Cesta para freidora 12L-10/20

- Medidas cesta: an. 250 x prof. 230 x al. 110 mm
- Capacidad: 6,5 litro(s)
- Medidas: an. 250 x prof. 500 x al. 195 mm
- Peso: 0,96 kg
- GTIN: 4015613809182



162653

PVP* 49,- €



► Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 129



► Termómetro para freidoras
página 444

Freidora 700, A400, 2x8L



- Cantidad de cubetas 2
- Capacidad de la cubeta 8 litro(s)
- Cantidad de cestas 2
- Medidas cesta an. 130 x prof. 310 x al. 120 mm
- Rango de temperatura 140 °C a 190 °C
- Grifo de descarga de grasa Sí
- Depósito colector de grasa Sí
- Zona fría Sí
- Elemento calentador Giratorio
- Ajuste de altura 850 mm a 910 mm
- Potencia nominal 14 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso 62 kg

272335

PVP* 3.749,- €

GTIN 4015613527420



Filtro para aceite de freír TK60



Con el filtro para aceite de freír TK60, el aceite y la grasa sólida se limpian de forma sencilla y sin complicaciones. La bomba portátil con filtro está siempre lista para su uso y prolonga significativamente la vida útil del aceite de freír.



- Caudal
- Tiempo de ciclo
- Margen de temperaturas hasta 200 °C
- Diseñado para
- Apto para lavavajillas

60 litros / min
4,5 minuto(s)
200 °C
Cubetas de hasta 20 litros
Unidad de filtrado
Bandeja recolectora de aceite
1 filtro de partículas
Bandeja recolectora de aceite
0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz
an. 195 x prof. 315 x al. 395 mm
8,49 kg



• Incluye

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



► Utilizable con aceite y grasa sólida a temperatura de funcionamiento



► Utilización sencilla y flexible
► Filtración automática del aceite en 4,5 minutos



► Posibilidad de almacenamiento limpio gracias a la bandeja recolectora de aceite

162655

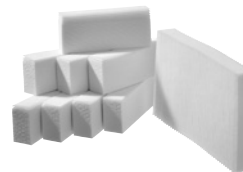
GTIN 4015613870793



PVP* 2.995,- €

Filtro de partículas TK60

- Material: Celulosa, Apta para uso alimentario
- El filtro puede usarse varias veces
- Diseñado para: Filtro para aceite de freír TK60
- Cantidad de unidades de pedido: 1 caja (100 unidades)
- Medidas: an. 110 x prof. 65 x al. 24 mm
- Peso: 0,03 kg
- GTIN: 4015613890364



162656

PVP* 349,- €

Calentador de patatas fritas 12-150



Este calentador de patatas fritas cabe incluso en la cocina más pequeña. Las patatas fritas se mantienen calientes y crujientes en la cubeta calefactada con bandeja de goteo. De manera opcional, hay disponible una lámpara de calentamiento diseñada específicamente para su montaje en el calentador de patatas fritas.



- Dimensiones de la cubeta, formato GN 1/2 GN
- Profundidad de la cubeta 150 mm
- Fuente de calor
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Cubeta calefactada
1 bandeja de goteo extraíble
0,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
an. 270 x prof. 350 x al. 220 mm
5,5 kg



A114002

GTIN 4015613739632

PVP* 259,- €



Lámpara de calentamiento 12-150

- Material: Acero inoxidable
- Tip de la fuente de calor: Bobina de calentamiento
- Incluye: Material de fijación
- Potencia nominal: 0,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas: an. 270 x prof. 335 x al. 505 mm
- Peso: 3 kg
- GTIN: 4015613739649



A114003

PVP* 165,- €

Freidora de pastelería BF 16E



- Cantidad de cubetas 1
- Cantidad de cestas 1
- Rango de temperatura 50 °C a 190 °C
- Grifo de descarga de grasa Sí
- Elemento calentador Extraíble
- Características Esquinas redondeadas
Grifo de salida con dispositivo de seguridad
Cubeta con gran zona fría
- Conexión del aparato 3 NAC

	Capacidad de la cubeta	Capacidad de la cesta	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
BF 16E	16 litro(s)	8,9 litro(s)	9 kW 400 V 50 Hz	an. 560 mm prof. 470 mm al. 400 mm	15,1 kg	101530	879,- €	4015613405049
BF 30E	30 litro(s)	19,2 litro(s)	15 kW 400 V 50 Hz	an. 660 mm prof. 650 mm al. 410 mm	23,4 kg	101560	1.349,- €	4015613405063



Freidora de pastelería BF 30E OU



- Capacidad de la cubeta 30 litro(s)
- Cantidad de cestas 1
- Capacidad de la cesta 19,2 litro(s)
- Rango de temperatura 50 °C a 190 °C
- Medidas subestructura an. 612 x prof. 497 x al. 377 mm
- Ajuste de altura 980 mm a 1.040 mm
- Incluye 1 tapa
1 cesta
1 colador con asa
2 depósitos colectores de grasa con asa
- Potencia nominal 15 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 660 x prof. 650 x al. 980 mm
- Peso 40 kg

101535

PVP* 1.849,- €

GTIN 4015613633299



Accesorio

Bandeja para cesta BF 16E

- Lado de montaje: Ambos lados
- Medidas: an. 445 x prof. 235 x al. 85 mm
- Peso: 2,9 kg
- GTIN: 4015613535098

101566

PVP* 115,- €



Bandeja para cesta BF 30E

- Lado de montaje: Ambos lados
- Medidas: an. 465 x prof. 644 x al. 255 mm
- Peso: 4 kg
- GTIN: 4015613405087

101565

PVP* 139,- €



Cesta para freír BF 16E

- Medidas cesta: an. 475 x prof. 235 x al. 80 mm
- Capacidad: 8,9 litro(s)
- Medidas: an. 560 x prof. 245 x al. 190 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613405056

101533

PVP* 105,- €



Cesta para freír BF 30E

- Medidas cesta: an. 570 x prof. 440 x al. 80 mm
- Capacidad: 19,2 litro(s)
- Medidas: an. 650 x prof. 465 x al. 190 mm
- Peso: 1,9 kg
- GTIN: 4015613405070

101563

PVP* 149,- €





Freidora de pastelería BF 21E



- Cantidad de cubetas 1
- Cantidad de cestas 1
- Rango de temperatura 140 °C a 190 °C
- Grifo de descarga de grasa Sí
- Características Esquinas redondeadas
Grifo de salida con dispositivo de seguridad
Cubeta con gran zona fría

1
1
140 °C a 190 °C
Sí
Esquinas redondeadas
Grifo de salida con dispositivo de seguridad
Cubeta con gran zona fría



Freidoras de pastelería - ELÉCTRICO
▶ Elemento calentador extraíble



▶ Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
▶ Tipo de gas: Gas licuado

	Modo de funcionamiento	Capacidad de la cubeta	Capacidad de la cesta	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
	Eléctrico	21 litro(s)	16,1 litro(s)	6,8 kW 400 V 50/60 Hz	an. 700 mm prof. 590 mm al. 330 mm	31 kg	101412	2.598,- €	4015613370576
	Eléctrico	35 litro(s)	24,8 litro(s)	10 kW 400 V 50/60 Hz	an. 1.095 mm prof. 600 mm al. 340 mm	47,4 kg	101413	3.149,- €	4015613418186
	Gas	18 litro(s)	12,9 litro(s)	12 kW	an. 700 mm prof. 585 mm al. 390 mm	40,5 kg	1014113	3.398,- €	4015613381855



Accesorio

Bandeja para cesta BF 21E

- Lado de montaje: Ambos lados
- Medidas: an. 390 x prof. 765 x al. 245 mm
- Peso: 4,1 kg
- GTIN: 4015613122403

101402

PVP* 159,- €

Bandeja para cesta BF 35E

- Lado de montaje: Ambos lados
- Medidas: an. 390 x prof. 1.125 x al. 250 mm
- Peso: 5,8 kg
- GTIN: 4015613122953

101607

PVP* 215,- €

Bandeja para cesta BF 20G

- Lado de montaje: Ambos lados
- Medidas: an. 350 x prof. 645 x al. 250 mm
- Peso: 3,5 kg
- GTIN: 4015613394176

101404

PVP* 155,- €

Cesta para freír BF 21E

- Medidas cesta: an. 630 x prof. 365 x al. 70 mm
- Capacidad: 16,1 litro(s)
- Medidas: an. 730 x prof. 380 x al. 232 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613658834

158615

PVP* 185,- €

Cesta para freír BF 35E

- Medidas cesta: an. 970 x prof. 365 x al. 70 mm
- Capacidad: 24,8 litro(s)
- Medidas: an. 1.080 x prof. 380 x al. 242 mm
- Peso: 3,4 kg
- GTIN: 4015613658841

101419

PVP* 279,- €

Cesta para freír BF 20G

- Medidas cesta: an. 580 x prof. 320 x al. 70 mm
- Capacidad: 12,9 litro(s)
- Medidas: an. 660 x prof. 330 x al. 260 mm
- Peso: 1,8 kg
- GTIN: 4015613658827

158614

PVP* 175,- €

Parilla contacto 1800 1R



- Material planchas



- Medidas placa de parrilla arriba
- Medidas placa de parrilla abajo



- Rango de temperatura
- Depósito colector de grasa
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas

Hierro fundido
Esmaltado
an. 214 x prof. 214 mm
an. 220 x prof. 235 mm
50 °C a 300 °C
Sí
1 cepillo de limpieza
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 290 x prof. 395 x al. 210 mm

	Diseño superficie de parrilla	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1800 1R	Ranurada	12,7 kg	A150670	249,- €	4015613385617
1800 1G	Lisa	12,7 kg	A150669	249,- €	4015613391380
1800 1GR	Arriba ranurada, abajo lisa	13,1 kg	A150668	249,- €	4015613391656



Parilla contacto 3600 2GR



- Material planchas



- Cantidad zonas de parrilla
- Medidas placa de parrilla arriba, cada
- Medidas placa de parrilla abajo
- Zonas de calentamiento de regulación individual



- Rango de temperatura
- Depósito colector de grasa
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas

Hierro fundido
Esmaltado
2
an. 215 x prof. 215 mm
an. 470 x prof. 230 mm
Sí
50 °C a 300 °C
Sí
1 cepillo de limpieza
3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 570 x prof. 395 x al. 210 mm

	Diseño superficie de parrilla	Peso	Código:	PVP*	GTIN
3600 2R	Ranurada	26 kg	A150671	449,- €	4015613385624
3600 2G	Lisa	23,5 kg	A150672	449,- €	4015613391397
3600 2GR	Arriba ranurada, abajo lisa	23,3 kg	A150673	449,- €	4015613391403





Parilla contacto "Panini" 1GR



Ideales para preparar snacks las parillas contacto tienen múltiples usos, desde calentar pan árabe, pan de pita, etc. hasta asar a la parrilla.



• Material planchas

Hierro fundido

Esmaltado



• Medidas placa de parrilla arriba

an. 340 x prof. 220 mm

• Medidas placa de parrilla abajo

an. 345 x prof. 235 mm

• Rango de temperatura

50 °C a 300 °C

• Depósito colector de grasa

Sí

• Incluye

1 cepillo de limpieza

• Potencia nominal

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas

an. 410 x prof. 400 x al. 200 mm

	Diseño superficie de parrilla	Peso	Código:	PVP*	GTIN
"Panini" 1R	Ranurada	18,7 kg	A150674	298,- €	4015613415000
"Panini" 1G	Lisa	18 kg	A150679	298,- €	4015613606750
"Panini" 1GR	Arriba ranurada, abajo lisa	18,6 kg	A150676	298,- €	4015613486833



Accesorio

Papel de horno 1/2 GN

- Material: Papel
- Formato por lámina: 1/2 GN, ancho 330 x prof. 270 mm
- Resistente a temperaturas hasta: 220 °C
- Medidas: an. 357 x prof. 295 x al. 179 mm
- Peso: 0,37 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (12 dispensadores con 100 hojas cada uno)
- GTIN: 4015613587110

150678

PVP* 119,- €



Control MDI de Bartscher

MDI son las siglas de "Manual Digital Interface" (interfaz digital manual) y combina un manejo muy intuitivo mediante muletilla con inteligencia digital.

El ajuste de temperatura con precisión al grado y el ajuste de tiempo con precisión al segundo hacen posibles procesos de cocción recurrentes con extraordinarios resultados. Cuando finaliza el proceso de cocción, se emite una señal acústica y en la pantalla se muestra el último ajuste de tiempo.



Parrilla de contacto "Panini-MDI" 1R S



Potente, fiable y elegante: esta robusta rejilla de contacto en elegante negro mate combina un diseño sofisticado con precisión técnica. Gracias a su óptima conductividad térmica, las placas ranuradas de la parrilla garantizan un resultado de asado uniforme que sin duda impresionará. Gracias al intuitivo control MDI con pantalla digital, temporizador y señal acústica, cada plato se cocina con una precisión milimétrica y una alta calidad constante.



- Material planchas

Hierro fundido



- Medidas placa de parrilla arriba

Esmaltado

- Medidas placa de parrilla abajo

an. 340 x prof. 220 mm

- Control

an. 345 x prof. 235 mm

- Rango de temperatura

- Regulación de la temperatura

Muletilla MDI

50 °C a 300 °C

Electrónico

En pasos de 0,1 °C

- Indicador digital

Sí

- Temporizador

Sí

- Depósito colector de grasa

Sí

- Características

Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo

Función memoria

Señal acústica al final del tiempo de asado (0:10 - 9:30 minutos)

1 cepillo de limpieza

- Incluye

- Potencia nominal

- Medidas

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 410 x prof. 400 x al. 200 mm

	Color	Material	Diseño superficie de parrilla	Peso	Código:	PVP*	GTIN
"Panini-MDI" 1R S	Negro, mate	Acero inoxidable, recubierto	Ranurada	18,3 kg	150127	339,- €	4015613891040
"Panini-MDI" 1R	Gris plata	Acero inoxidable	Ranurada	18,3 kg	A150974	319,- €	4015613737881
"Panini-MDI" 1G	Gris plata	Acero inoxidable	Lisa	18,1 kg	A150979	319,- €	4015613737904
"Panini-MDI" 1GR S	Negro, mate	Acero inoxidable, recubierto	Arriba ranurada, abajo lisa	18,3 kg	150607	339,- €	4015613867656
"Panini-MDI" 1GR	Gris plata	Acero inoxidable	Arriba ranurada, abajo lisa	18,3 kg	A150976	319,- €	4015613737911





Parrilla contacto DT 2000 1G



Mediante el control independiente de la temperatura de las planchas superior e inferior, la parrilla de contacto puede configurarse individualmente para cada alimento. Gracias a su diseño estrecho con una superficie de asado especialmente profunda, este modelo se puede utilizar fácilmente en cualquier cocina y también de forma muy relajada durante el proceso de asado: se emite una señal acústica cuando ha transcurrido el tiempo.



- Material planchas
- Diseño superficie de parrilla
- Medidas placa de parrilla arriba
- Medidas placa de parrilla abajo
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura



- Indicador digital
- Temporizador
- Depósito colector de grasa
- Características

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Aluminio
 Lisa
 an. 205 x prof. 285 mm
 an. 240 x prof. 305 mm
 50 °C a 300 °C
 Temperatura de cada plancha regulable por separado
 En intervalos de 10 °C
 Termostático
 Sí
 Sí
 Sí
 4 posiciones de memoria para procesos de asado
 Pantalla digital para temperatura y tiempo
 Señal acústica al final del tiempo programado
 2 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 320 x prof. 550 x al. 310 mm
 20,2 kg



- ▶ Parrilla de contacto con pantalla digital y temporizador
- ▶ Señal acústica al final del tiempo programado



- ▶ 4 posiciones de memoria para procesos de asado personalizados



- ▶ Diseño especialmente profundo y estrecho

370211

GTIN 4015613805733

PVP* 909,- €





Plancha "Fry top" GDP 320E-G



- Material superficie de asado
- Medidas superficie para asar
- Cantidad zonas de calor
- Rango de temperatura
- Características

- Potencia nominal
- Medidas

Acero
 an. 320 x prof. 480 mm
 1
 50 °C a 300 °C
 Depósito colector de grasa
 Protección antisalpicaduras firmemente soldada
 3 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 325 x prof. 580 x al. 310 mm

	Modelo superficie de asado	Peso	Código:	PVP*	GTIN
GDP 320E-G	Lisa	22 kg	A370031	569,- €	4015613370545
GDP 320E-R	Ranurada	21,2 kg	370035	609,- €	4015613610894



Elemento superpuesto GDP 320/650E



- Material superficie de asado
- Modelo superficie de asado
- Medidas superficie para asar
- Rango de temperatura
- Altura total con fry-top
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Lámina antiadherente, recambiable
 Lisa
 an. 325 x prof. 480 mm
 50 °C a 220 °C
 Cerrado 490 mm, abierto 810 mm
 3 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 325 x prof. 480 x al. 665 mm
 18 kg

370100

PVP* 769,- €

GTIN 4015613633282

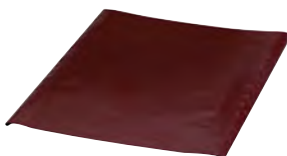


Lámina antiadherente GDP 320/650E

- Medidas: an. 315 x prof. 390 x al. 1 mm
- Peso: 0,04 kg
- GTIN: 4015613639802

370101

PVP* 35,- €



Plancha "Fry top" GDP 650E-G



- Material superficie de asado
- Zonas de calentamiento de regulación individual
- Rango de temperatura
- Características



- Conexión del aparato

Acero

Sí

50 °C a 300 °C

Depósito colector de grasa

Protección antisalpicaduras firmemente soldada

3 NAC



	Modelo superficie de asado	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
GDP 650E-G	Lisa	an. 650 mm prof. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	an. 660 mm prof. 580 mm al. 310 mm	41 kg	A370032	879,- €	4015613370552
GDP 650E-GR	1/2 lisa, 1/2 ranurada	an. 650 mm prof. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	an. 660 mm prof. 580 mm al. 310 mm	40 kg	370036	919,- €	4015613610931
GDP 980E-G	Lisa	an. 980 mm prof. 480 mm	9 kW 400 V 50 Hz	an. 990 mm prof. 580 mm al. 310 mm	68,6 kg	A370039	1.398,- €	4015613676548
GDP 980E-GR	2/3 lisa, 1/3 ranurada	an. 980 mm prof. 480 mm	9 kW 400 V 50/60 Hz	an. 990 mm prof. 580 mm al. 310 mm	70 kg	A370139	1.429,- €	4015613726465



Plancha "Fry top" GDP 320G-G



- Material superficie de asado
- Modelo superficie de asado
- Rango de temperatura
- Modo de encendido
- Características



- Tipo de gas

Acero

Lisa

50 °C a 270 °C

Encendido piezoeléctrico

Depósito colector de grasa

Protección antisalpicaduras firmemente soldada

Gas natural H

Inyectores para gas propano incluidos



	Medidas superficie para asar	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
GDP 320G-G	an. 320 mm prof. 480 mm	4 kW	an. 325 mm prof. 580 mm al. 310 mm	24 kg	A3700331	729,- €	4015613390932
GDP 650G-G	an. 650 mm prof. 480 mm	8 kW	an. 660 mm prof. 580 mm al. 310 mm	44,5 kg	A3700341	1.249,- €	4015613390949



Plancha GPL 320E-G



Para preparar alimentos con un perfecto aroma de parrilla. La superficie de asado, de acero especial con cromado duro, es ideal para asar pescado, carne y verduras debido a su excelente conductividad térmica.



- Material superficie de asado
- Modelo superficie de asado
- Medidas superficie para asar
- Cantidad zonas de calor
- Rango de temperatura
- Características

Acero especial, cromado duro
Lisa

an. 320 x prof. 480 mm
1

50 °C a 300 °C

Depósito colector de grasa
Chimenea desmontable

Protección antisalpicaduras firmemente soldada

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 330 x prof. 625 x al. 450 mm

24 kg

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Excelente conductividad térmica
- ▶ Superficie de asado de acero especial con cromado duro



- ▶ Depósito colector de grasa



- ▶ Espátula

A370131

GTIN 4015613724256



PVP* 769,- €

Salamandra-grill 6640

Esta combinación compacta de grill y gratinador posee una potente plancha con 2 zonas de calentamiento que se pueden encender por separado. El suministro de calor de la salamandra se puede adecuar perfectamente mediante la rejilla regulable en altura y la temperatura ajustable de forma continua. Gracias al temporizador digital, tendrá los procesos de grill y gratinado bajo control, incluso en las horas punta.



- Material superficie de asado
- Modelo superficie de asado
- Medidas superficie para asar
- Cantidad de zonas de calentamiento de la plancha
- Zonas de calentamiento de la plancha regulables por separado
- Rango de temperatura de la plancha
- Fuente de calor de la salamandra
- Cantidad de zonas de calentamiento de la salamandra
- Rango de temperatura de la salamandra
- Medidas de la rejilla de asado
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Temporizador

Acero especial

Lisa

an. 700 x prof. 330 mm

2

Sí

50 °C a 300 °C

Elemento calentador radiante

1

A 190 °C

ancho 560 x prof. 400 mm

Apto para GN, 1/1 GN

Sí

Se pueden guardar hasta 6 tiempos

Desde 30 segundos hasta 100 minutos

Para plancha

Para salamandra

1 rejilla

6,64 kW | 400 V | 50/60 Hz

3 NAC

an. 720 x prof. 560 x al. 460 mm

49,8 kg

- Depósito colector de grasa

- Incluye
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso



- ▶ Aparato combinado con Plancha Salamandra



- ▶ Plancha con 2 zonas de calentamiento
- ▶ Regulables por separado



- ▶ Salamandra con 1 zona de calentamiento
- ▶ Calentador radiante

100533

GTIN 4015613733142



PVP* 898,- €

Equipo multifunción 300



- Material cuba
- Ancho cuba
- Profundidad cuba
- Rango de temperatura
- Grifo de descarga de grasa
- Características

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero
325 mm
535 mm
50 °C a 300 °C
Sí
Grifo de salida con cierre de bayoneta
Anti-salpicaduras circundante soldado
1 tapón
3 kW | 230 V | 50-60 Hz
an. 330 x prof. 580 x al. 300 mm
23,8 kg

370205

PVP* 929,- €

GTIN 4015613653488



Parrilla de VO a gas 40, A330, ES



- Tipo de rejilla p. parrilla
- Medidas superficie de parrilla
- Rejilla p. parrilla de altura ajustable
- Modo de encendido
- Tipo de gas

- Incluye

Parrilla en V (para carne)
an. 312 x prof. 483 mm
Sí
Encendido piezoeléctrico
Gas natural H
Inyectores para gas propano incluidos
Piedras volcánicas para primer llenado



► 2 zonas de calentamiento, regulables por separado

	Cantidad zonas de calor	Volumen de relleno con piedras volcánicas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Parrilla de VO a gas 40, A330, ES	1	1 kg	4 kW	an. 330 mm prof. 625 mm al. 310 mm	21,4 kg	2006301	839,- €	4015613404608
Parrilla de VO a gas 70, A660, ES	2	2 kg	8 kW	an. 660 mm prof. 570 mm al. 282 mm	40,6 kg	2006601	1.449,- €	4015613404622



Accesorio

Piedras volcánicas 7kg

- Medidas: an. 310 x prof. 310 x al. 95 mm
- Peso: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611

PVP* 59,- €





Asador de mesa a gas TB1000PF



Montaje rápido y manejo sencillo: práctico aparato de mesa para asar con gas al aire libre.



- Cantidad quemadores: 3
- Tipo de gas: Gas licuado
- Presión de control: 50 mbar
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Conexión: 1/4"
- Consumo: 728 g / hora
- Incluye: 3 juegos de boquillas de gas 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
- Indicación importante: Funcionamiento únicamente con gas líquido
- Potencia nominal: Solo para el uso en exteriores
- 10 kW



- ▶ Parrilla de acero esmaltado
- ▶ Medidas: an. 705 x prof. 540 x al. 43 mm



- ▶ Funcionamiento únicamente con gas licuado
- ▶ Incluye 3 juegos de boquillas de gas de 0,8 mm



1061533



- ▶ Rejilla de asado de acero inoxidable
- ▶ Medidas: an. 600 x prof. 475 mm

	Diseño	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
TB1000PF	Bandeja para parrilla	an. 705 mm prof. 560 mm al. 275 mm	13,9 kg	1061933	279,- €	4015613685182
TB1000R	Rejilla para parrilla	an. 685 mm prof. 565 mm al. 275 mm	14,3 kg	1061533	298,- €	4015613806600



Accesorio

Parrilla juego TB1000R

- Material: Acero inoxidable
- Juego compuesto por:
 - 1 rejilla
 - 1 Tapa para llamas
 - 1 bandeja recolectora de grasa
- Medidas: an. 635 x prof. 520 x al. 40 mm
- Peso: 6,9 kg
- GTIN: 4015613806594



106219

PVP* 135,- €

Sarten parrilla TB1000PF

- Material: Acero, Esmaltado
- Medidas: an. 760 x prof. 550 x al. 78 mm
- Peso: 7,7 kg
- GTIN: 4015613699882



106217

PVP* 79,- €

Juego de conexión industrial

- Juego compuesto por: 1 Regulador de baja presión, 1 tubo flexible, 1 protector anti-roturas del tubo
- Indicación importante: Solo para el uso en exteriores
- Medidas: an. 64 x prof. 180 x al. 35 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152

PVP* 98,- €

Asador de mesa a gas TB1100PF



Este asador de mesa a gas es el aparato ideal para asar alimentos: su diseño ligero y compacto facilita el transporte, su estructura sencilla permite un montaje rápido y, gracias al funcionamiento con gas licuado, el aparato se puede utilizar en cualquier lugar y de forma muy flexible.



- Tipo de gas

Gas licuado



- Presión de control

50 mbar



- Modo de encendido

Encendido piezoeléctrico

- Incluye

1 regulador de presión

1 tubo flexible

1 protector anti-roturas del tubo

- Indicación importante

Funcionamiento únicamente con gas líquido

Apta únicamente para interiores bien ventilados y al aire libre



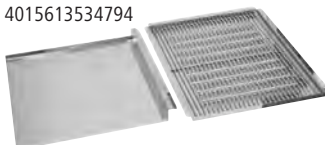
	Diseño	Cantidad quemadores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
TB1100PF	Bandeja para parrilla	3	11 kW	an. 675 mm prof. 570 mm al. 250 mm	17,4 kg	1062213	779,- €	4015613846460
TB1100R	Rejilla para parrilla	3	11 kW	an. 650 mm prof. 570 mm al. 270 mm	17,5 kg	1062303	619,- €	4015613527543
TB1470R	Rejilla para parrilla	4	14,7 kW	an. 850 mm prof. 555 mm al. 270 mm	23 kg	1062503	798,- €	4015613660349



Accesorio

Juego de parrilla TB1100

- Material: Acero inoxidable, Acero al níquel
- Juego compuesto por:
1 rejilla, acero al níquel
1 tapa para llamas, acero inoxidable
1 depósito recoge grasas, acero inoxidable
- Medidas: an. 655 x prof. 525 x al. 55 mm
- Peso: 10 kg
- GTIN: 4015613534794



106206

PVP* 219,- €

Sarten parrilla TB1100

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Medidas: an. 705 x prof. 540 x al. 70 mm
- Peso: 8,83 kg
- GTIN: 4015613846477



106228

PVP* 219,- €

Sarten parrilla TB1470

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Medidas: an. 870 x prof. 540 x al. 67 mm
- Peso: 10,8 kg
- GTIN: 4015613846484



106229

PVP* 255,- €

Bastidor inferior TB1100

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Asadores de mesa a gas TB1100PF, TB1100R
- Medidas: an. 670 x prof. 530 x al. 800 mm
- Peso: 5,6 kg
- GTIN: 4015613527581



106202

PVP* 142,- €

Bastidor inferior TB1470

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Asador de mesa a gas TB1470R
- Medidas: an. 815 x prof. 525 x al. 805 mm
- Peso: 6 kg
- GTIN: 4015613647395



106210

PVP* 175,- €

Asador de pollos P6





- Iluminación interior
- Incluye



Sí
Espadas con pinchos



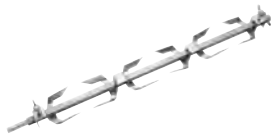
	Capacidad de alojamiento	Cantidad espadas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
P6 	6 pollos	2	2,8 kW 230 V 50 Hz	an. 700 mm prof. 360 mm al. 530 mm	31 kg	215035	2.449,- €	4015613417035
P8N 	8 pollos	2	3,5 kW 230 V 50 Hz	an. 880 mm prof. 430 mm al. 530 mm	41 kg	215036	3.049,- €	4015613505381
P12N	12 pollos	3	5 kW 400 V 50 Hz	an. 880 mm prof. 430 mm al. 710 mm	55,6 kg	215037	3.698,- €	4015613505398



Accesorio

Espada con pinchos P6

- Medidas: an. 540 x prof. 60 x al. 50 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854

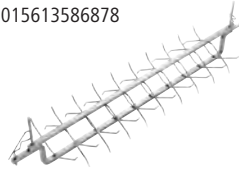


215093

PVP* 125,- €

Cesta tipo espada P6

- Medidas: an. 540 x prof. 145 x al. 155 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878



215095

PVP* 255,- €

Cesta plana P6

- Medidas: an. 540 x prof. 155 x al. 50 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586892



215096

PVP* 225,- €

Espada con pinchos P8/P12

- Medidas: an. 715 x prof. 60 x al. 50 mm
- Peso: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861



215094

PVP* 149,- €

Cesta tipo espada P8/P12

- Medidas: an. 715 x prof. 155 x al. 50 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613282893



215078

PVP* 289,- €

Cesta plana P8/P12

- Medidas: an. 715 x prof. 155 x al. 50 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613282923



215081

PVP* 255,- €

Quemador de gas Paella 2K300



- Material
- Seguridad de encendido
- Tipo de gas

Acero
Sí
Gas licuado



Quemador de gas Paella 2K300

- Cantidad de circuitos de calentamiento: 2
- Circuitos con regulación independiente: No
- Diámetro quemadores: 300 mm
- Apto para sartenes: Ø 360 - 420 mm
- Potencia nominal: 10,37 kW
- Indicación importante: Solo se puede usar al aire libre. Se debe utilizar únicamente con la base adecuada (trípode Paella 2K300 o 2K300/3K500-T). Solo aprobado para Alemania.
- Medidas: an. 330 x prof. 605 x al. 135 mm
- Peso: 1,7 kg
- GTIN: 4015613710990



A153440

PVP* 107,- €

Quemador de gas Paella 3K500

- Cantidad de circuitos de calentamiento: 3
- Circuitos con regulación independiente: Sí
- Diámetro quemadores: 500 mm
- Apto para sartenes: Ø 420 - 800 mm
- Potencia nominal: 22,66 kW
- Indicación importante: Solo se puede usar al aire libre. Se debe utilizar únicamente con la base adecuada (trípode Paella 3K500 o 2K300/3K500-T). Solo aprobado para Alemania.
- Medidas: an. 505 x prof. 775 x al. 120 mm
- Peso: 4,1 kg
- GTIN: 4015613711003



A153460

PVP* 229,- €

Accesorio

Trípode Paella 2K300

- Material: Acero, Esmaltado
- Medidas: an. 25 x prof. 25 x al. 750 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613727790



A153145

PVP* 24,- €

Trípode Paella 3K500

- Material: Acero, Esmaltado
- Medidas: an. 25 x prof. 25 x al. 750 mm
- Peso: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508



A153144

PVP* 39,- €

Trípode Paella 2K300/3K500-T

- Material: Acero, Esmaltado
- Medidas: an. 25 x prof. 25 x al. 145 mm
- Peso: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515



A153143

PVP* 19,- €

Paellera STP340



Robustas, con superficie completa de acero pulido, superficie de cocción estructura de borde alto y asas resistentes al calor.

- Material
- Modelo superficie de asado
- Características mango

Acero pulido
Acero pulido
Estructurado
Resistente al calor
Pintadas de color rojo

	Diámetro	Altura interior	Diámetro superficie	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
STP340	340 mm	44 mm	280 mm	an. 450 x prof. 340 x al. 45 mm	0,76 kg	A153234	12,- €	4015613696911
STP380	380 mm	44 mm	330 mm	an. 485 x prof. 385 x al. 45 mm	1,1 kg	A153238	14,- €	4015613696928
STP420	420 mm	47 mm	370 mm	an. 530 x prof. 430 x al. 48 mm	1,4 kg	A153242	16,50 €	4015613696935
STP460	460 mm	49 mm	405 mm	an. 655 x prof. 465 x al. 50 mm	1,9 kg	A153246	19,50 €	4015613696942
STP550	550 mm	56 mm	480 mm	an. 730 x prof. 550 x al. 58 mm	3,3 kg	A153255	33,- €	4015613696959
STP600	600 mm	52 mm	535 mm	an. 780 x prof. 600 x al. 55 mm	4,2 kg	A153260	39,- €	4015613696966
STP650	650 mm	56 mm	585 mm	an. 835 x prof. 660 x al. 58 mm	5 kg	A153265	47,50 €	4015613696973
STP700	700 mm	62 mm	640 mm	an. 890 x prof. 710 x al. 65 mm	6,7 kg	A153270	67,50 €	4015613696980
STP800	800 mm	70 mm	720 mm	an. 1.005 x prof. 810 x al. 73 mm	9,4 kg	A153280	92,- €	4015613696997

Hornillo a gas 1K221-T



- Material
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Diámetro del utensilio de cocina
- Tipo de gas
- Indicación importante
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero
2,2 kW
Quemador con un circuito
Encendido piezoeléctrico
150 - 270 mm
Butano
Solo se puede usar al aire libre
2,2 kW
an. 340 x prof. 285 x al. 120 mm
1,8 kg

A150623

PVP* 55,- €

GTIN 4015613758633



Cartucho de gas BG227

- Tipo de gas: Butano | Capacidad: 227 g
- Medidas: an. 67 x prof. 67 x al. 185 mm
- Peso: 0,23 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (7 juegos de 4 paquetes)
- GTIN: 4015613716176

A150625

PVP* 79,- €



Cocina de gas 1K650



- Modo de encendido
- Llama del piloto
- Presión de control
- Tipo de gas

Encendido manual
Sí
50 mbar
Propano
Inyectores para gas natural incluidos



	Número de superficies de cocción	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1K650	1	6,5 kW	6,5 kW	an. 350 mm prof. 350 mm al. 170 mm	10,8 kg	1059503	949,- €	4015613467795
2K1100-H	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	an. 350 mm prof. 660 mm al. 170 mm	20,2 kg	1057503	1.469,- €	4015613467818
2K1100-N	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	an. 660 mm prof. 350 mm al. 170 mm	20,2 kg	1058503	1.469,- €	4015613467801



Accesorio

Wok de sobrepuesta para hornillo de gas

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro útil para wok: 265 mm
- Medidas: an. 265 x prof. 265 x al. 62 mm
- Peso: 0,85 kg
- GTIN: 4015613467825

105999

PVP* 82,- €



Placa eléctrica 1K1500



- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 1,5 kW
- Diámetro zona(s) de cocción 185 mm
- Potencia nominal 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 305 x prof. 245 x al. 85 mm
- Peso 2,1 kg

150320

PVP* 45,- €

GTIN 4015613653631



Placa eléctrica 2K2500



Esta cocina eléctrica de manejo intuitivo tiene dos zonas de cocción, una al lado de la otra. La temperatura respectiva se puede ajustar de forma continua mediante los dos controles giratorios.

- Rendimiento máx. superficie de cocción izquierda 1,5 kW
- Rendimiento máx. superficie de cocción derecha 1 kW
- Diámetro zona de cocción izquierda 190 mm
- Diámetro zona de cocción derecha 155 mm
- Potencia nominal 2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas an. 535 x prof. 225 x al. 90 mm
- Peso 4 kg



▶ Control sencillo e intuitivo mediante mando giratorio



▶ Interruptor de encendido/apagado



▶ Ajuste continuo de la temperatura

150310

GTIN 4015613504117

PVP* 62,- €



Placa eléctrica 1K2000



- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 2 kW
- Diámetro zona(s) de cocción 220 mm
- Niveles de potencia 6
- Potencia nominal 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 375 x prof. 365 x al. 185 mm
- Peso 7,4 kg

105321

PVP* 998,- €

GTIN 4015613125954





Placa eléctrica 1K2300 GL



- Material superficie de cocción
- Número de superficies de cocción
- Niveles de potencia

SCHOTT CERAN®
1
10



	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Diámetro zona(s) de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1K2300 GL	2,3 kW	210 mm	2,3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 340 mm prof. 420 mm al. 100 mm	6,1 kg	104904	749,- €	4015613390352
1K3000 GL	3 kW	230 mm	3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 400 mm prof. 455 mm al. 120 mm	8 kg	104906	989,- €	4015613432540



Placa eléctrica 2K6000 GLN



- Material superficie de cocción
- Número de superficies de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Diámetro zona(s) de cocción
- Niveles de potencia
- Potencia nominal
- Conexión del aparato

SCHOTT CERAN®
2
3 kW
230 mm
10
6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC



	Disposición superficies de cocción	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
2K6000 GLN	Uno al lado del otro	an. 700 mm prof. 455 mm al. 120 mm	14,7 kg	104907	2.249,- €	4015613432557
2K6000 GLH	Uno detrás del otro	an. 400 mm prof. 655 mm al. 120 mm	13,8 kg	104913	2.219,- €	4015613431161





Placa inducción IK 20



Esta placa de inducción móvil y manejable se puede utilizar de forma extremadamente flexible, ya sea como zona de cocción adicional durante las horas punta o para un catering al aire libre. Además de ofrecer una potencia de 2000 vatios, permite ajustar la temperatura y el tiempo según sea necesario.

- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 2.000 W
- Diámetro zona(s) de cocción 210 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 0 a 180 minutos
- Potencia nominal 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 285 x prof. 340 x al. 60 mm
- Peso 2,5 kg



105820

PVP* 84,- €

GTIN 4015613504834

Placa de inducción empotrada 201TC



La placa de inducción empotrada con pantalla táctil es perfecta para cocinas abiertas y bufés. Con una potencia de 2 kW, permite realizar sin problemas las tareas diarias.

- Material superficie de cocción Vidrio
- Diámetro zona(s) de cocción 230 mm
- Niveles de potencia 10
- Acoplable Sí
-



► Diámetro de la zona de cocción: 120 - 230 mm



► Con panel de control táctil integrado



► Empotrable



105860

	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
201TC	2.000 W	2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 320 mm prof. 340 mm al. 75 mm	3,6 kg	105827	169,- €	4015613819815
351TC	3.500 W	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	an. 320 mm prof. 340 mm al. 98 mm	4,6 kg	105860	198,- €	4015613818368



Placa inducción IK 30S-EB



- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. superficie de cocción delantera 1.300 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción trasera 1.800 W
- Diámetro zona(s) de cocción 180 mm
- Niveles de potencia 8
- Ajuste de tiempo 0 a 99 minutos
- Acoplable Sí
- Potencia nominal 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 290 x prof. 510 x al. 83 mm
- Peso 4,5 kg



105936S

GTIN 4015613607061



PVP* 249,- €

► Placa de inducción con superficie continua de vitrocerámica Schott Ceran®

► Empotrable

► Utilizable también como aparato de mesa

Placa inducción IK 35dpS



Potente placa de inducción de 3500 W, con superficie de cocción de alta calidad, hecha de SCHOTT CERAN®. Gracias a su diseño ligero y compacto, este práctico aparato se puede utilizar en todas partes.

- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. superficie de cocción izquierda 2.000 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción derecha 1.500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 210 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 0 a 180 minutos
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 605 x prof. 360 x al. 60 mm
- Peso 5,3 kg

105854

PVP* 265,- €

GTIN 4015613725024



Placa inducción IK 3342



Placa de inducción con 3 zonas de cocción para uso individual. Dependiendo de cómo se deseen preparar los alimentos, se pueden distribuir los 3400W entre 2 o 3 zonas de cocción.

- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. superficie de cocción delantera, izquierda 2.000 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción trasera, izquierda 1.000 W
- Rendimiento total máx. superficies de cocción izquierda 2.000 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción derecha 1.400 W
- Disposición superficies de cocción 2 izquierda, 1 derecha
- Niveles de potencia 10 derecha, 10 delante izquierda, 5 atrás izquierda
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Potencia nominal 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 510 x prof. 485 x al. 65 mm
- Peso 6,1 kg

105858

PVP* 349,- €

GTIN 4015613725031



► 3400 vatios
► 3 zonas de cocción para uso individual

Cocina de inducción IK 30TC-1



- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3.000 W
- Diámetro zona(s) de cocción 230 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Potencia nominal 3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas an. 330 x prof. 420 x al. 105 mm
- Peso 5,4 kg

Material superficie de cocción		Código:	PVP*	GTIN
IK 30TC-1	Vidrio	105991	265,- €	4015613698946
IK 30TCS-1	SCHOTT CERAN®	105991S	309,- €	4015613714882



Placa de inducción IK 35-1 TC SW



- Color Negro, mate
- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3,5 W
- Diámetro zona(s) de cocción 240 mm
- Niveles de potencia 15
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Características Tecnología Half-Bridge
Posibilidad de cocer de forma fiable a baja temperatura
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 440 x al. 125 mm
- Peso 6,1 kg



- ▶ Diseño moderno:
- ▶ Con revestimiento de alta calidad en negro



- ▶ Moderna tecnología de medio puente



- ▶ Precisas opciones de ajuste
- ▶ 15 Niveles de potencia
- ▶ 37 niveles de temperatura

105884

GTIN 4015613883175

PVP* 319,- €



Placa inducción IK 35SK 3,5kW



La placa de inducción IK 35SK de 3,5 kW de potencia es un aparato de sobremesa potente y fiable para la cocina. Gracias a su sencillo mando, su manejo intuitivo resulta rápido y sencillo en una amplia gama de aplicaciones.

- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3.500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 228 mm
- Cantidad niveles de temperatura 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 445 x al. 115 mm
- Peso 7,2 kg

105837

PVP* 312,- €

GTIN 4015613520643



Placa inducción IK 35TC



- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3.500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 228 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 0 a 180 minutos
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 445 x al. 117 mm
- Peso 7,5 kg

	Material superficie de cocción	Código:	PVP*	GTIN
IK 35TC	Vidrio	105843	289,- €	4015613633329
IK 35TCS	SCHOTT CERAN®	105843S	319,- €	4015613638300



Placa de inducción IK 35NG-1TCKS



- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3.500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 250 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Control Táctil
- Características Muletilla
- Tecnología Half-Bridge
- Posibilidad de cocer de forma fiable a baja temperatura
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 450 x al. 120 mm
- Peso 7,3 kg



► Moderna tecnología Half-Bridge



► 10 niveles de potencia



► Con panel integrado de control táctil y mediante muletilla

105604
GTIN 4015613849874

PVP* 349,- €



Cocina de inducción IK 35TC, XL



IK 35TC XL: potente cocina de inducción con zona de cocción extragrande para recipientes con un diámetro de hasta 30cm

- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3.500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 300 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Potencia nominal 3,58 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 440 x prof. 540 x al. 125 mm
- Peso 9,1 kg

105821
GTIN 4015613680255

PVP* 405,- €



Placa inducción IK 35-EB



Para cualquier aplicación: bufés, catering o camiones restaurante. Esta potente y atractiva cocina de inducción con panel de control por separado es ideal para un montaje individual, según los distintos requisitos.



- Material superficie de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 3.500 W
- Diámetro zona(s) de cocción 240 mm
- Niveles de potencia 10
- Rango de temperatura 60 °C a 240 °C
- Acoplable Sí
- Características Panel de control por separado, longitud de cable: 0,8 m
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 370 x prof. 390 x al. 118 mm
- Peso 6,5 kg



- ▶ Para bufés, catering o camiones restaurante
- ▶ Ideal para un montaje individual, según los distintos requisitos



- ▶ Panel de control por separado
- ▶ Regulación de potencia y temperatura



- ▶ Diámetro de la zona de cocción: 240 mm
- ▶ Detección de recipientes

105829

GTIN 4015613682853



PVP* 329,- €

Comb. de placa de inducción y wok IKIW70

¿Preparar un delicioso plato de wok y saltear las gambas para acompañarlo? No hay problema con la combinación de placa de inducción y wok de inducción como aparato de sobremesa móvil. Las dos zonas de cocción se pueden controlar de forma independiente, ya sea la potencia máxima de 3500 W cada una o el temporizador.



- Material superficie de cocción Vidrio
- Material placa de cocción Vidrio
- Potencia máx. de la placa de inducción 3,5 kW
- Potencia máx. del wok de inducción 3,5 kW
- Diámetro zona de cocción 240 mm
- Diámetro placa de cocción 270 mm
- Niveles de potencia 17
- Rango de temperatura 35 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo 1 a 180 minutos
- Indicación importante Se necesitan 2 enchufes independientes
- Potencia nominal 7 kW | 230 V | 50 Hz
- Conexión del aparato 2 x 1 NAC
- Medidas an. 680 x prof. 435 x al. 145 mm
- Peso 11,9 kg



- ▶ Combinación de Placa de inducción Wok de inducción



- ▶ Potencia por zona de cocción 3,5 kW
- ▶ Conmutable por separado



- ▶ Diámetro de la zona de cocción: 240 mm
- ▶ Diámetro de la placa de cocción: 270 mm

105800

GTIN 4015613788104



PVP* 598,- €



Placa de inducción IK 50TC



Con 5kW de potencia, esta placa de inducción garantiza el buen rendimiento de la zona de cocción móvil. La potencia se regula fácilmente a través del panel de control táctil.



- Material superficie de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Diámetro zona(s) de cocción
- Niveles de potencia
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Vidrio
5.000 W
280 mm
10
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 400 x prof. 535 x al. 183 mm
10 kg



► Potencia: 5 kW



► Diámetro de la zona de cocción 280 mm



► Panel de control táctil con pantalla digital

105922

GTIN 4015613728636



PVP* 569,- €

Placa inducción IK 70dpZ-EB

No es posible mayor flexibilidad: esta placa de inducción con panel de control extraíble es adecuada tanto como dispositivo de sobremesa como para montaje empotrado en bufés. La potencia de 7000 vatios se puede distribuir entre las dos zonas de cocción según sea necesario: para cocinar rápidamente o dorar a fuego fuerte, la zona de cocción izquierda tiene hasta 5000 vatios.



- Material superficie de cocción
- Potencia máx. de la zona de cocción izquierda con función de potencia adicional
- Potencia máx. con función de potencia adicional, zona de cocción derecha
- Rendimiento máx. superficie de cocción izquierda
- Rendimiento máx. superficie de cocción derecha
- Diámetro zona(s) de cocción
- Niveles de potencia
- Rango de temperatura
- Características
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Vidrio
5.000 W
2.000 W
3.500 W
3.500 W
235 mm
11 / 10
60 °C a 240 °C
Panel de control por separado, longitud de cable: 0,85 m
7 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
an. 715 x prof. 485 x al. 140 mm
14,8 kg



► Se puede usar como aparato de sobremesa o empotrado.



► 2 zonas de cocción situadas una junto a la otra y que pueden encenderse por separado
► Potencia por zona de cocción: 3500 W
► Potencia total: 7000 W



► Función de potencia adicional de la zona de cocción izquierda a 5000 W
► Potencia de la zona de cocción derecha: 2000 W

105893

GTIN 4015613745718



PVP* 979,- €

Placas de inducción 2P TCK | 4P TCK



Ya sea en la zona de cocción frontal o como complemento de la cocina, la Placa de inducción convence como aparato de sobremesa con un aspecto elegante. Equipado con cuatro amplias zonas de cocción para ollas de hasta 280 mm de diámetro y la posibilidad de cambiar entre niveles de potencia y temperatura, es un compañero fiable para alcanzar los picos.

- Material superficie de cocción: Vidrio
- Diámetro zona(s) de cocción: 280 mm
- Niveles de potencia: 10
- Rango de temperatura: 60 °C a 240 °C
- Intervalos ajuste de temperatura: 20 °C
- Control: Muletilla, Táctil
- Indicación importante: Diámetro mín. de la olla: 160 mm, diámetro máx. de la olla 280 mm
- Conexión del aparato: 3 NAC



▶ Aparato de sobremesa para uso flexible



▶ Se necesitan 2 enchufes independientes
▶ Conexión del aparato: 2 x 3 NAC



▶ Regulación del calor ajustable mediante niveles de potencia o temperatura



▶ Control por muletilla y táctil

	Número de superficies de cocción	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
2P 35-1 TCK 7 kw	2	3.500 W	7 kW 400 V 50-60 Hz	an. 430 mm prof. 900 mm al. 235 mm	20,2 kg	105760	795,- €	4015613803869
2P 50-1 TCK 10 kw	2	5.000 W	10 kW 400 V 50-60 Hz	an. 430 mm prof. 900 mm al. 235 mm	22,4 kg	105761	1.198,- €	4015613803852
4P 35-1 TCK 14kw	4	3.500 W	2 x 7 kW 400 V 50-60 Hz	an. 790 mm prof. 900 mm al. 235 mm	33,9 kg	105762	1.219,- €	4015613803845
4P 50-1 TCK 20kw	4	5.000 W	2 x 10 kW 400 V 50-60 Hz	an. 790 mm prof. 900 mm al. 235 mm	38,4 kg	105763	2.098,- €	4015613803838



Accesorio

Mueble base 2P 3550-1 TCK

- Material: Acero inoxidable
- Patas de altura ajustable: Sí
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas: an. 360 x prof. 800 x al. 665 mm
- Peso: 5,9 kg
- GTIN: 4015613841779



105769

PVP* 98,- €

Mueble base 4P 3550-1 TCK

- Material: Acero inoxidable
- Patas de altura ajustable: Sí
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas: an. 720 x prof. 800 x al. 665 mm
- Peso: 7,6 kg
- GTIN: 4015613841786



105770

PVP* 139,- €

Placa de inducción IK 25-1TCK



Esta placa de inducción con una zona de cocción es de uso flexible y compacta. La potencia y la temperatura se pueden regular fácilmente mediante la pantalla combinada de control táctil y por muletilla.



- Material superficie de cocción
- Diámetro zona(s) de cocción
- Rango de temperatura
- Características

- Medidas
- Peso

Vitrocerámica
195 mm
30 °C a 250 °C
Diámetro máximo de la maceta: 280 mm
Peso máximo de la maceta: 20 kg
Diámetro mínimo de la maceta: 160 mm
an. 310 x prof. 390 x al. 130 mm
5,1 kg



▶ Con panel integrado de control táctil y mediante muletilla



▶ Diámetro de la zona de cocción: Ø 195 mm



▶ Con detección de recipiente

	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Niveles de potencia	Potencia nominal	Código:	PVP*	GTIN
IK 25-1TCK	2.500 W	30	2,5 kW 230 V 50-60 Hz	105917	1.498,- €	4015613845494
IK 35-1TCK	3.500 W	35	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	105919	1.598,- €	4015613845500



Placa inducción ITH 35ZS-210



Mayor rapidez y eficiencia: selección de potencia de la zona de cocción delantera hasta 3,5 kW.



- Material superficie de cocción SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. superficie de cocción delantera 1.800 W
- Rendimiento máx. superficie de cocción trasera 1.800 W
- Rendimiento máx. con rendimiento adicional superficie de cocción delantera 3.500 W
- Rendimiento máx. con rendimiento adicional superficie de cocción trasera 1.800 W
- Diámetro zona de cocción delantera 220 mm
- Diámetro zona de cocción trasera 220 mm
- Niveles de potencia 9
- Potencia nominal 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 590 x al. 110 mm
- Peso 11,1 kg



▶ 2 zonas de cocción situadas una detrás de la otra y que pueden encenderse por separado.
▶ Potencia de cada zona de cocción: 1,8 kW



▶ Potencia de la zona de cocción delantera conmutable hasta 3,5 kW
▶ Potencia de la zona de cocción posterior: hasta 1,8 kW
▶ Potencia total máx.: 3,5 kW



▶ Niveles de potencia: 9

105985

GTIN 4015613676630

PVP* 2.449,- €



Placa inducción ITH 35-265

Esta cocina de inducción de alto rendimiento destaca, en particular, por el hecho de que la potencia puede regularse de manera sencilla e intuitiva.



- Material superficie de cocción
- Número de superficies de cocción
- Niveles de potencia
- Medidas

Vidrio
1
20
an. 400 x prof. 455 x al. 160 mm



► Niveles de potencia: 20



► Detección de recipientes



	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Diámetro zona(s) de cocción	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
ITH 35-265	3.500 W	265 mm	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	8,9 kg	105994	2.298,- €	4015613712680
ITH 50-230	5.000 W	230 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,3 kg	105995	3.898,- €	4015613712697



Placa inducción ITH 80-320

Una gran zona de cocción de alta potencia. Con una superficie para recipientes de hasta 320 mm y nada menos que 8 kW, en esta placa de sobremesa se pueden preparar grandes cantidades de alimentos siempre que sea necesario.



- Material superficie de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Diámetro zona(s) de cocción
- Niveles de potencia
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

Vidrio
8.000 W
320 mm
6
8 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 500 x prof. 550 x al. 245 mm
20,4 kg



► Potencia: 8 kW



► Gran zona de cocción
Diámetro: 320 mm



► Control sencillo mediante muletilla

105978

GTIN 4015613729695

PVP* 2.098,- €





Wok de inducción IW35



- Material placa de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Diámetro placa de cocción
- Niveles de potencia
- Rango de temperatura
- Ajuste de tiempo
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Vidrio
3,5 kW
260 mm
10
60 °C a 240 °C
1 a 180 minutos
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 340 x prof. 440 x al. 125 mm
7,5 kg



► Panel de control táctil con pantalla digital



► Regulación de: potencia, temperatura y tiempo



► Diámetro de la placa de cocción: 260 mm
► Detección de recipientes

105986

GTIN 4015613680217



PVP* 369,- €

Wok de inducción empotrable IW35-EB



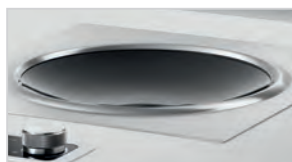
Este wok de inducción empotrable puede integrarse en mesas y encimeras para conseguir una altura de trabajo óptima. El panel de control separado permite regular la temperatura de manera continua entre 60°C y 240°C. Como alternativa, se puede elegir entre 10 niveles de potencia.

- Material placa de cocción
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción
- Diámetro placa de cocción
- Niveles de potencia
- Rango de temperatura
- Acoplable
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Vidrio
3,5 kW
260 mm
10
60 °C a 240 °C
Sí
2 ventiladores
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 370 x prof. 390 x al. 135 mm
6,8 kg



► Empotrable
► Altura de trabajo óptima



► Diámetro de la placa de cocción: 260 mm
► Detección de recipientes



► Panel de control por separado
► Regulación de potencia y temperatura

105997

GTIN 4015613715766



PVP* 365,- €

Wok de inducción IW 50



Móvil y potente: este wok de inducción de 5 kW se maneja sencillamente por regulación de la potencia a través del panel de control táctil.



- Material placa de cocción: Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción: 5 kW
- Diámetro placa de cocción: 280 mm
- Niveles de potencia: 10
- Potencia nominal: 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 400 x prof. 525 x al. 195 mm
- Peso: 10,7 kg



► Diámetro de la placa de cocción: 280 mm



► Potencia de la zona de cocción: 5 W



► Panel de control táctil con pantalla digital

105929

GTIN 4015613729688



PVP* 629,- €

Wok de inducción IW 35 PRO-2



Este wok de inducción transportable de 3500 W ofrece una extraordinaria flexibilidad de uso con sus 10 niveles de potencia. Destaca visualmente por su superficie de cocción de SCHOTT CERAN® de alta calidad y por su panel de control táctil con pantalla digital.



- Material placa de cocción: SCHOTT CERAN®
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción: 3,5 kW
- Diámetro placa de cocción: 260 mm
- Niveles de potencia: 10
- Rango de temperatura: 60 °C a 240 °C
- Ajuste de tiempo: 1 a 180 minutos
- Características: 2 ventiladores con filtros de grasa
- Potencia nominal: 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 355 x prof. 440 x al. 165 mm
- Peso: 8,2 kg



► Diámetro de la placa de cocción: 260 mm



► Potencia de la zona de cocción: 3500 W



► Panel de control táctil con pantalla digital

105732

GTIN 4015613706498



PVP* 1.149,- €

Accesorio

Sartén wok de acero 360mm

- Material: Acero
- Capacidad: 5 litro(s)
- Diámetro: 360 mm
- Medidas: an. 560 x prof. 360 x al. 95 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313



A105960

PVP* 149,- €

Sartén wok W360R

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 6 litro(s)
- Diámetro: 360 mm
- Altura sartén sin tapa: 110 mm
- Medidas: an. 640 x prof. 360 x al. 220 mm
- Peso: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075



105981

PVP* 135,- €

Sartén wok W385R

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 6 litro(s)
- Diámetro: 385 mm
- Características: Óptima transmisión del calor gracias al fondo sándwich de tres capas
- Medidas: an. 395 x prof. 660 x al. 105 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613855745



106001

PVP* 89,- €

Wok de inducción 30/293



Este wok de inducción portátil y de alta calidad, destaca por las siguientes características: potente bobina de inducción, superficie de cocción de vitrocerámica EuroKera, 2 ventiladores y manejo sencillo.



- Material placa de cocción vitrocerámica EuroKera
- Diámetro placa de cocción 293 mm
- Niveles de potencia 20
- Características 2 ventiladores
- Medidas an. 400 x prof. 455 x al. 180 mm



▶ Diámetro de la placa de cocción: 293 mm
▶ Material: vitrocerámica EuroKera



▶ Potencia de la zona de cocción: 3000 W



▶ Potencia de la zona de cocción: 3500 W | 5000 W | 7000 W



▶ Sartenes wok – página 163

	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
30/293	3 kW	3 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105871	2.298,- €	4015613712635
35/293	3,5 kW	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105872	2.498,- €	4015613712642
50/293	5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105873	4.198,- €	4015613712659
70/293	7 kW	7 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105874	4.398,- €	4015613712666



Wok de inducción IW 80



El wok de inducción es un aparato de sobremesa excepcional: la placa de cocción de 37 cm puede funcionar con una potencia de hasta 8 kW en 6 niveles de potencia. El manejo mediante muletilla permite cocinar de forma relajada.



- Material placa de cocción Vidrio
- Rendimiento máx. zona(s) de cocción 8 kW
- Diámetro placa de cocción 370 mm
- Niveles de potencia 6
- Potencia nominal 8 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato 3 NAC
- Medidas an. 510 x prof. 600 x al. 330 mm
- Peso 22,2 kg

SNACK-BAR / EVENTO ▶ Woks de inducción

Sartén wok W510F

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 22 litro(s)
- Diámetro: 510 mm
- Medidas: an. 618 x prof. 514 x al. 205 mm
- Peso: 3,2 kg
- GTIN: 4015613755274



105731

PVP* 65,- €



▶ Potencia de la zona de cocción: 8 kW
▶ Manejo intuitivo mediante muletilla

105890

GTIN 4015613729701

PVP* 2.149,- €





Sartén multifunción 3601D



La robusta sartén multiusos eléctrica con revestimiento antiadherente impresiona por su versatilidad y facilidad de uso.



• Material

Aluminio



• Diseño interior

Plástico

Revestimiento antiadherente



150129

► Desmontable para facilitar la limpieza



A150114G



A150118G



A150155

	Diámetro interior	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Sartén multifunción 3601D	360 mm	7 litro(s)	1,75 kW 230 V 50/60 Hz	an. 500 mm prof. 470 mm al. 190 mm	3,4 kg	150129	59,- €	4015613898162
Sartén multifunción 41cm	380 mm	4 litro(s)	1,5 kW 230 V 50 Hz	an. 510 mm prof. 495 mm al. 165 mm	3,3 kg	A150114G	48,- €	4015613418629
Sartén multifunción "Grande" 41cm	380 mm	8 litro(s)	1,5 kW 230 V 50 Hz	an. 510 mm prof. 495 mm al. 200 mm	3,7 kg	A150118G	55,- €	4015613419688
Sartén multifunción 55cm	515 mm	10 litro(s)	1,6 kW 230 V 50 Hz	an. 615 mm prof. 555 mm al. 180 mm	4,8 kg	A150155	107,50 €	4015613363752



Sartén multifunción 40x30



• Material

Aluminio



• Diseño interior

Plástico

• Capacidad

Revestimiento antiadherente

• Medidas interiores

7,5 litro(s)

• Potencia nominal

an. 370 x prof. 285 x al. 80 mm

• Medidas

1,5 kW | 230 V | 50 Hz

• Peso

an. 490 x prof. 310 x al. 195 mm

3,2 kg

150340

PVP* 55,- €

GTIN 4015613505169



Maquina de perritos calientes E200-240 S



Un acento visual en cualquier mostrador: la Maquina de perritos calientes en negro mate con su gran cilindro de cristal prepara el escenario para unas salchichas jugosas y calientes. Al mantenerlos calientes suavemente con vapor, el popular tentempié se mantiene caliente durante horas sin secarse.



- Diámetro cilindro de cristal 200 mm
- Altura cilindro de cristal 240 mm
- Rango de temperatura 30 °C a 100 °C
- Características Depósito de agua: Acero inoxidable, contenido: 1,25 litros



	Color	Material	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Maquina de perritos calientes E200-240 S	Negro, mate	Acero inoxidable, recubierto	0,45 kW 230 V 50 Hz	an. 280 mm prof. 280 mm al. 355 mm	5,2 kg	120431	289,- €	4015613891088
Máquina de perrito caliente, angular	Gris plata	Acero inoxidable	0,8 kW 230 V 50 Hz	an. 280 mm prof. 280 mm al. 355 mm	5,2 kg	A120406	282,- €	4015613432595
Maquina de perritos calientes, redonda	Gris plata	Acero inoxidable	0,8 kW 230 V 50 Hz	an. 295 mm prof. 295 mm al. 415 mm	4,8 kg	A120407	262,- €	4015613432601



Máquina de perrito calientes, 4 BT



Esta máquina es la base perfecta para preparar deliciosos perritos calientes, ya que combina un calentador de salchichas y pinchos para tostar los panecillos. Esto significa que las salchichas y los panecillos se mantienen calientes al mismo tiempo y se pueden combinar en un sabroso perrito caliente nada más realizarse el pedido.

- Diámetro cilindro de cristal 200 mm
- Altura cilindro de cristal 240 mm
- Rango de temperatura 40 °C a 100 °C
- Con barras para tostar Sí
- Características Depósito de agua: Acero inoxidable, contenido: 1,25 litros
- Potencia nominal 0,96 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 500 x prof. 285 x al. 390 mm
- Peso 7,6 kg

A120408

PVP* 382,- €

GTIN 4015613443065



Accesorio

Protección para maquina perritos ca. 200

- Material: Silicona
- Diseñado para: Cilindro de vidrio para perritos calientes de 200 mm de diámetro
- Medidas: an. 200 x prof. 200 x al. 3 mm
- Peso: 0,03 kg
- GTIN: 4015613794105

A120430

PVP* 7,50 €





Máquina de perritos calientes B2000



La jugosa salchicha de hot dog se ha convertido en un snack caliente imprescindible. El aparato iluminado para hot dogs se convierte en un verdadero imán para los clientes, ofreciendo una experiencia sencilla y práctica con su tapa abatible y las pinzas incluidas.



- Diámetro cilindro de cristal 200 mm
 - Altura cilindro de cristal 240 mm
 - Rango de temperatura 30 °C a 95 °C
 - Iluminación LED
 - Características Equipada con pinzas para perritos calientes
- Depósito de agua: Acero inoxidable, contenido: 0,7 litros
- 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 235 x prof. 270 x al. 480 mm
5,9 kg



- ▶ Iluminación: Con tira LED
- ▶ Encendido independiente



- ▶ Manejo sencillo: Tapa abatible



- ▶ Con pinzas para hot dogs

A120427

GTIN 4015613756790

PVP* 298,- €



Maquina de perritos calientes



- Diámetro cilindro de cristal 195 mm
 - Altura cilindro de cristal 245 mm
 - Rango de temperatura 30 °C a 90 °C
 - Características Depósito de agua: Acero inoxidable, contenido: 1,25 litros
- 1 kW | 230 V | 50 Hz
an. 260 x prof. 315 x al. 360 mm
6,9 kg

A120401

GTIN 4015613370521

PVP* 398,- €



Tostador de brochetas p.perritos T4



Máxima eficacia en la preparación de perritos calientes con la tostadora de pinchos para perritos calientes T4. Los panecillos se calientan en los pinchos y se mantienen listos para servirse en el siguiente pedido de perritos calientes. Perfecta para el servicio rápido de comida, especialmente en las horas punta.



- Cantidad de barras para tostar 4
- Margen de temperaturas hasta 80 °C
- Potencia nominal 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 240 x prof. 280 x al. 310 mm
- Peso 2,8 kg

A120409

GTIN 4015613610603

PVP* 169,- €



Calentador de salchichas 1KA10



- Medidas cubeta
- Rango de temperatura
- Incluye

an. 240 x prof. 300 x al. 150 mm
30 °C a 90 °C
Tapa, abatibles, extraíbles



	Cantidad de cubetas	Grifo de salida	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1KA10	1	No	1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 270 mm prof. 350 mm al. 240 mm	5,6 kg	A120465	239,- €	4015613659497
2KA20	2	Sí	2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 535 mm prof. 370 mm al. 240 mm	11,2 kg	A120466	498,- €	4015613659503



Calentador de salchichas 1KA10-FM



- Medidas cubeta
- Rango de temperatura
- Características

Gracias a la rejilla de almacenamiento, las salchichas se mantienen calientes en el baño de vapor. La tapa fija abatible garantiza un fácil manejo.

an. 240 x prof. 300 x al. 150 mm
30 °C a 90 °C
Rejilla de colocación de salchichas extraíble
Tapa abatible de montaje fijo
Tapa fácil de desmontar mediante tornillos moleteados
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 270 x prof. 360 x al. 240 mm
6 kg

A120467

PVP* 259,- €

GTIN 4015613718705



Parrilla rodillos para salchichas 7181



- Cantidad de ruedas
- Longitud del rodillo
- Cantidad zonas de calor
- División zonas de calor
- Capacidad de alojamiento de salchichas
- Rango de temperatura
- Depósito colector de grasa
- Características

Gracias a los 7 rodillos giratorios calefactados, se pueden mantener calientes hasta 18 salchichas de manera uniforme y cuidadosa, sin que se sequen ni se quemen.

7
460 mm
2
Delante 4 ruedas, atrás 3 ruedas
18
20 °C a 110 °C
Sí
Temperatura y rodillos regulables por separado
Posibilidad adicional de mantenimiento en caliente mediante la rejilla suministrada
0,59 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 600 x prof. 320 x al. 230 mm
13,3 kg

Cubierta para parrilla rodillos 7181

- Material: Plástico
- Medidas: an. 590 x prof. 315 x al. 200 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613757940



104923

PVP* 165,- €

104922

PVP* 419,- €

GTIN 4015613731704



Cortador de currywurst 10M1750M



- Grosor de lonchas 17,5 mm
- Tipo de cuchilla 10 cuchillas fijas
- Cantidad máxima de lonchas 11
- Ancho interior 210 mm
- Manejo Manual
- Medidas an. 300 x prof. 115 x al. 210 mm
- Peso 2,3 kg

120579

PVP* 169,- €

GTIN 4015613505152



Cortador de currywurst DSM3500E



Rápido y fiable: este cortador de currywurst con función de encendido automático garantiza un flujo de trabajo rápido y sin complicaciones, incluso en horas punta. El grosor de las lonchas se puede ajustar en función del tipo de embudido, de manera para que se pueda utilizar según las necesidades.



- Grosor de lonchas 5 - 35 mm
- Grosor de lonchas ajustable Sí
- Tipo de cuchilla Cuchilla giratoria doble
- Diámetro apertura de abastecimiento 47 mm
- Función de conexión automática Sí
- Potencia nominal 0,14 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 185 x prof. 210 x al. 325 mm
- Peso 6,9 kg

Cuchilla giratoria doble repuesto

- Medidas: an. 70 x prof. 170 x al. 2 mm
- Peso: 0,07 kg
- GTIN: 4015613658063



120582



PVP* 38,- €



► Función de conexión automática

120578

GTIN 4015613505138

PVP* 285,- €



Cortador de currywurst DRM3500E



Cortador de currywurst eléctrico con práctica cuchilla triangular y embudo extraíble para mayor higiene. El grosor de corte se puede ajustar en continuo.



- Grosor de lonchas 14 - 35 mm
- Grosor de lonchas ajustable Sí
- Tipo de cuchilla Cuchilla triangular
- Diámetro apertura de abastecimiento 41,5 mm
- Características Embudo extraíble, apto para lavavajillas
- Potencia nominal 0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 165 x prof. 250 x al. 285 mm
- Peso 4 kg



► Grosor de las rodajas: 14-35 mm



► Cuchilla triangular
► Material: Acero inoxidable



► Fácil de limpiar
► Embudo extraíble, apto para lavavajillas

120599

GTIN 4015613756851

PVP* 298,- €





Cocedor de arroz 1,8L SD



Cocer arroz, cocinar al vapor verduras, pescado y carne, o mantener calientes los alimentos: con sus numerosos accesorios, esta olla de arroz ofrece numerosas posibilidades de uso.



- Capacidad
- Cantidad de arroz preparado
- Cubeta interior
- Funciones
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

1,8 litro(s)
2 - 10 porciones
Revestimiento antiadherente
Cocinar
Vapor
Mantenimiento del calor
0,7 kW | 230 V | 50-60 Hz
an. 290 x prof. 262 x al. 293 mm
2,7 kg



► Cantidad de arroz preparado:
2-10 personas



► Funciones: Cocer | Vapor |
Conservación del calor



► 1 cesto para cocción al vapor

150528

GTIN 4015613672199



PVP* 55,- €

Cocedor de arroz 6L



Cocine el arroz y manténgalo caliente sin que se pegue ni se quemé. Además, el recipiente interior extraíble y la estera de silicona como protección contra el quemado garantizan una limpieza rápida y fácil.

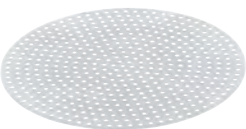


- Capacidad
- Cantidad de arroz preparado
- Cubeta interior
- Funciones
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

6 litro(s)
25 - 30 porciones
Aluminio
Revestimiento antiadherente
Extraíble
Resistente al calor
Cocinar
Mantenimiento del calor
Estera de silicona para evitar que se pegue
Función de mantenimiento del calor
2,08 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 450 x prof. 390 x al. 345 mm
6,9 kg

Estera de silicona para arroz 6L

- Material: Silicona
- Indicación importante: Apta para la olla arrocera 6L
- Medidas: an. 265 x prof. 265 x al. 2 mm
- Peso: 0,09 kg
- GTIN: 4015613848938



150546

PVP* 6,50 €



► Cantidad de producción de arroz:
25-30 porciones

150545

GTIN 4015613836539



PVP* 149,- €

Olla arrocera 8L W



En esta olla arrocera se pueden cocinar y mantener calientes hasta 3,8kg /5,5 kg de arroz. Gracias al tapete de silicona y al recipiente interior extraíble con revestimiento antiadherente, es casi imposible que el arroz se queme.



• Cubeta interior



• Funciones



• Características

Revestimiento antiadherente

Resistente al calor

Extraíble

Cocinar

Mantenimiento del calor

Estera de silicona para evitar que se pegue



150533

► Cantidad de producción de arroz:
25-40 porciones



150538

► Cantidad de producción de arroz:
40-60 porciones



► Funciones:
Cocer | Conservación del calor



► Olla interior con revestimiento antiadherente
► Estera de silicona para evitar que se pegue

	Capacidad	Cantidad de arroz preparado	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
8L W	8 litro(s)	25 - 40 porciones	1,95 kW 230 V 50/60 Hz	an. 440 mm prof. 340 mm al. 360 mm	6,5 kg	150533	182,- €	4015613758749
12L W	12 litro(s)	40 - 60 porciones	2,65 kW 230 V 50/60 Hz	an. 500 mm prof. 440 mm al. 370 mm	9,8 kg	150538	212,- €	4015613746814



Cocedor de arroz 8L



Cueza el arroz a la perfección y mantenga caliente hasta 40 raciones con esta olla arrocera de 8 l. La estera de silicona incluida evita que el arroz se pegue en la cubeta interior y facilita la limpieza.



• Capacidad

• Cantidad de arroz preparado



• Cubeta interior



• Funciones

• Características

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

8 litro(s)

25 - 40 porciones

Revestimiento antiadherente

Resistente al calor

Cocinar

Mantenimiento del calor

Asas especialmente grandes

Estera de silicona para evitar que se pegue

1,95 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 380 x prof. 470 x al. 345 mm

10,1 kg



► Cantidad de producción de arroz:
25-30 porciones



► Funciones:
Cocer | Conservación del calor



► Cubeta interior con revestimiento antiadherente
► Estera de silicona como distanciador y protector contra quemaduras

A150513

GTIN 4015613405698

PVP* 239,- €



Cocedor de arroz 12L



- Capacidad
- Cantidad de arroz preparado
- Cubeta interior
- Funciones
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

12 litro(s)
40 - 60 porciones
Revestimiento antiadherente
Resistente al calor
Cocinar
Mantenimiento del calor
Estera de silicona para evitar que se pegue
2,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 560 x prof. 465 x al. 400 mm
15,7 kg

150529

PVP* 389,- €

GTIN 4015613666396



Cocedor de arroz a gas 10L



- Material
- Capacidad
- Cantidad de arroz preparado
- Cubeta interior

Aluminio | Esmaltado | Acero inoxidable
10 litro(s)
50 porciones
Aluminio
Extraíble
Resistente al calor
Cocinar
Mantenimiento del calor
Encendido piezoeléctrico
Gas licuado
Apta únicamente para interiores bien ventilados y al aire libre
Se suministra sin kit de conexión de gas
5,6 kW
an. 600 x prof. 490 x al. 452 mm
14,8 kg

- Funciones
- Modo de encendido
- Tipo de gas
- Indicación importante

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Juego de conexión de gas GW-AI

- Aplicable en: Interior y exterior
- Medidas:
an. 64 x prof. 61 x al. 27 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557



500180

PVP* 149,- €



► Cantidad de producción de arroz:
50 porciones

1505393

GTIN 4015613752860

PVP* 459,- €



Calentador de arroz env.



- Cantidad de llenado arroz cocido
- Cubeta interior
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

8,5 kg
Revestimiento antiadherente
Resistente al calor
Asas especialmente grandes
0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 400 x prof. 465 x al. 395 mm
7,8 kg

A150512

PVP* 235,- €

GTIN 4015613396286



Tostadora TS20Sli



Un tobogán de pan tostado práctico y seguro: las tostadas ya listas se deslizan para recogerlas en una bandeja integrada.



• Material

Plástico



• Tamaño de la ranura

270 x 38 mm

• Cantidad niveles de tostado

6

• Funciones

Tostado

Descongelar

• Potencia nominal

1,3 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas

an. 405 x prof. 152 x al. 268 mm

• Peso

2,2 kg



- ▶ Un tobogán de pan tostado práctico y seguro
- ▶ Las tostadas ya listas se deslizan para recogerlas en una bandeja integrada



- ▶ Diseñado para tostadas y rebanadas de sándwich



- ▶ 6 niveles de tostado
- ▶ Botón de cancelación

100282

GTIN 4015613680262



PVP* 65,- €

Tostadora TBRB20



Numerosas funciones para el bufé de desayuno: descongelar, calentar y tostar panecillos y rebanadas de pan. Incluso es posible tostar bagels por un solo lado.



• Tamaño de la ranura

140 x 35 mm

• Cantidad niveles de tostado

6

• Funciones

Descongelar

Calentar

Tostado por un lado (bagel)

Tostado



• Incluye

Suplemento para tostar panecillos, extraíble



- ▶ Tamaño de las ranuras: 140 x 35 mm



- ▶ Incluye: Accesorio para panecillos



- ▶ Bandeja para migas extraíble



100374

	Cantidad ranura	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
TBRB20	2	0,88 kW 230 V 50/60 Hz	an. 340 mm prof. 215 mm al. 220 mm	1,4 kg	100373	49,- €	4015613808789
TBRB40	4	1,48 kW 230 V 50/60 Hz	an. 325 mm prof. 280 mm al. 170 mm	2,3 kg	100374	79,- €	4015613806624



Tostadora TS40



Prepare de pan tostado al punto que prefiera. El temporizador continuo permite ajustar el grado de tueste. Una agradable señal acústica le avisa de que el proceso de tueste ha finalizado.



- Tamaño de la ranura
- Funciones
- Ajuste de tiempo
- Manejo

145 x 20 mm
Tostado
1 a 5 minutos
1 palanca (expulsión manual)
Selector para la puesta en marcha de las ranuras de tostado en grupos de dos



▶ 4 ranuras con selector para tostar 2 o 4 rebanadas de pan tostado



▶ 6 ranuras con selector para tostar 3 o 6 rebanadas de pan tostado



▶ Ajuste de tiempo: 1 a 5 minutos
▶ Señal acústica tras el tiempo programado



▶ Bandeja de migas extraíble

	Cantidad ranura	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
TS40	4	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 300 mm prof. 250 mm al. 220 mm	4,2 kg	100292	169,- €	4015613739908
TS60	6	2,5 kW 230 V 50/60 Hz	an. 405 mm prof. 275 mm al. 220 mm	5,6 kg	100197	259,- €	4015613670911



Tostador simple



- Fuente de calor
- Medidas interiores
- Temporizador hasta
- Incluye

Radiador de cerzo
an. 355 x prof. 240 x al. 50 mm
15 minuto(s)
1 pinza para pan

	Cantidad niveles	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Tostador simple	1	1,7 kW 230 V 50/60 Hz	an. 440 mm prof. 270 mm al. 290 mm	7,8 kg	A151300	209,- €	4015613388601
Tostador, doble	2	3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 440 mm prof. 270 mm al. 405 mm	10,3 kg	A151600	259,- €	4015613385549



Pinza para tostadas 100

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 101 x prof. 340 x al. 70 mm
- Peso: 0,24 kg
- GTIN: 4015613753119



A151301

PVP* 13,50 €



• Altura interior, cada una: 50 mm

Tostadora de cinta Mini-XS



- Rendimiento / hora
- Diseñado para



- Funciones



- Tiempo de calentamiento
- Características

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

aprox. 90 rebanadas de pan tostado
 Pan tostado
 Pan tostado
 Bagels o panecillos cortados por la mitad
 Temperatura superior e inferior (pan tostado)
 Temperatura superior (panecillo)
 Calentamiento inferior (panecillos)
 5 minutos
 Velocidad de cinta y tipo de calentamiento regulables por separado
 1 kW | 230 V | 50-60 Hz
 an. 235 x prof. 655 x al. 395 mm
 11,6 kg



- ▶ Tostadora de cinta en formato XS
- ▶ Ancho: 23,5 cm



- ▶ Velocidad de cinta y tipo de calentamiento regulables por separado



- ▶ Potente
- ▶ Hasta 90 rebanadas de pan por hora

100273

GTIN 4015613719023



PVP* 459,- €

Tostadora de cinta DLT150-1 S



- Diseñado para



- Funciones



- Tiempo de calentamiento
- Sistema de dispensación de tostadas

- Características

Panecillos
 Pan tostado
 Pan tostado
 Temperatura superior e inferior (pan tostado)
 Temperatura superior (panecillo)
 Standby
 15 - 20 minutos
 Parte frontal
 Parte trasera
 Velocidad de cinta y tipo de calentamiento regulables por separado



- ▶ Con revestimiento de alta calidad en negro



- ▶ Se puede cambiar la salida de tostado: Lado delantero o trasero



"Mini"



DLT150-1

	Color	Rendimiento / hora	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
"Mini"	Gris plata	aprox. 75 rebanadas de pan tostado	1,34 kW 230 V 50 Hz	an. 285 mm prof. 420 mm al. 390 mm	13,5 kg	100211	498,- €	4015613505473
DLT150-1 S	Negro, mate	aprox. 150 rebanadas de pan tostado	2,24 kW 230 V 50/60 Hz	an. 370 mm prof. 420 mm al. 390 mm	15,8 kg	100262	585,- €	4015613867649
DLT150-1	Gris plata	aprox. 150 rebanadas de pan tostado	2,24 kW 230 V 50/60 Hz	an. 370 mm prof. 420 mm al. 390 mm	16,1 kg	A100205	569,- €	4015613421490





Gofrera 1HW211



Esta gofrera en forma de corazón destaca por la alta conductividad térmica de las planchas de horneado de hierro fundido, su diseño robusto y su elevado rendimiento. Además, el interruptor de encendido/apagado independiente permite un uso sencillo y adaptado a las necesidades de cada momento.



STAINLESS STEEL



- Material de las placas: Hierro fundido, esmaltado
- Diseño placa(s): Montaje fijo
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C



► Material de las planchas de horneado: hierro fundido esmaltado



► Interruptor de encendido/apagado



► Unidades de regulación individual
► Se necesitan 2 enchufes independientes



► Unidades de regulación individual
► Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad unidades de cocción	Forma del gofre	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1HW211	1	Gofre en forma de corazón	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 285 mm prof. 470 mm al. 220 mm	15,4 kg	370174	498,- €	4015613735771
2HW211	2	Gofre en forma de corazón	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 470 mm al. 230 mm	32,5 kg	370191	909,- €	4015613731728
1BW160-101	1	Gofre tipo Bruselas	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 285 mm prof. 470 mm al. 245 mm	21,8 kg	370175	498,- €	4015613735832
2BW160-101	2	Gofre tipo Bruselas	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 470 mm al. 250 mm	44,5 kg	370193	909,- €	4015613731735



Gofrera MDI 1HW211 S



La Gofrera impresiona por su carcasa negra mate, que combina diseño y funcionalidad profesional. Las placas de hierro fundido en forma de corazón garantizan una transferencia de calor eficiente para un dorado uniforme. El moderno Control MDI con indicación digital de temperatura y tiempo permite un Manejo especialmente intuitivo y preciso.



- Material de las placas
- Diseño placa(s)



- Control
- Rango de temperatura



- Temporizador
- Características

Hierro fundido, esmaltado

Montaje fijo

Muletilla MDI

50 °C a 300 °C

Sí

Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo

Función memoria

Señal acústica al final del tiempo de asado (0:10 - 9:30 minutos)



- ▶ Gofrera con equipamiento completo
- ▶ Con revestimiento de alta calidad en negro
- ▶ Manejo sencillo y digital de los mandos



- ▶ Material de las placas de cocción: hierro fundido, esmaltado



- ▶ Unidades de regulación individual
- ▶ Se necesitan 2 enchufes independientes



- ▶ Unidades de regulación individual
- ▶ Se necesitan 2 enchufes independientes

	Color	Cantidad unidades de cocción	Forma del gofre	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
MDI 1HW211 S	Negro, mate	1	Gofre en forma de corazón	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 285 mm prof. 470 mm al. 225 mm	17,3 kg	370284	598,- €	4015613891095
MDI 1HW211	Gris plata	1	Gofre en forma de corazón	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 285 mm prof. 470 mm al. 225 mm	17,3 kg	370197	575,- €	4015613747750
MDI 2HW211	Gris plata	2	Gofre en forma de corazón	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 470 mm al. 225 mm	33,8 kg	370198	1.059,- €	4015613747767
MDI 1BW160-101 S	Negro, mate	1	Gofre tipo Bruselas	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 285 mm prof. 470 mm al. 245 mm	23 kg	370199	598,- €	4015613867670
MDI 1BW160-101	Gris plata	1	Gofre tipo Bruselas	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 285 mm prof. 470 mm al. 245 mm	23 kg	370195	575,- €	4015613747729
MDI 2BW160-101	Gris plata	2	Gofre tipo Bruselas	2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	an. 600 mm prof. 470 mm al. 245 mm	47,2 kg	370196	1.059,- €	4015613747743



Gofrera MDI 1HW-AL



No podría ser más fácil de usar ni más claro: gofrera con muletilla de control, pantalla digital y temporizador. Por último, pero no menos importante, una señal acústica al final del tiempo programado completa las mejores condiciones para garantizar una calidad de gofre constante.



- Material de las placas
- Cantidad unidades de cocción
- Diseño placa(s)
- Control
- Rango de temperatura
- Temporizador
- Características

Aluminio, revestida
1
Montaje fijo
Muletilla MDI
50 °C a 300 °C
Sí
Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo
Función memoria
Señal acústica al final del tiempo de asado (0:10 - 9:30 minutos)



► Material de las planchas de cocción: aluminio revestido

	Forma del gofre	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
MDI 1HW-AL	Gofre en forma de corazón	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 300 mm prof. 450 mm al. 250 mm	10,9 kg	370270	445,- €	4015613758213
MDI 1BW-AL	Gofre tipo Bruselas	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 300 mm prof. 450 mm al. 250 mm	10,4 kg	370271	445,- €	4015613758220
MDI 1BWR 1750	Gofre tipo Bruselas, redondo	1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 250 mm prof. 470 mm al. 280 mm	6,7 kg	370280	315,- €	4015613795072
MDI Bubble 2070	Burbuja	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 300 mm prof. 410 mm al. 255 mm	9,8 kg	370281	445,- €	4015613796383
MDI Churros 2210	Churros	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 300 mm prof. 400 mm al. 245 mm	11,4 kg	370290	445,- €	4015613809915
MDI Donut 900	Redonda	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 300 mm prof. 450 mm al. 250 mm	9,4 kg	370274	445,- €	4015613758251
MDI Lolly 400	Paleta, triangular	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 300 mm prof. 450 mm al. 250 mm	12 kg	370273	445,- €	4015613758244
MDI Lolly 600	Paleta, redonda	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 365 mm prof. 380 mm al. 250 mm	10,4 kg	370275	445,- €	4015613758268
MDI Cone 2120	Redonda (cono, cuenco o rollo)	1 kW 230 V 50-60 Hz	an. 255 mm prof. 460 mm al. 250 mm	7,7 kg	370276	445,- €	4015613771052





MDI 1HW-AL



MDI 1BW-AL



MDI 1BWR 1750

- ▶ Bandeja colectora independiente y fácil de limpiar



MDI Bubble 2070



MDI Churros 2210

- ▶ 1 unidad de cocción con 8 gofres en forma de churro



MDI Donut 900

- ▶ 1 unidad de horneado para 9 gofres redondos



MDI Lolly 400

- ▶ 1 unidad de horneado para 4 gofres de paleta
- ▶ No incluye pinchos



MDI Lolly 600

- ▶ 1 unidad de horneado para 6 gofres de paleta
- ▶ No incluye pinchos



MDI Cone 2120

- ▶ Incluye: 1 moldeador de conos de gofre

Accesorio

Moldeador de conos de gof. MDI Cone 2120

- Material: Madera
- Diseñado para: Moldear conos de gofre
- Medidas: an. 250 x prof. 60 x al. 60 mm
- Peso: 0,14 kg
- GTIN: 4015613793580



370278



PVP* 3,- €

Soporte para conos de gofre U4

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de alojamiento: Hasta 4 unidades
- Cantidad de filas: 1
- Diámetro agujeros: 28 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 70 x al. 850 mm
- Peso: 0,46 kg
- GTIN: 4015613874777



101919



PVP* 24,- €

Soporte para gofres de piruleta Z14

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de alojamiento: Hasta 14 unidades
- Cantidad de filas: 2
- Diámetro agujeros: 7 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 90 x al. 95 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613824604



101918



PVP* 29,- €

Dosificador de masa 800ml

- Material: Acero inoxidable
- Volumen de relleno: 800 ml
- Abertura de dosificación: Ø 8 mm
- Incluye: Base de apoyo
- Medidas: an. 140 x prof. 260 x al. 240 mm
- Peso: 0,45 kg
- GTIN: 4015613711553



101929

PVP* 26,- €



Gofrera 1BWR 1750



Con la gofrera 1BWR 1750 se consigue un gofre de Bruselas redondo. Esta potente gofrera con placas de horneado revestidas produce gofres de excelente calidad gracias al temporizador integrado y a la temperatura regulable manualmente.



- Material de las placas: Aluminio, revestida
- Cantidad unidades de cocción: 1
- Forma del gofre: Gofre tipo Bruselas, redondo
- Diseño placa(s): Montaje fijo
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Temporizador: Sí
- Características: Bandeja colectora separada y fácil de limpiar
- Potencia nominal: 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 250 x prof. 470 x al. 280 mm
- Peso: 6,4 kg

370279

PVP* 219,- €

GTIN 4015613795065



Gofrera "Deluxe" 1BW170D



► Distribución óptima de la masa, gracias a la rotación de 180°

Crujiente por fuera, suave y esponjoso por dentro. La rotación de 180° a la derecha e izquierda de la plancha de gofres garantiza una distribución uniforme de la masa y un dorado óptimo de los gofres.



- Material de las placas: Fundición inyectada de aluminio, revestido
- Cantidad unidades de cocción: 1
- Forma del gofre: Gofre tipo Bruselas, redondo
- Diseño placa(s): Montaje fijo
- Placas giratorias: Sí
- Giro de las placas: Giro derecha/izquierda 180 °
- Rango de temperatura: 125 °C a 230 °C
- Temporizador: Sí
- Programación: Tiempo de horneado
- Indicador digital: Temperatura
- Potencia nominal: Sí
- Medidas: 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Peso: an. 260 x prof. 505 x al. 320 mm
- Peso: 10,5 kg

370164

PVP* 598,- €

GTIN 4015613581163



Gofrera "Deluxe II"



► Distribución óptima de la masa, gracias a la rotación de 180°



► 2 bandejas de goteo extraíbles debajo de las planchas

El gofre de Bruselas perfecto: crujiente por fuera y jugoso por dentro. Gracias a la rotación de 180° durante el proceso de horneado, se consigue una distribución óptima de la masa.



- Material de las placas: Aluminio fundido
- Revestimiento antiadherente: Revestimiento antiadherente
- Cantidad unidades de cocción: 1
- Forma del gofre: Gofre tipo Bruselas
- Diseño placa(s): Montaje fijo
- Placas giratorias: Sí
- Giro de las placas: Giro derecha/izquierda 180 °
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C
- Potencia nominal: 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 525 x prof. 340 x al. 250 mm
- Peso: 13,6 kg

370165

PVP* 519,- €

GTIN 4015613655369



Crepera 1CP400



- Material placas para crep
- Diámetro placas para crep
- Diseño placas para crep
- Rango de temperatura
- Incluye

Hierro fundido, revestimiento de teflón
400 mm
Montaje fijo
50 °C a 300 °C
1 repartidor de masa



► Material: hierro fundido, revestimiento de teflón



► Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de placas para crep	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1CP400	1	3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 450 mm prof. 510 mm al. 245 mm	21 kg	104458	439,- €	4015613735931
2CP400	2	2 x 3 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	an. 860 mm prof. 510 mm al. 245 mm	40 kg	104457	775,- €	4015613731742



Crepera 1CP400G



- Material placas para crep
- Diámetro placas para crep
- Diseño placas para crep
- Rango de temperatura
- Modo de encendido
- Tipo de gas

Hierro fundido, revestimiento de teflón
400 mm
Montaje fijo
150 °C a 300 °C
Encendido electrónico con pila
Gas natural H
Inyectores para gas licuado incluidos
Apta únicamente para interiores bien ventilados y al aire libre
No incluye: Kit de conexión de gas, pila (1 x AA)

• Indicación importante

	Cantidad de placas para crep	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1CP400G	1	3 kW	an. 450 mm prof. 500 mm al. 250 mm	17 kg	1043613	479,- €	4015613746883
2CP400G	2	6 kW	an. 850 mm prof. 520 mm al. 230 mm	30,4 kg	1043623	859,- €	4015613746890



Accesorio

Espátula para crepes C100

- Material: Madera
- Medidas: an. 55 x prof. 430 x al. 10 mm
- Peso: 0,05 kg
- GTIN: 4015613773094



104500

PVP* 9,50 €

Distribuidor de masa C100

- Material: Madera
- Medidas: an. 280 x prof. 320 x al. 45 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613773100



104501

PVP* 13,- €

Juego de conexión de gas GW-AI

- Aplicable en: Interior y exterior
- Medidas: an. 64 x prof. 61 x al. 27 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557



500180

PVP* 149,- €

Granizadora 2120



Los granizados tienen demanda durante todo el año en ferias, parques de atracciones y piscinas, así como en bares y discotecas. La iluminación de los dos recipientes de 12 litros, que se pueden encender por separado, realmente pone el colorido granizado o los cócteles en el centro de atención.



- Material del recipiente
- Cantidad de recipientes
- Capacidad por recipiente
- Refrigeración

- Rango de temperatura
- Ajuste/s de temperatura
- Regulación de la temperatura

- Iluminación

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Policarbonato
2
12 litro(s)
Compresor
Modo nocturno
Modo día
-2 °C a -5 °C
Bebida fría
Granizado
Interruptor vasculante
Conmutable por separado
En la tapa
Conmutable por separado en cada recipiente
0,6 kW | 230 V | 50 Hz
an. 400 x prof. 520 x al. 815 mm
39,4 kg



▶ Ajuste de temperatura
Granizado
Bebida fría



▶ Recipientes extraíbles
▶ Husillo extraíble
▶ Grifos extraíbles



▶ Bandejas de goteo extraíbles

135022

GTIN 4015613759005



PVP* 2.198,- €

Máquina de algodón de azúcar B5000



Con la máquina de algodón de azúcar B5000, puede convertir incluso pequeñas cantidades de azúcar en esponjoso algodón de azúcar. El diseño de alto rendimiento permite una producción continua de algodón de azúcar al más alto nivel profesional.



- Material
- Cubeta
- Tiempo de producción
- Regulación de la temperatura

- Motor

- Indicador de tensión
- Fusible
- Incluye

- No incluido en el suministro

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
Esmaltado
Extraíble
Ø interno de 500 mm
Acero inoxidable
Apto para lavavajillas
30 - 60 segundos / unidad
Interruptor vasculante
Conmutable por separado
Interruptor vasculante
Conmutable por separado
Sí
Sí
Correa dentada de repuesto
Cuchara dosificadora (12-18 g)
Palos de madera
Azúcar
1,2 kW | 230 | 50/60 Hz
an. 520 x prof. 520 x al. 480 mm
11,1 kg

Cubierta protectora B5000

- Material: Plástico PMMA
- Diseñado para: Máquina de algodón de azúcar B5000
- Medidas: an. 531 x prof. 531 x al. 360 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613842547



137202

PVP* 79,- €



▶ Cajón con 3 compartimentos para azúcar, palos, colores y sabores

137201

GTIN 4015613842493



PVP* 339,- €

Vaporera para perritos calientes WB1001



Esta vaporera calienta y mantiene calientes hasta 100 salchichas y hasta 15 panecillos para perritos calientes. El frente de vidrio en el lado del cliente y el atractivo diseño invitan a jóvenes y mayores a disfrutar del típico placer americano.



- Capacidad hasta 100 salchichas para perritos calientes hasta 15 panecillos para perritos calientes
- Medidas bandeja intermedio arriba an. 300 x prof. 300 mm
- Medidas bandeja intermedio abajo an. 160 x prof. 205 mm
- Rango de temperatura 25 °C a 100 °C
- Tiempo de calentamiento aprox. 45 min. (cuando se llena con agua caliente a 60 °C | 9,2 l)
- Depósito de agua para humidificar el aire Sí
- Capacidad del depósito de agua de 4,4 litros a 9,2 litros
- Tipo de puerta Puerta(s) deslizante(s), vidrio
- Incluye 1 nivel de bandeja con rejilla 2 bandejas de horno agujereadas
- Potencia nominal 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 400 x prof. 430 x al. 505 mm
- Peso 10,5 kg



► Capacidad: Hasta 100 salchichas para perritos calientes, hasta 15 panecillos para perritos calientes



► Calentamiento suave de panecillos y salchichas mediante vapor



► Con frente de vidrio en el lado del cliente

120417

GTIN 4015613812526



PVP* 398,- €

Máquina de palomitas V150



Esta máquina de palomitas de estilo vintage seduce con su aspecto y el olor a crujientes palomitas recién hechas. Con su rendimiento y volumen, este aparato está diseñado para uso profesional, ya se trate de producir palomitas de maíz en ferias, cines o eventos. Convince también por su manejo sencillo y su fácil limpieza.



- Material Aluminio Esmaltado Vidrio Plexiglas
- Material del recipiente Revestimiento antiadherente en el interior Exterior de acero inoxidable
- Recipiente extraíble Sí
- Capacidad máx. del recipiente 227 g de maíz para palomitas
- Rendimiento máx. por hora 1,5 kg
- Tiempo de producción/operación 300 seg.
- Margen de temperaturas hasta 200 °C
- Control del recipiente Calefacción y agitador conmutables mediante interruptor basculante
- Cámara de palomitas con calefacción Base (interruptor basculante)
- Iluminación interior Sí
- Incluye 1 pala para palomitas
- Potencia nominal 1,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas an. 518 x prof. 418 x al. 672 mm
- Peso 18,6 kg

Pala para alimentos 100

- Material: Acero inoxidable
- Apto para lavavajillas: Sí
- Medidas: an. 90 x prof. 230 x al. 42 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613836546



137101

PVP* 9,- €



► Compuerta de extracción de palomitas en el lado del usuario

137100

GTIN 4015613812533



PVP* 355,- €

Microondas 23L, 900W



- Potencia del microondas
- Cantidad de magnetrones
- Niveles de potencia
- Funciones

- Capacidad
- Temporizador hasta
- Con plato giratorio
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

900 W
1
6
Descongelar
Calentar
23 litro(s)
30 minuto(s)
Sí
1,4 kW | 230 V | 50 Hz
an. 480 x prof. 395 x al. 280 mm
12,8 kg

610836

GTIN 4015613518992

PVP* 205,- €



Microondas 9231D-GR



- Potencia del microondas
- Potencia del grill
- Cantidad de magnetrones
- Niveles de potencia
- Capacidad
- Temporizador hasta
- Con plato giratorio
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

900 W
1.000 W
1
9
23 litro(s)
30 minuto(s)
Sí
1,4 kW | 230 V | 50 Hz
an. 480 x prof. 405 x al. 280 mm
12,8 kg



► Funciones: Descongelar | Calentamiento Grill (combinable)



► Incluye: 1 soporte para el grill de Ø 189 mm, altura: 79 mm

610856

GTIN 4015613762418

PVP* 229,- €



Microondas 19501M-HLGR



- Material
- Material del interior
- Potencia del microondas
- Potencia del aire caliente
- Potencia del grill
- Cantidad de magnetrones
- Niveles de potencia
- Capacidad
- Programas ajustables
- Temporizador hasta
- Con plato giratorio
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Chapa de acero
Acero inoxidable
900 W
1.950 W
1.950 W
1
6
25 litro(s)
8
95 minuto(s)
Sí
1,95 kW | 230 V | 50 Hz
an. 480 x prof. 420 x al. 280 mm
16 kg



► Funciones: Descongelar | Calentar Grill (combinable)
Aire caliente (combinable)



► Incluye: 1 bandeja para parrilla, Ø 280 mm, altura 52 mm

610857

GTIN 4015613843827

PVP* 285,- €



Microondas dig. 25L, 1000W



- Potencia del microondas 1.000 W
- Cantidad de magnetrones 1
- Capacidad 25 litro(s)
- Potencia nominal 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 520 x prof. 465 x al. 312 mm
- Peso 17,4 kg



- Funciones: Descongelar | Calentamiento
- N.º de programas que pueden configurarse: 20



610182



- Funciones: Descongelar | Calentamiento

	Niveles de potencia	Temporizador hasta	Código:	PVP*	GTIN
Microondas 25L, 1000W	6	60 minuto(s)	610182	549,- €	4015613487762
Microondas dig. 25L, 1000W	3	99 minuto(s)	610181	559,- €	4015613440101



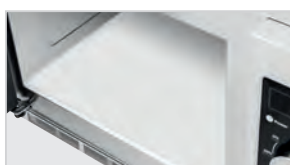
Microondas 18340M



- La cámara de cocción extragrande del microondas está equipada con una base de cerámica. De este modo, se consigue un efecto de calentamiento uniforme, regulable en 6 niveles hasta una potencia de microondas de 1800 vatios. Además de regular la potencia, mediante el temporizador se puede controlar el calentamiento y la descongelación de los alimentos.
- Potencia del microondas 1.800 W
 - Cantidad de magnetrones 2
 - Niveles de potencia 6
 - Capacidad 34 litro(s)
 - Temporizador hasta 60 minuto(s)
 - Potencia nominal 3 kW | 230 V | 50 Hz
 - Medidas an. 575 x prof. 525 x al. 365 mm
 - Peso 33 kg



- Funciones: Descongelación | Calentamiento



- Cámara de cocción: acero inoxidable, cerámica
- Medidas: an. 360 x prof. 405 x al. 225 mm
- Iluminación interior



- Microondas con base de cerámica
- Buena distribución del calor
- Fácil de limpiar

610848

GTIN 4015613854359

PVP* 1.179,- €



Microondas 18180D



Microondas apilable de 1800 W, 2 magnetrones, temporizador y 30 programas configurables. La cámara de cocción de 18 litros está equipada con una placa base de cerámica de alta calidad.



• Potencia del microondas 1.800 W



• Cantidad de magnetrones 2

• Niveles de potencia 10

• Funciones Descongelar



Calentar

• Capacidad 18 litro(s)



• Programas ajustables 30

• Temporizador hasta 60 minuto(s)



• Características Teclas táctiles

Opción de memoria flash de USB

• Potencia nominal 2,8 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas an. 425 x prof. 520 x al. 340 mm

• Peso 19,2 kg



610839

PVP* 749,- €



GTIN 4015613776866

Microondas MJ26A6093



• Potencia del microondas 1.850 W

• Cantidad de magnetrones 2



• Niveles de potencia 5

• Funciones 2 funciones de descongelado



Calentar

• Capacidad 26 litro(s)



• Gastronorm 2/3 GN



• Incluye 1 elemento de fijación para apilar el

microondas

• Potencia nominal 2,6 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas an. 464 x prof. 557 x al. 368 mm

• Peso 32 kg



	Programas ajustables	Temporizador	Código:	PVP*	GTIN
MJ26A6093	50	Digital botón + 20 segundos Botón X2 para duplicar la cantidad y el tiempo de cocción	610195	1.429,- €	8806092114708
MJ26A6091	-	Manual botón + 20 segundos	610196	1.429,- €	8806092114685



Accesorio

Estantería mural 520x400mm, Al

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas superficie: an. 520 x prof. 400 mm
- Capacidad de carga máx.: 40 kg
- Medidas: an. 520 x prof. 400 x al. 150 mm
- Peso: 3,4 kg
- GTIN: 4015613431963

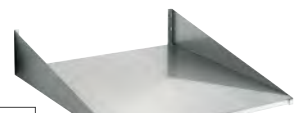


174520

PVP* 81,- €

Estantería mural 600x600mm, Al

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas superficie: an. 600 x prof. 600 mm
- Capacidad de carga máx.: 50 kg
- Medidas: an. 600 x prof. 600 x al. 155 mm
- Peso: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988



174600

PVP* 115,- €

TÉCNICA DE CONSERVACIÓN TÉRMICA | BUFÉ

El arte de mantener los platos calientes es con frecuencia decisivo para la calidad de un bufé. Por ello, también es fundamental contar con la tecnología de conservación del calor adecuada. En nuestra amplia gama de productos encontrará todo lo que necesita, desde calentaplatos hasta recipientes para baño maría.





Baño María Hotpot, 1x olla, 3,5 L



Para calentar suavemente los alimentos y mantenerlos calientes según el principio del baño maría. Esta olla de baño maría es ideal para preparar platos delicados, como salsas, sopas o guisos. El recipiente de acero inoxidable es extraíble para facilitar la limpieza.



- Rango de temperatura
- Ollas

35 °C a 95 °C

Regulación individual



- ▶ 1 recipiente extraíble
- ▶ Material: CNS 18/10



- ▶ 1 tapa extraíble
- ▶ Con orificio para cuchara



	Cantidad de ollas	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María Hotpot, 1x olla, 3,5 L	1	3,5 litro(s)	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	an. 210 mm prof. 210 mm al. 320 mm	3,5 kg	605035	295,- €	4015613520612
Baño María Hotpot, 1x olla, 6,5 L	1	6,5 litro(s)	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 255 mm prof. 280 mm al. 330 mm	4,5 kg	605065	315,- €	4015613520629
Baño María Hotpot, 2x ollas, 3,5 L	2	3,5 litro(s)	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 415 mm prof. 240 mm al. 320 mm	6,2 kg	606035	425,- €	4015613520650
Baño María Hotpot, 2x ollas, 6,5 L	2	6,5 litro(s)	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	an. 505 mm prof. 280 mm al. 320 mm	7,9 kg	606065	475,- €	4015613520636
Baño María Hotpot, 3x ollas, 3,5 L	3	3,5 litro(s)	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	an. 610 mm prof. 240 mm al. 320 mm	9 kg	607035	555,- €	4015613520667



Baño María Hotpot, 4 ollas, 3,5 L



Para calentar suavemente los alimentos y mantenerlos calientes según el principio del baño maría. Esta olla de baño maría es ideal para preparar platos delicados, como salsas, sopas o guisos. Los recipientes de acero inoxidable de alta calidad tienen una capacidad de hasta 3,5 litros cada uno y son extraíbles para facilitar la limpieza.



- Cantidad de ollas 4
- Capacidad, cada una 3,5 litros
- Rango de temperatura 35 °C a 95 °C
- Potencia nominal 0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 415 x prof. 415 x al. 320 mm
- Peso 10,7 kg



• Potencia nominal

• Medidas

• Peso



608035

PVP* 635,- €

GTIN 4015613520674

Accesorio

Olla 3,5 L para Hot Pot

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 3,5 litro(s)
- Medidas: an. 190 x prof. 190 x al. 215 mm
- Peso: 0,54 kg
- GTIN: 4015613520698

609035

PVP* 45,- €

Olla 6,5 L para Hot Pot

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 6,5 litro(s)
- Medidas: an. 240 x prof. 240 x al. 210 mm
- Peso: 0,76 kg
- GTIN: 4015613520704

609065

PVP* 49,- €



Tapa para Hot Pot 3,5L

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diámetro: 186 mm
- Medidas: an. 190 x prof. 190 x al. 25 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4015613520711

609135

PVP* 13,- €

Tapa para Hot Pot 6,5L

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diámetro: 237 mm
- Medidas: an. 240 x prof. 240 x al. 25 mm
- Peso: 0,24 kg
- GTIN: 4015613520728

609165

PVP* 23,- €



Hervidor de huevos EH6



Huevos recién cocidos a su gusto. Blandos, a medio cocer o duros: este hervidor de huevos permite que cada huésped elija el punto de cocción que prefiera en el bufé de desayuno.



- Capacidad de la cubeta 4 litro(s)
- Rango de temperatura 30 °C a 110 °C
- Ajuste del punto de cocción Manual
- Elemento calentador de acero inoxidable Sí
- Diseño de los portahuevos 6 soportes individuales, con código de colores
- Potencia nominal 2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 365 x prof. 220 x al. 290 mm
- Peso 4,3 kg



• Elemento calentador de acero inoxidable

• Diseño de los portahuevos

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

115129

GTIN 4015613675770

PVP* 265,- €



- ▶ El huevo perfecto para el desayuno
- ▶ Ajuste individual del punto de cocción



- ▶ Sencillo y claro
- ▶ 6 portahuevos de distintos colores



Baño María 111-150



- Dimensiones de la cubeta, formato GN 1 x 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 150 mm
- Medidas an. 340 x prof. 540 x al. 250 mm



	Incluye	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María 111-150	—	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	8 kg	200230	165,- €	4015613423647
Baño María 212-150	2 cubetas GN 1/2 GN	1,3 kW 230 V 50/60 Hz	10,3 kg	200232	198,- €	4015613423654
Baño María 313-150	3 cubetas GN 1/3 GN	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	10,6 kg	200233	219,- €	4015613423678



Baño María, 1/1GN, 150mm, grifo



Perfecto para usar en bufés o catering: con este baño maría en formato GN 1/1, los alimentos se mantienen calientes de forma precisa y uniforme. Gracias al cuidadoso principio del baño maría, se conserva el sabor y es casi imposible que la comida se quem.



- Dimensiones de la cubeta, formato GN 1 x 1/1 GN
- Grifo de salida de agua Sí
- No incluido en el suministro Cubeta GN
- Potencia nominal 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



	Profundidad cubeta GN máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María, 1/1GN, 150mm, grifo	150 mm	an. 340 mm prof. 590 mm al. 240 mm	7,5 kg	200240	175,- €	4015613468969
Baño María, 1/1GN, 200mm, grifo	200 mm	an. 355 mm prof. 600 mm al. 295 mm	9,5 kg	200207	245,- €	4015613379678



Calentador para chocolate 1,25L



Para mantener caliente hasta 1,25 litros de chocolate con leche, negro o blanco sin quemarlo.



• Cubeta interior

Cerámica



• Capacidad
• Rango de temperatura

Extraíble

1,25 litro(s)



• Potencia nominal

40 °C a 58 °C



• Medidas

0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Peso

an. 230 x prof. 220 x al. 200 mm

2 kg



900005

PVP* 39,- €

GTIN 4015613669892

Calentador de comida "Mini" 1,25L



• Material
• Cubeta interior

Aluminio

Cerámica



• Regulación de la temperatura

Extraíble

3 niveles



	Capacidad	Rango de temperatura	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Calentador de comida "Mini" 1,25L	1,25 litro(s)	65 °C a 75 °C	0,12 kW 230 V 50/60 Hz	an. 240 mm prof. 210 mm al. 205 mm	2,1 kg	A100266	36,- €	4015613610580
Calentador de comida 5,5L	5,5 litro(s)	20 °C a 96 °C	0,28 kW 230 V 50/60 Hz	an. 345 mm prof. 345 mm al. 276 mm	5,4 kg	A100155	55,- €	4015613397894
Calentador de comida 6,5L	6,5 litro(s)	20 °C a 96 °C	0,32 kW 230 V 50/60 Hz	an. 410 mm prof. 295 mm al. 240 mm	5,7 kg	A100265	59,- €	4015613405346



Marmita de fiesta, 16L



• Material

Acero

Esmaltado



• Capacidad
• Rango de temperatura

16 litro(s)

30 °C a 90 °C



• Tipo de calentamiento

Directo, sin agua

• Potencia nominal

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas

an. 470 x prof. 370 x al. 375 mm

• Peso

4,7 kg






A150510

PVP* 175,- €

GTIN 4016098101822

Marmita de sopa 5,4L



-  • Material
Chapa de acero, esmaltada
Acero inoxidable
Acero inoxidable
Extraíble
-  • Capacidad
5,4 litro(s)
-  • Rango de temperatura
35 °C a 95 °C
- Tipo de calentamiento
Indirecto
- Incluye
8 rótulos para sopas, magnéticos
- Potencia nominal
0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas
an. 255 x prof. 267 x al. 385 mm
- Peso
3,1 kg

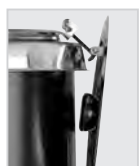
100062




PVP* 92,- €

GTIN 4015613634821



Marmita de sopa Club 8,5L



-  • Material
Chapa de acero, esmaltada
Acero inoxidable
Acero inoxidable
Extraíble
-  • Capacidad
8,5 litro(s)
-  • Rango de temperatura
30 °C a 95 °C
- Tipo de calentamiento
Indirecto
- Incluye
8 rótulos para sopas, magnéticos
- Potencia nominal
0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas
an. 295 x prof. 295 x al. 385 mm
- Peso
3,4 kg

100067




PVP* 95,- €

GTIN 4015613442587



Marmita de sopa Economic 9L



-  • Material
Chapa de acero, esmaltada
Acero inoxidable
Acero inoxidable
Extraíble
-  • Capacidad
9 litro(s)
-  • Rango de temperatura
48 °C a 94 °C
- Tipo de calentamiento
Indirecto
- Incluye
8 rótulos para sopas, magnéticos
- Potencia nominal
0,4 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas
an. 360 x prof. 330 x al. 370 mm
- Peso
3,9 kg

100061

PVP* 103,- €

GTIN 4015613421292



Olla de fiesta 9L



- Cubeta interior



- Capacidad
- Rango de temperatura



- Tipo de calentamiento

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
Extraíble
9 litro(s)
30 °C a 95 °C
Indirecto
8 rótulos para sopas, magnéticos
0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 345 x prof. 345 x al. 360 mm
4,5 kg



	Material	Código:	PVP*	GTIN
Olla de fiesta 9L	Chapa de acero, esmaltada	100054	103,- €	4015613353432
Marmita de sopa De Luxe 9L	Acero inoxidable	100058	145,- €	4015613367736



Marmita de sopa 10L



La tapa transparente de policarbonato permite controlar el contenido de la olla de sopa en cualquier momento. Compruebe el nivel de sopas y salsas sin complicaciones y sin innecesarias pérdidas de calor.



- Material
- Cubeta interior



- Capacidad
- Rango de temperatura



- Tipo de calentamiento
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico
Acero inoxidable
Extraíble
10 litro(s)
57 °C a 84 °C
Indirecto
0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 330 x prof. 330 x al. 380 mm
3 kg

100048

GTIN 4015613610702

PVP* 92,- €



Marmita de sopa Gourmet 10L



- Material
- Cubeta interior



- Capacidad
- Rango de temperatura



- Tipo de calentamiento
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico
Acero inoxidable al cromo níquel
Extraíble
10 litro(s)
50 °C a 95 °C
Indirecto
1 cazo de sopa
0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 390 x prof. 390 x al. 380 mm
5,2 kg

100047

GTIN 4015613364704

PVP* 155,- €





Chafing dish 1/2 BP



- Gastronorm
- Profundidad cubeta GN máx.
- Cantidad infernillos
- Características tapa
- Incluye
- Medidas
- Peso

1/2 GN
65 mm
1
Extraíble, con asa
1 cubeta GN
an. 375 x prof. 290 x al. 320 mm
2,7 kg

500481

PVP* 49,- €

GTIN 4015613366708



Chafing dish 1/1 BP



- Gastronorm
- Características tapa

1/1 GN
Extraíble, con asa
Con soporte para la tapa en un lado



	Profundidad cubeta GN máx.	Cantidad infernillos	Incluye	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Chafing dish 1/1 BP	65 mm	2	1 cubeta GN	an. 610 mm prof. 350 mm al. 320 mm	4,3 kg	500482	65,- €	4015613366715
Kit de chafing dish 1/1 BP	65 mm	4	2 cubeta GN	an. 610 mm prof. 355 mm al. 300 mm	8,6 kg	500486	119,- €	4015613439617
Chafing dish 1/1 BP XL	100 mm	2	1 cubeta GN	an. 605 mm prof. 350 mm al. 305 mm	4,1 kg	500494	79,- €	4015613536903



Chafing dish 1/1 BP "Rolltop"



CNS

- Gastronorm
- Profundidad cubeta GN máx.
- Cantidad infiernillos
- Material asa(s)
- Características tapa
- Incluye
- Medidas
- Peso

1/1 GN
65 mm
2
Plástico, diseño tipo madera
Tapa enrollable
1 cubeta GN
an. 620 x prof. 350 x al. 430 mm
8 kg

500458

PVP* 198,- €

GTIN 4015613412771



Accesorio

Calentador eléctrico CD 1/1 BP

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 130 mm
- Protección contra sobrecalentamientos: Sí
- Potencia nominal: 0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 130 x prof. 140 x al. 100 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613410166



500464

PVP* 49,- €

Tapa enrollable CD 1/1 E

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Diseñado para: Calientaplatos eléctricos
- Medidas: an. 525 x prof. 330 x al. 165 mm
- Peso: 3,6 kg
- GTIN: 4015613433479



500833

PVP* 79,- €

Tapa enrollable CD 1/1 BP

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Diseñado para: Calientaplatos con pasta combustible
- Medidas: an. 535 x prof. 365 x al. 170 mm
- Peso: 3 kg
- GTIN: 4015613412788



500459

PVP* 89,- €

Gel combustible Bartscher 48-200



- Contenido / lata
- Duración de combustión/lata, aprox.
- Medidas
- Peso
- Cantidad de unidades de pedido
- Cantidad mínima de pedido

200 g
2,5 horas
an. 85 x prof. 85 x al. 52 mm
0,2 kg
1 cartón (48 latas)
4 cartones

500160

PVP* 59,- €

GTIN 4015613845463



Gel combustible Bartscher 200g DS



- Contenido / lata
- Duración de combustión/lata, aprox.
- Medidas
- Peso
- Cantidad de unidades de pedido
- Cantidad mínima de pedido

200 g
3,5 horas
an. 85 x prof. 85 x al. 55 mm
0,2 kg
1 cartón de 72 latas cada una
2 cartones

500060

PVP* 109,- €

GTIN 4015613467733



Chafing dish 3,8L 500 E



- Capacidad
- Diámetro cubo interior

3,8 litro(s)

300 mm



- Rango de temperatura
- Características tapa

30 °C a 85 °C

Transparente



- Incluye
- Potencia nominal

1 recipiente de 300 mm

0,5 kW | 230 V | 50 Hz



- Medidas
- Peso

an. 405 x prof. 330 x al. 220 mm

3,7 kg

500835

PVP* 129,- €

GTIN 4015613390857



Chafing dish 1/1 2200 E



- Capacidad
- Gastronorm
- Profundidad cubeta GN máx.

13,5 litro(s)

1/1 GN

100 mm



- Rango de temperatura
- Características tapa

30 °C a 85 °C



- Incluye
- Potencia nominal

Extraíble, con asa

2 soportes para tapas

1 cubeta GN

- Medidas
- Peso

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 640 x prof. 360 x al. 290 mm

6,2 kg

500830

GTIN 4015613370033

PVP* 175,- €



- ▶ Capacidad: 13,5 litros
- ▶ Apto para 1/1 GN, profundidad 100 mm



- ▶ Soportes para tapas



- ▶ Rango de temperatura: 30 °C a 85 °C

Estación sopera 2x4L 2200 E



- Cantidad de ollas
- Capacidad, cada una
- Rango de temperatura
- Características tapa

2

4 litros

30 °C a 85 °C



- Incluye
- Potencia nominal

Extraíble, con asa

Orificio p. cuchara

2 soportes para tapas

2 cazos de sopa



- Medidas
- Peso

2,2 kW | 230 V | 50 Hz

an. 636 x prof. 360 x al. 460 mm

7 kg

500840

GTIN 4015613370040

PVP* 205,- €



- ▶ Ollas, capacidad, cada una 4 litros



- ▶ Soportes para tapas



- ▶ Rango de temperatura: 30 °C a 85 °C

Chafing dish 1/1 500 EP-S



El elegante Chafing Dish en negro sofisticado ofrece un confort y control de primera clase. Con un intuitivo control táctil y un práctico mando a distancia, el catering se convierte en un juego de niños. Ideal para áreas de autoservicio, perfecto para presentar especialidades gastronómicas.



• Material

Acero inoxidable al cromo níquel

Recubierto



• Color

Negro

Plateado



• Capacidad

9 litro(s)

• Gastronorm

1/1 GN

• Profundidad cubeta GN máx.

65 mm

• Control

Mando a distancia

Panel de control táctil (en el aparato)

40 °C a 90 °C

• Rango de temperatura

• Regulación de la temperatura

En pasos de 1 °C

• Características tapa

Plegable, con asa de acero inoxidable

Con mirilla

Mecanismo soft close (tapa con cierre hidráulico)

1 cubeta GN 1/1 GN, 65 mm de profundidad, acero inoxidable

1 mando a distancia

• Incluye

• Potencia nominal

0,5 kW | 230 V | 50-60 Hz

• Medidas

an. 570 x prof. 425 x al. 225 mm

• Peso

12,1 kg



► Control al más alto nivel:
Control táctil intuitivo en el dispositivo
Regulación práctica mediante mando a distancia
Histéresis ajustable para un control óptimo de la temperatura



► Rango de temperatura:
de 40 °C a 90 °C



► Características de la tapa:
Con ventana transparente
Mecanismo de cierre suave
Abatible, con asa de acero inoxidable

500935

GTIN 4015613863634



PVP* 398,- €

Chafing dish 1/1 1000 E



Mantenga los alimentos calientes de forma segura, ya sea para un catering familiar o durante un tiempo prolongado en la zona de autoservicio. Este calentaplatos con calefacción eléctrica conserva el calor de los alimentos de forma segura, sin utilizar una llama abierta, y ofrece capacidad para recipientes GN1/1 de hasta 100mm de profundidad.



• Capacidad

13,5 litro(s)

• Gastronorm

1/1 GN



• Profundidad cubeta GN máx.

100 mm

• Rango de temperatura

30 °C a 85 °C



• Características tapa

Extraíble, con asa

• Incluye

1 soporte para la tapa

1 cubeta GN

• Potencia nominal

1 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas

an. 625 x prof. 360 x al. 285 mm

• Peso

8,3 kg

500831

PVP* 225,- €

GTIN 4015613389820



Chafing dish 6,2L Flexible



Ya sea por inducción o vitrocerámica, este calentaplatos redondo se puede utilizar de forma flexible sobre una placa de cocción empotrada, en bufés, en comedores o en cocinas abiertas. Gracias a la tapa extraíble con mecanismo de cierre suave, los alimentos se pueden retirar y el recipiente se puede cambiar fácilmente.

- Capacidad 6,2 litro(s)
- Diámetro cubo interior 390 mm
- Tipo de calentamiento Externamente, por medio de una placa empotrada de inducción o vitrocerámica plana
- Características tapa Con mirilla
Mecanismo soft close (tapa con cierre hidráulico)
Extraíble, con asa
- Características Dispositivo elevador para recipientes
- Incluye 1 recipiente de 390 mm Ø, 65 mm de profundidad, Acero inoxidable
- Indicación importante Para usar el aparato se requiere una placa de cocción externa
- Medidas an. 435 x prof. 490 x al. 205 mm
- Peso 5,4 kg

500846

PVP* 369,- €

GTIN 4015613721101



Chafing dish 2/3 Flexible



Mediante inducción o vitrocerámica: calentaplatos para un uso flexible sobre una placa de cocción empotrada. La tapa extraíble facilita la sustitución del recipiente GN en bufés, en comedores o en cocinas abiertas.

- Profundidad cubeta GN máx. 65 mm
- Tipo de calentamiento Externamente, por medio de una placa empotrada de inducción o vitrocerámica plana
- Características tapa Con mirilla
Mecanismo soft close (tapa con cierre hidráulico)
Extraíble, con asa
- Características Dispositivo elevador para recipientes GN
- Incluye 1 cubeta GN, 65 mm de profundidad, Acero inoxidable
- Indicación importante Para usar el aparato se requiere una placa de cocción externa

	Capacidad	Gastronorm	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Chafing dish 2/3 Flexible	5,2 litro(s)	2/3 GN	an. 400 mm prof. 425 mm al. 205 mm	5,5 kg	500847	369,- €	4015613721118
Chafing dish 1/1 Flexible	8,5 litro(s)	1/1 GN	an. 580 mm prof. 420 mm al. 205 mm	7 kg	500507	449,- €	4015613696003



- ▶ Posibilidades ilimitadas
- ▶ Este calentaplatos puede utilizarse en combinación con una placa de cocción externa



- ▶ Para inducción o vitrocerámica
- ▶ Regulación de la temperatura posible mediante placa de cocción empotrada externa



- ▶ Mecanismo de cierre suave
- ▶ Tapa extraíble con cristal



- ▶ Dispositivo elevador
- ▶ Fácil extracción del recipiente GN

Vitrina calefactora BW10



Vitrina calefactora para delicias culinarias perfectamente presentadas. Gracias al aire caliente y húmedo, los alimentos siguen estando calientes y jugosos incluso después de varias horas de almacenamiento, como recién salidos del horno.



- Material: Acero inoxidable 18/10
Plexiglas
- Rango de temperatura: 30 °C a 85 °C
- Depósito de agua para humidificar el aire: Sí
- Medidas superficie: an. 475 x prof. 335 mm
- Tipo de puerta: Puerta abatible
- Posición de puerta: En ambos lados
- Potencia nominal: 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz



A203112

- ▶ Vitrina calefactora para productos de panadería y aperitivos
- ▶ 1 nivel



- ▶ Manejo por ambas partes
- ▶ 1 puerta abatible cada uno



A203113

- ▶ Vitrina calefactora para productos de panadería y aperitivos
- ▶ 2 niveles



- ▶ Manejo por ambas partes
- ▶ 1 puerta abatible / nivel cada uno

	Cantidad niveles	Cantidad puertas	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
BW10	1	2	an. 500 mm prof. 390 mm al. 280 mm	10,6 kg	A203112	349,- €	4015613781273
BW20	2	4	an. 505 mm prof. 350 mm al. 415 mm	13,4 kg	A203113	419,- €	4015613781280



Vitrina calefactora SN10



La revolución para la venta de aperitivos en horas punta: con esta vitrina calentadora, los aperitivos ya preparados se mantienen calientes y se pueden extraer con facilidad. La iluminación LED resalta los aperitivos calientes ante los clientes para fomentar las ventas.



- Material: Acero, lacado en polvo
- Tipo de vidrio: Acristalamiento por 3 lados



- Material superficie de exposición: Acero inoxidable 18/10
- Medidas superficie: an. 490 x prof. 590 mm
- Rango de temperatura: 30 °C a 75 °C
- Regulación de la temperatura: En pasos de 0,1 °C
Digital
- Altura interior: 275 mm
- Características: Con 3 presentadores de aperitivos ondulados
Apilable
- Potencia nominal: 1,45 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 590 x prof. 790 x al. 405 mm
- Peso: 35,1 kg



- ▶ Vitrina de conservación en caliente para hamburguesas y aperitivos
- ▶ 1 nivel equipado con 3 ondas para aperitivos



- ▶ Distribución del calor óptima y eficiente
- ▶ Vitrina apilable



- ▶ Fácil retirada de los platos gracias a su parte delantera abierta

305069

GTIN 4015613843308

PVP* 1.049,- €



Expositor caliente R4 4 x 1/3 GN



Pequeña pero sofisticada: esta vitrina de encimera permite presentar platos calientes ahorrando espacio.



- Profundidad cubeta GN máx. 40 mm
- Vidrio de seguridad Sí
- Rango de temperatura 30 °C a 90 °C
- Tipo de calentamiento Calentamiento en seco
- Depósito de agua para humidificar el aire No
- Tipo de puerta Puerta(s) deslizante(s)
- Posición de puerta Parte trasera
- Incluye Cubeta GN



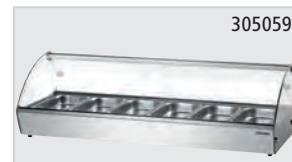
▶ Vitrina de encimera para presentar platos calientes ahorrando espacio



▶ Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C



▶ Capacidad: 4 x 1/3 GN
▶ Profundidad máx. del recipiente GN: 40 mm



▶ Capacidad: 6 x 1/3 GN
▶ Profundidad máx. del recipiente GN: 40 mm

	Capacidad GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
R4 4 x 1/3 GN	4 x 1/3 GN	0,5 kW 230 V 50 Hz	an. 775 mm prof. 420 mm al. 335 mm	16,2 kg	305058	529,- €	4015613681818
R6 6 x 1/3 GN	6 x 1/3 GN	0,8 kW 230 V 50 Hz	an. 1.135 mm prof. 420 mm al. 335 mm	24,7 kg	305059	635,- €	4015613681825



Vitrina caliente 5200 2ER



Aparato de encimera compacto para mantener el calor y presentar platos calientes. - Equipado con prácticas puertas de elevación.



- Capacidad 45 litro(s)
- Cantidad bandejas 1
- Cristal frontal Rendodeado
- Vidrio de seguridad Sí
- Rango de temperatura 30 °C a 90 °C
- Tipo de calentamiento Calentamiento en seco
- Depósito de agua para humidificar el aire Sí
- Tipo de puerta Puerta levadiza
- Posición de puerta Parte trasera
- Potencia nominal 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 560 x prof. 395 x al. 365 mm
- Peso 14,8 kg



▶ Aparato de encimera compacto para mantener el calor y presentar platos calientes



▶ 1 estante
Medidas: an. 520 x prof. 300 mm



▶ Equipado con prácticas puertas de elevación

305062

GTIN 4015613698885

PVP* 449,- €



Vitrina caliente 6200 2EK



Aparato de encimera utilizable por ambos lados, con prácticas puertas de elevación e iluminación LED.

	• Capacidad	80 litro(s)
	• Cantidad bandejas	1
	• Cristal frontal	Sesgado
	• Vidrio de seguridad	Sí
	• Rango de temperatura	30 °C a 90 °C
	• Tipo de calentamiento	Calentamiento en seco
	• Depósito de agua para humidificar el aire	Sí
	• Tipo de puerta	Puerta levadiza
	• Posición de puerta	En ambos lados
	• Iluminación	LED
	• Potencia nominal	1 kW 230 V 50 Hz
	• Medidas	an. 700 x prof. 440 x al. 370 mm
	• Peso	17,8 kg



► Aparato de encimera utilizable por ambos lados, con prácticas puertas de elevación



► 1 estante
Medidas: an. 620 x prof. 340 mm



► Iluminación LED

305063

GTIN 4015613698892



PVP* 539,- €

Mostrador con calefacción 5900 2ER



Este mostrador con calefacción mantiene calientes los alimentos en dos niveles para ahorrar espacio. Además, los alimentos se presentan de forma atractiva gracias a las lámparas que iluminan las superficies de colocación y el espejo que hay montado en la parte posterior.

	• Capacidad	104 litro(s)
	• Cantidad bandejas	1
	• Rango de temperatura	30 °C a 70 °C
	• Tipo de calentamiento	Temperatura superior e inferior
	• Depósito de agua para humidificar el aire	No
	• Iluminación	Techo
	• Características	La superficie de colocación superior se calienta mediante el elemento calentador radiante del nivel inferior El calentamiento superior del nivel superior se puede regular por separado
	• Potencia nominal	0,56 kW 230 V 50 Hz
	• Medidas	an. 630 x prof. 465 x al. 655 mm
	• Peso	27,6 kg



► Presentación atractiva de los alimentos



► Superficies de colocación iluminadas



► Pared posterior con espejo

305064

GTIN 4015613711263



PVP* 785,- €



Mostrador caliente Bartscher DeliCompact



- ⚡ • Material: Chapa de acero
- Capacidad: 52 litro(s)
- Cantidad bandejas: 3
- ⏏ • Bandejas de altura ajustable: Sí
- Vidrio de seguridad: Sí
- Rango de temperatura: 30 °C a 110 °C
- Tipo de calentamiento: Calentamiento por agua
- Depósito de agua para humidificar el aire: Sí
- Tipo de puerta: Puerta(s) oscilante(s)
- Posición de puerta: Parte trasera
- Iluminación interior: Sí
- Potencia nominal: 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 390 x prof. 445 x al. 665 mm
- Peso: 24,4 kg

306057

PVP* 659,- €

GTIN 4015613535500



Vitrina caliente "Bartscher Deli I"



- ⚡ • Material: Acero
Esmaltado
Cromado
- Cantidad bandejas: 3
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Vidrio de seguridad: Sí
- Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
- Tipo de calentamiento: Calentamiento en seco
- Depósito de agua para humidificar el aire: Sí
- Tipo de puerta: Puerta(s) deslizante(s)
- Posición de puerta: En ambos lados
- Iluminación interior: Sí

	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Bartscher Deli I	110 litro(s)	1,84 kW 230 V 50 Hz	an. 660 mm prof. 470 mm al. 640 mm	35 kg	306053	609,- €	4015613437743
Bartscher Deli II	152 litro(s)	1,84 kW 230 V 50 Hz	an. 900 mm prof. 480 mm al. 590 mm	52 kg	306054	798,- €	4015613437750
Bartscher Deli III	373 litro(s)	2,2 kW 230 V 50 Hz	an. 1.200 mm prof. 480 mm al. 790 mm	76 kg	306055	1.098,- €	4015613437767



Vitrina caliente "Bartscher Deli Plus I"



- Cantidad bandejas 3
- Vidrio de seguridad Sí
- Rango de temperatura 30 °C a 90 °C
- Tipo de calentamiento Calentamiento en seco
- Depósito de agua para humidificar el aire Sí
- Tipo de puerta Puerta(s) deslizante(s)
- Iluminación LED
- Techo
- Regulación individual

	Capacidad	Posición de puerta	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Bartscher Deli Plus I	120 litro(s)	Parte trasera	1,1 kW 230 V 50 Hz	an. 690 mm prof. 600 mm al. 670 mm	36,2 kg	305053	775,- €	4015613503035
Bartscher Deli Plus I-D	120 litro(s)	En ambos lados	1,1 kW 230 V 50 Hz	an. 690 mm prof. 590 mm al. 685 mm	36 kg	305055	819,- €	4015613525839
Bartscher Deli Plus II	160 litro(s)	Parte trasera	1,5 kW 230 V 50 Hz	an. 870 mm prof. 585 mm al. 685 mm	42,8 kg	305054	898,- €	4015613503042



Vitrina caliente GN1110-R



- Profundidad cubeta GN máx. 40 mm
- Cristal frontal Rendodeado
- Vidrio de seguridad Sí
- Regulación de la temperatura termostato
- Rango de temperatura 30 °C a 110 °C
- Tipo de calentamiento Calentamiento en seco
- Posición de puerta Parte trasera
- Iluminación Halógeno
- Cantidad bandejas 1
- No incluido en el suministro Cubeta GN

	Capacidad	Tipo de puerta	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
GN1110-R	85 litro(s)	Puerta levadiza	1,65 kW 230 V 50/60 Hz	an. 505 mm prof. 785 mm al. 560 mm	45 kg	305067	3.259,- €	4015613828770
GN2110-R	95 litro(s)	Puertas deslizantes	2,1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 755 mm prof. 785 mm al. 560 mm	56,6 kg	305066	3.498,- €	4015613808819
GN3110-R	185 litro(s)	Puertas deslizantes	3,65 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.095 mm prof. 785 mm al. 560 mm	84,8 kg	305068	4.998,- €	4015613828787





Carro buffet Kids W4110-150U

La solución de bufé móvil para los más pequeños: porque los niños también comen por los ojos y esperan una selección propia y un servicio de platos perfectamente calientes.



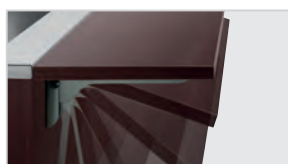
- Material
 - Madera laminada
 - Acero inoxidable
 - Plástico
- Cantidad de cubetas: 1
- Dimensiones de la cubeta, formato GN: 4 x 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm
- Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
- Grifo de salida: Sí
- Protector: Sí
- Iluminación: Lámparas de calentamiento por infrarrojos
Regulación individual
- Ruedas: 5 ruedas giratorias, 2 con freno
- Características: Pila de acero inoxidable
Esquinas redondeadas
- Incluye: 4 regletas: longitud 528 mm, ancho 30 mm
- No incluido en el suministro: Cubeta GN
- Estado de suministro: Montado
- Potencia nominal: 2,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 1.425 x prof. 1.160 x al. 1.200 mm
- Peso: 96 kg



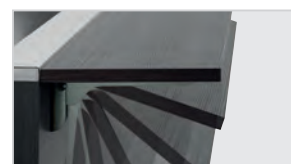
- ▶ Solución de bufé móvil para los más pequeños
- ▶ Altura de servicio: 700 mm



- ▶ Con deslizabandejas
- ▶ Plegable
- ▶ Medidas: an. 1.460 x prof. 250 mm



- ▶ Color Wengué



- ▶ Color Antracita

	Color	Código:	PVP*	GTIN
Carro buffet Kids W4110-150U	Olmo	125631	4.449,- €	4015613758305
Carro buffet Kids W4110-150W	Wengué	125631V1	4.449,- €	4015613773032
Carro buffet Kids W4110-150A	Antracita	125631V2	4.449,- €	4015613773049



Carro buffet W3110-200U



La solución de bufé móvil con un moderno diseño de madera: el carro para bufé con protección contra estornudos e iluminación LED tiene capacidad para 3 - 4 recipientes 1/1 GN y utiliza el principio del baño de agua para mantener la comida caliente de forma cuidadosa en el bufé, a la vez que la presenta de manera atractiva.



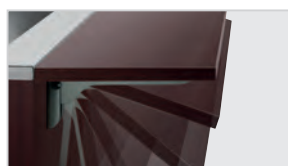
- Material
 - Madera laminada
 - Acero inoxidable
 - Plástico
- Cantidad de cubetas: 1
- Profundidad cubeta GN máx.: 200 mm
- Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
- Grifo de salida: Sí
- Protector: Sí
- Iluminación: LED
 - Regulación individual
- Ruedas: 2 con freno
- Características: Pila de acero inoxidable
- Incluye: Regletas: longitud 528 mm, ancho 30 mm
- No incluido en el suministro: Cubeta GN
- Estado de suministro: Montado



▶ 4 x 1/1 GN



▶ Con deslizabandejas
▶ Plegable



▶ Color Wengué



▶ Color Antracita

	Color	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
W3110-200U	Olmo	3 x 1/1 GN	2,26 kW 230 V 50 Hz	an. 1.170 mm prof. 1.250 mm al. 1.510 mm	110,6 kg	125633	5.749,- €	4015613758558
W3110-200W	Wengué	3 x 1/1 GN	2,26 kW 230 V 50 Hz	an. 1.170 mm prof. 1.250 mm al. 1.510 mm	110,6 kg	125633V1	5.749,- €	4015613773056
W3110-200A	Antracita	3 x 1/1 GN	2,26 kW 230 V 50 Hz	an. 1.170 mm prof. 1.250 mm al. 1.510 mm	113,4 kg	125633V2	5.749,- €	4015613773063
W4110-200U	Olmo	4 x 1/1 GN	3,02 kW 230 V 50 Hz	an. 1.495 mm prof. 1.250 mm al. 1.520 mm	133,5 kg	125634	6.549,- €	4015613757803
W4110-200W	Wengué	4 x 1/1 GN	3,02 kW 230 V 50 Hz	an. 1.495 mm prof. 1.250 mm al. 1.520 mm	133,5 kg	125634V1	6.549,- €	4015613773070
W4110-200A	Antracita	4 x 1/1 GN	3,02 kW 230 V 50 Hz	an. 1.495 mm prof. 1.250 mm al. 1.520 mm	133,5 kg	125634V2	6.549,- €	4015613773087



Carro buffet, caliente, 3x 1/1GN



Presentación perfecta de platos calientes. El carro de buffet está óptimamente equipado con iluminación integrada, protector contra estornudos, encimera de granito y 4 ruedas giratorias.



• Material

Madera



• Color

Teca



• Profundidad cubeta GN máx.

150 mm

• Rango de temperatura

30 °C a 90 °C

• Grifo de salida

Sí

• Protector

Sí

• Iluminación

En el protector

• Ruedas

4 ruedas giratorias, 2 con freno

• Características

Encimera de granito Rosa Porrino

Pila de acero inoxidable

Cubeta GN

Deslizabandejas

Juego de montaje (montaje fácil)

• No incluido en el suministro

• Estado de suministro



► Se necesitan 2 enchufes independientes

	Cantidad de cubetas	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Carro buffet, caliente, 3x 1/1GN	1	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	an. 1.200 mm prof. 880 mm al. 1.370 mm	112 kg	125614	2.398,- €	4015613745381
Carro buffet, caliente, 4x 1/1GN	1	4 x 1/1 GN	3 kW 230 V 50 Hz	an. 1.490 mm prof. 880 mm al. 1.370 mm	136 kg	125628	2.649,- €	4015613745374
Carro buffet, caliente, 6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	4 kW 230 V 50 Hz	an. 2.150 mm prof. 880 mm al. 1.370 mm	184 kg	125624	3.498,- €	4015613745398



Accesorio

Deslizabandejas, 1 u. 3x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.180 x prof. 380 x al. 115 mm
- Peso: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502

PVP* 369,- €

Deslizabandejas, 1 u. 4x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.500 x prof. 310 x al. 120 mm
- Peso: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503

PVP* 419,- €

Deslizabandejas, 1 u. 6x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 2.100 x prof. 310 x al. 120 mm
- Peso: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860











125504

PVP* 649,- €



Carro baño María 2 x 1/1 GN



-  Cantidad de cubetas 1
-  Profundidad cubeta GN máx. 200 mm
-  Pila de pared doble Sí
-  Tipo de calentamiento Calentamiento en seco
-  Rango de temperatura 30 °C a 90 °C
-  Zonas de calentamiento de regulación individual No
-  Grifo de salida de agua No
-  Ruedas 4 ruedas giratorias, 2 con freno
-  No incluido en el suministro Cubeta GN
-  Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)

Dimensiones de la cubeta, formato









	GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Carro baño María 2 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	an. 650 mm prof. 820 mm al. 855 mm	32 kg	200254	1.229,- €	4015613505312
Carro baño María 3 x 1/1 GN	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	an. 650 mm prof. 1.200 mm al. 855 mm	41 kg	200255	1.519,- €	4015613505329



Carro bañomaría WB2110



El bufé móvil: transporte platos y manténgalos calientes con toda comodidad. Permite servir un bufé caliente completo rápidamente y de una sola vez.

-  Profundidad cubeta GN máx. 200 mm
-  Tipo de calentamiento Calentamiento por agua
-  Rango de temperatura 30 °C a 90 °C
-  Zonas de calentamiento de regulación individual Sí
-  Grifo de salida de agua Sí
-  Ruedas 4 ruedas giratorias, 2 con freno
-  No incluido en el suministro Cubeta GN
-  Estado de suministro Montado

	Cantidad de cubetas	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
WB2110	2	2 x 1/1 GN	1,4 kW 230 V 50-60 Hz	an. 655 mm prof. 900 mm al. 910 mm	38,8 kg	200261	1.419,- €	4015613671789
WB3110	3	3 x 1/1 GN	2,1 kW 230 V 50-60 Hz	an. 655 mm prof. 1.300 mm al. 910 mm	54 kg	200262	1.949,- €	4015613671802



Lámpara de calentamiento IWL250D SI



► Lámparas de calentamiento IWL250D disponibles en 5 colores distintos



- Material
- Tip de la fuente de calor
- Casquillo
- Diseño del cable de alimentación

• Incluye

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero, lacado
Bombilla/s de infrarrojos
E27
Cable en espiral
Longitud del cable: de 650 mm a 1600 mm
Sistema colgante regulable en altura
1 bombilla de infrarrojos (Philips incandescente), color del vidrio: transparente
Material de conexión eléctrica
0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 230 x prof. 230 x al. 250 mm
1 kg

	Color	Código:	PVP*	GTIN
Lámpara de calentamiento IWL250D SI	Plateado, mate	114278	122,- €	4015613715933
Lámpara de calentamiento IWL250D SW	Negro, mate	114273	122,- €	4015613712703
Lámpara de calentamiento IWL250D CHR	Plateado, brillante	114279	145,- €	4015613739274
Lámpara de calentamiento IWL250D KU	Cobre, brillante	114274	145,- €	4015613712727
Lámpara de calentamiento IWL250D GO	Dorado, brillante	114275	145,- €	4015613712734

Lámpara de calentamiento IWL250ST S



La lámpara calentadora en elegante color negro mantiene los alimentos calientes de forma fiable con calor infrarrojo. Gracias al brazo flexible de la lámpara, es el ayudante perfecto en la cocina, ya sea para preparar, servir la comida o en el bufé.



- Tip de la fuente de calor
- Casquillo
- Características



• Incluye

Bombilla/s de infrarrojos
E27
Reflector de aire ventilado
Altura libre: variable (máx. 520 mm)
Bombilla de infrarrojos, color del vidrio: transparente



► Con revestimiento de alta calidad en negro



► Efecto de calentamiento en función de las necesidades gracias al brazo flexible de la lámpara



	Color	Cantidad de lámparas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
IWL250ST S	Negro, mate	1	0,25 kW 230 V 50-60 Hz	an. 200 mm prof. 250 mm al. 700 mm	6,1 kg	114305	205,- €	4015613867601
IWL250ST	Plateado	1	0,25 kW 230 V 50-60 Hz	an. 200 mm prof. 250 mm al. 700 mm	6,1 kg	114270	198,- €	4015613686417
IWL500ST S	Negro, mate	2	0,5 kW 230 V 50-60 Hz	an. 330 mm prof. 515 mm al. 700 mm	9,4 kg	114306	289,- €	4015613890760
IWL500ST	Plateado	2	0,5 kW 230 V 50-60 Hz	an. 330 mm prof. 515 mm al. 700 mm	9,4 kg	114296	279,- €	4015613806198



Calentador para buffet I2WL552 1/1 S



El diseño moderno en negro se une a la funcionalidad: las elegantes lámparas de calor no sólo aportan un toque visual, sino que sus potentes reflectores de aluminio ventilados garantizan una potencia calorífica constante. Esto mantiene los alimentos en recipientes de hasta 1/1 GN de forma fiable a la temperatura adecuada, ya sea en el bufé, en el catering o en la restauración colectiva.



• Material

Aluminio



• Dimensiones de la cubeta, formato GN

1/1 GN

• Profundidad cubeta GN máx.

65 mm

• Tip de la fuente de calor

Bombilla/s de infrarrojos

• Indicación importante

No incluye recipiente GN



• Incluye

Bombilla de infrarrojos, color del vidrio: transparente

• Estado de suministro

Juego de montaje (montaje fácil)



- ▶ Diseño moderno: Con revestimiento de alta calidad en negro
- ▶ Elegante look seda-mate



- ▶ Altura regulable en 8 niveles
- ▶ Altura de la lámpara: 370 - 560 mm



- ▶ Altura regulable en 8 niveles
- ▶ Altura de la lámpara: 370 - 560 mm



- ▶ Para recipientes GN 2/1
- ▶ Profundidad máxima del recipiente GN: 65 mm

	Color	Cantidad de fuentes de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
I2WL552 1/1 S	Negro, mate	2	0,55 kW 230 V 50/60 Hz	an. 350 mm prof. 510 mm al. 585 mm	1,6 kg	114304	139,- €	4015613867595
I2WL552 1/1	Plateado	2	0,55 kW 230 V 50/60 Hz	an. 350 mm prof. 500 mm al. 790 mm	1,6 kg	114282	135,- €	4015613779874
I3WL820 2/1 GN	Plateado	3	0,82 kW 230 V 50 Hz	an. 810 mm prof. 340 mm al. 610 mm	2,1 kg	114267	139,- €	4015613676326



Accesorio

Bombilla de infrarrojos IWL250D-WS

- Diseño: Infrarrojos, Color del vidrio: Transparente
- Rosca: E27
- Potencia nominal: 0,25 kW
- Frecuencia: 50 Hz
- Medidas: an. 120 x prof. 120 x al. 142 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613717135



114258

PVP* 10,- €

Bombilla de infrarrojos IWL250D-W

- Diseño: Infrarrojos, Philips Incandescent 230-250 V BR125, Color del vidrio: Transparente
- Rosca: E27
- Potencia nominal: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 125 x prof. 125 x al. 173 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277

PVP* 18,- €

Bombilla de infrarrojos IWL250D

- Diseño: Infrarrojos, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- Rosca: E27
- Potencia nominal: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 125 x prof. 125 x al. 180 mm
- Peso: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562






114271

PVP* 18,- €

Calentador para buffet IHR1000 1/1



-  • Dimensiones de la cubeta, formato GN 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 65 mm
-  • Tip de la fuente de calor Tubo(s) calentador(es) por infrarrojos
- Cantidad tubos calentadores 1
-  • Rango de temperatura 22 °C a 53 °C
- Incluye 1 cubeta GN 1/1 GN, 50 mm de profundidad, acero inoxidable
- 1 chapa perforada
- 1 kW | 230 V | 50 Hz
- an. 335 x prof. 570 x al. 505 mm
- 8,3 kg
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

A114001




PVP* 269,- €

GTIN 4015613432526



Calentador para buffet I1WL400



-  • Material superficie placa calentadora Vidrio-cerámica
- Placa calentadora apta para recipientes GN 1/1 GN
-  • Tip de la fuente de calor Bombilla/s de infrarrojos
- Rango de temperatura 30 °C a 85 °C
-  • Fuentes de calor conmutables por separado Sí
- Incluye Bombilla de infrarrojos, color del vidrio: rojo
- Estado de suministro Montado



114263

- ▶ Para recipientes GN y platos
- ▶ Apta para GN: 1 x 1/1 GN



114272

- ▶ Para recipientes GN y platos
- ▶ Apta para GN: 2 x 1/1 GN



- ▶ Suministro de calor: Lámparas de infrarrojos
- ▶ Bombilla de infrarrojos, página 209



- ▶ Suministro de calor: Placa calentadora

	Cantidad zonas de calor	Cantidad de fuentes de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
I1WL400	1	1	0,4 kW 230 V 50-60 Hz	an. 380 mm prof. 555 mm al. 560 mm	7,5 kg	114263	269,- €	4015613655376
I2WL800	2 (de regulación individual)	2	0,8 kW 230 V 50-60 Hz	an. 740 mm prof. 565 mm al. 570 mm	14 kg	114272	449,- €	4015613692272





Calentador para bufé I2WL801



Para recipientes GN en el bufé o para platos en el mostrador: con esta lámpara de calentamiento, los alimentos se mantienen siempre a la temperatura perfecta. El calor se transmite a los alimentos desde arriba a través de lámparas de calor infrarrojas y, desde abajo, a través de una placa calentadora de acero inoxidable.



- Material superficie placa calentadora Acero inoxidable
- Placa calentadora apta para recipientes GN 1/1 GN



- Zonas de calentamiento de regulación individual Sí



- Tip de la fuente de calor Bombilla/s de infrarrojos

- Rango de temperatura 30 °C a 85 °C



- Fuentes de calor conmutables por separado Sí

- Incluye Bombilla de infrarrojos, color del vidrio: rojo
- Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)



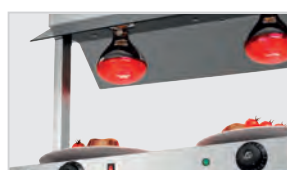
114302

- ▶ Para recipientes GN y platos
- ▶ Apta para GN: 2 x 1/1 GN



114303

- ▶ Para recipientes GN y platos
- ▶ Apta para GN: 3 x 1/1 GN



- ▶ Suministro de calor: Lámparas de infrarrojos
- ▶ Bombilla de infrarrojos, página 209



- ▶ Suministro de calor: Placa calentadora

	Cantidad zonas de calor	Cantidad de fuentes de calor	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
I2WL801	2	2	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 735 mm prof. 560 mm al. 550 mm	12,3 kg	114302	498,- €	4015613841922
I3WL1200	3	3	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.085 mm prof. 560 mm al. 545 mm	17,6 kg	114303	698,- €	4015613871233



Calentador para buffet IHR650



Lámpara de calentamiento por infrarrojos, como aparato de pie o suspendido del techo



• Material

Aluminio



• Tip de la fuente de calor

Acero inoxidable

• Cantidad tubos calentadores

Tubo(s) calentador(es) por infrarrojos

• Altura libre

1

• Diseño

360 mm

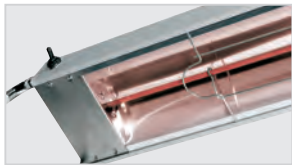
• Características

Para el montaje

• No incluido en el suministro

Preparado para el montaje de patas o una cadena

Patas, cadena



► Tipo de fuente de calor: tubos de calentamiento por infrarrojos



► Preparada para el montaje de patas o una cadena



	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Calentador para buffet IHR650	0,65 kW 230 V 50/60 Hz	an. 760 mm prof. 225 mm al. 65 mm	2,8 kg	114001	245,- €	4015613451749
Calentador para buffet IHR800	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 920 mm prof. 225 mm al. 65 mm	3,3 kg	114002	265,- €	4015613452142
Calentador para buffet IHR950	0,95 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.070 mm prof. 225 mm al. 65 mm	3,6 kg	114003	285,- €	4015613452159
Calentador para buffet IHR1100	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.220 mm prof. 225 mm al. 65 mm	4 kg	114005	315,- €	4015613466538
Calentador para buffet IHR1250	1,25 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.370 mm prof. 225 mm al. 65 mm	4,3 kg	114004	335,- €	4015613452166
Calentador para buffet IHR1730	1,73 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.830 mm prof. 225 mm al. 65 mm	5,6 kg	114006	395,- €	4015613466545



Accesorio

Patá p. calentador, par

- Medidas: an. 270 x prof. 25 x al. 425 mm
- Peso: 0,72 kg
- GTIN: 4015613452258



114000

PVP* 85,- €



Lámpara de calentamie. WBS800 I1HR



• Tip de la fuente de calor



• Altura libre

• Diseño



• Características

Tubo(s) calentador(es) por infrarrojos
290 mm

Con patas

Sesgado de 30-40 mm por todos los lados

Patas de tubo cuadrado 25 x 25 mm

	Cantidad tubos calentadores	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Lámpara de calentamie. WBS800 I1HR	1	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 300 mm al. 400 mm	8 kg	112081	659,- €	4015613656311
Lámpara de calentamie. WBS1000 I2HR	2	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.000 mm prof. 300 mm al. 400 mm	9 kg	112101	698,- €	4015613656328
Lámpara de calentamie. WBS1200 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.200 mm prof. 300 mm al. 400 mm	11 kg	112122	825,- €	4015613656335
Lámpara de calentamie. WBS1400 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.400 mm prof. 300 mm al. 400 mm	12 kg	112141	855,- €	4015613650197
Lámpara de calentamie. WBS1600 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.600 mm prof. 300 mm al. 400 mm	14 kg	112161	875,- €	4015613656342
Lámpara de calentamie. WBS1800 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.800 mm prof. 300 mm al. 120 mm	17,4 kg	112181	1.019,- €	4015613656359
Lámpara de calentamie. WBS2000 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 2.000 mm prof. 300 mm al. 400 mm	18 kg	112201	1.069,- €	4015613656366



Placa calentadora WP320S 1/1S



- Material placa calentadora
- Gastronorm
- Tiempo de calentamiento
- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

SCHOTT®
 Vidrio templado
 1/1 GN
 aprox. 10 minutos
 Cubeta GN
 0,32 kW | 230 V | 50/60 Hz
 an. 600 x prof. 400 x al. 35 mm
 4,1 kg



► Medidas de la superficie de colocación: An. 570 x prof. 370 mm



► Compatible con GN, ideal para GN 1/1



► Extraplana con estética elegante para bufés, catering y front cooking.

114374

GTIN 4015613868820



PVP* 105,- €

Placa calentadora WP230S-EB 1/1



- Material placa calentadora
- Gastronorm
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura
- Acoplable
- No incluido en el suministro
- Potencia nominal

SCHOTT®
 Vidrio templado
 1/1 GN
 50 °C a 95 °C
 3 niveles
 50 °C | 70 °C | 95 °C
 Sí
 Cubeta GN
 0,23 kW | 230 V | 50-60 Hz



► Placa calentadora empotrable
 ► También se puede usar como aparato de sobremesa.



► Medidas de la superficie de colocación: An. 520 x prof. 270 mm



► Placa calentadora empotrable
 ► También se puede usar como aparato de sobremesa.



► Medidas de la superficie de colocación: An. 520 x prof. 270 mm

	Color	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
WP230S-EB 1/1	Blanco Plateado	an. 545 mm prof. 340 mm al. 47 mm	3,3 kg	114371	109,- €	4015613783468
WP230S-EB 1/1S	Negro Plateado	an. 544 mm prof. 338 mm al. 46 mm	2,9 kg	114373	109,- €	4015613846507



Placa calentadora WP150 1/1



• Material

Aluminio



• Material placa calentadora

Vidrio

• Rango de temperatura

Vidrio

• Regulación de la temperatura

30 °C a 95 °C

• No incluido en el suministro

Continua

Cubeta GN



114356

► Diseñada para recipientes GN:
1/1 GN



114357

► Diseñada para recipientes GN:
2/1 GN

	Gastronorm	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
WP150 1/1	1/1 GN	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	an. 570 mm prof. 335 mm al. 40 mm	3,5 kg	114356	155,- €	4015613416755
WP300 2/1	2/1 GN	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 670 mm prof. 550 mm al. 40 mm	5,9 kg	114357	215,- €	4015613416762



Placa calentadora WP250



Si es posible, la comida se debe servir a los clientes a la misma temperatura de preparación. La placa calentadora le ayuda a conseguirlo. La superficie calentadora de acero inoxidable transmite el calor directamente a los platos o cubetas. Gracias a su diseño sencillo, no ocupa más espacio del necesario.



• Material placa calentadora

Acero inoxidable

• Rango de temperatura

35 °C a 95 °C



• Regulación de la temperatura

Termostático

• Protección contra sobrecalentamientos

Sí



• Luz indicadora

Encendido/apagado



► Superficie de colocación: Material
acero inoxidable



► Regulación de temperatura: termostática
► Rango de temperatura: de 35 °C a 95 °C



► Interruptor de encendido/apagado
► Protección contra sobrecalentamiento

	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
WP250	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	an. 500 mm prof. 375 mm al. 64 mm	5 kg	114360	155,- €	4015613504957
WP450	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	an. 900 mm prof. 450 mm al. 64 mm	13,2 kg	114361	225,- €	4015613504964
WP600	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.000 mm prof. 500 mm al. 64 mm	16 kg	114362	275,- €	4015613504971





Placa de inducción calentaplatos IW10

Ya sea en bufés, en cocinas abiertas o en caterings, la comida se puede mantener caliente en ollas, sartenes y calentaplatos aptos para inducción.



STAINLESS STEEL



- Material superficie de cocción
- Medidas campo de cristal
- Rendimiento máx.
- Cantidad niveles de temperatura
- Rango de temperatura
- Características

Vidrio
an. 460 x prof. 315 mm
1.000 W
11
50 °C a 100 °C
Asas de transporte laterales
Pitido en ausencia de recipiente
1 kW | 230 V | 50 Hz
an. 530 x prof. 340 x al. 65 mm
5,6 kg

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Mantenimiento del calor flexible con inducción
- ▶ Aparato de sobremesa de 1 kW



- ▶ Asas de transporte laterales



- ▶ Manejo sencillo
- ▶ Regulación de la temperatura en pasos de 5 °C

114366

GTIN 4015613714806



PVP* 165,- €

Calentaplatos de inducción IW10-EB

Su manejo sencillo, el ajuste de temperatura preciso entre 40°C y 100°C y la amplia zona de calentamiento crean condiciones óptimas para preparar alimentos, servirlos y mantenerlos calientes en el bufé, ya sea con utensilios de cocina redondos o rectangulares.



STAINLESS STEEL



- Material superficie de cocción
- Medidas campo de cristal
- Rendimiento máx.
- Cantidad niveles de temperatura
- Rango de temperatura
- Intervalos ajuste de temperatura
- Control

Vidrio
an. 455 x prof. 310 mm
1.000 W
13
40 °C a 100 °C
5 °C
Electrónico
Táctil
Sí
Se pueden conectar 3 aparatos en serie en 1 circuito
1 kW | 230 V | 50 Hz
an. 490 x prof. 345 x al. 67 mm
5,4 kg

- Acoplable
- Uso combinado

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Ideal para preparar alimentos, servirlos y mantenerlos calientes en el bufé



- ▶ También se puede usar como aparato de sobremesa



- ▶ Combinable:
Se pueden conectar 3 aparatos en serie en 1 circuito

114367

GTIN 4015613715704



PVP* 185,- €

Calientaplatos de inducción IW10-EBBF

Gracias al panel de control separado, este calientaplatos empotrado es ideal para mantener los alimentos calientes en función de las necesidades. Su fácil manejo y un ajuste de temperatura preciso entre 50°C y 100°C lo hacen perfecto para servir bufés calientes.



- Material superficie de cocción
- Diámetro de la zona de calentamiento
- Rendimiento máx.
- Cantidad niveles de temperatura
- Rango de temperatura
- Intervalos ajuste de temperatura
- Control

- Acoplable
- Manöverfält

- Uso combinado

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Vidrio
280 mm
1.000 W
6
50 °C a 100 °C
10 °C
Electrónico
Táctil
Sí
Por separado
Longitud del cable: 0,75 m
Se pueden conectar 3 aparatos en serie en 1 circuito
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 320 x prof. 370 x al. 80 mm
3,5 kg



- ▶ Calientaplatos empotrable con panel de control separado
- ▶ Ideal para bufés calientes



- ▶ También se puede usar como aparato de sobremesa



- ▶ Combinable:
Se pueden conectar 3 aparatos en serie en 1 circuito.

105996

GTIN 4015613715421

PVP* 219,- €



Calientaplatos de inducción IW5-1

La placa de calentamiento por inducción no solo destaca por su diseño elegante, sino también por su potencia de 500 vatios. Permite conectar hasta cuatro unidades en serie, convirtiéndola en una solución ideal para cualquier bufé caliente o servicio de catering.



- Material superficie de cocción
- Medidas campo de cristal
- Rendimiento máx.
- Cantidad niveles de temperatura
- Rango de temperatura
- Intervalos ajuste de temperatura
- Control

- Uso combinado

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Vidrio
an. 390 x prof. 390 mm
500 W
9
60 °C a 100 °C
5 °C
Táctil
Electrónico
Se pueden conectar 4 aparatos en serie en 1 circuito
0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 395 x prof. 395 x al. 98 mm
7,4 kg



- ▶ Placa calentadora de sobremesa
- ▶ Ideal para bufés calientes y servicios de catering



- ▶ Manejo sencillo
- ▶ Regulación de la temperatura en incrementos de 5 °C



- ▶ Combinable:
Se pueden conectar 4 aparatos en serie en 1 circuito

105601

GTIN 4015613848723

PVP* 298,- €



Calientaplatos de inducción IW3



El diseño de este calientaplatos hace que cualquier bufé sea más atractivo. Esta práctica solución, que permite conectar y encender o apagar 4 aparatos en un circuito con el cable disponible opcionalmente, también garantiza un aspecto uniforme y de alta calidad al servir la comida.



- Material
- Material superficie de cocción
- Medidas campo de cristal
- Rendimiento máx.
- Cantidad niveles de temperatura
- Rango de temperatura
- Control

Acero
Vidrio
an. 390 x prof. 390 mm
300 W
12
40 °C a 95 °C
Electrónico
Táctil

- Uso combinado
 - Potencia nominal
 - Peso
- Se pueden conectar 4 aparatos en serie en 1 circuito
0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz
5,4 kg



105865

- ▶ Placa calentadora de sobremesa
- ▶ Ideal para bufés calientes



- ▶ Manejo sencillo
- ▶ Regulación de la temperatura en incrementos de 5 °C



105867



- ▶ Se pueden conectar 4 aparatos en serie en 1 circuito
- ▶ Cable de conexión IW3

	Color	Medidas	Código:	PVP*	GTIN
IW3	Negro Plateado	an. 395 mm prof. 395mm al. 100 mm	105865	1.249,- €	4015613746838
IW3-SW	Negro	an. 390 mm prof. 390 mm al. 100 mm	105867	1.298,- €	4015613773117



Calientaplatos de inducción IW3-EBBF

Este calientaplatos en versión empotrable y de diseño sencillo es la solución ideal para cualquier tipo de servicio de comida. Para un aspecto uniforme, se pueden conectar y encender o apagar 4 aparatos en un circuito con el cable disponible opcionalmente.



- Material
- Material superficie de cocción
- Diámetro de la zona de calentamiento
- Rendimiento máx.
- Cantidad niveles de temperatura
- Rango de temperatura
- Control

Acero
Vidrio
195 mm
300 W
12
40 °C a 95 °C
Electrónico
Táctil

- Acoplable
 - Manöverfält
 - Uso combinado
 - Potencia nominal
 - Medidas
 - Peso
- Sí
Por separado
Longitud del cable: 0,65 m
Se pueden conectar 4 aparatos en serie en 1 circuito
0,3 kW | 230 V | 50 Hz
an. 280 x prof. 280 x al. 95 mm
3,8 kg



- ▶ Placa calentadora empotrada con panel de control separado



- ▶ Manejo sencillo
- ▶ Regulación de la temperatura en incrementos de 5 °C



- ▶ Se pueden conectar 4 aparatos en serie en 1 circuito
- ▶ Cable de conexión IW3

105864

GTIN 4015613746821

PVP* 1.179,- €



Accesorio

Cable de conexión IW3

- Longitud cable: 1,55 m
- Diseñado para:
Calentaplatos de inducción IW3
Calentaplatos de inducción IW3-SW
Calentaplatos de inducción IW3-EBBF
- Medidas: an. 30 x prof. 1.550 x al. 20 mm
- Peso: 0,17 kg
- GTIN: 4015613809670



105868

PVP* 59,- €

Sistema de calenta. por inducción IWS650

Con este sistema de calentamiento por inducción „invisible“, la encimera se puede utilizar como zona de calentamiento o como superficie de trabajo. Instalado debajo de una encimera, su impresionante tecnología permite que un calentaplatos se caliente hasta 100 °C, mientras que la temperatura de la encimera alcanza un máximo de 35 °C.



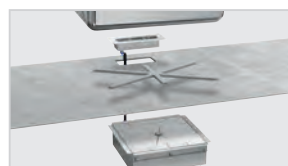
- Rendimiento máx. 650 W
- Temperatura máxima de la encimera 35 °C
- Material de encimera adecuado Vidrio
Cerámica
Mármol
Cuarzo
Piedra
- Grosor de encimera adecuado 4 - 20 mm
- Niveles de potencia 20
- Rango de temperatura del sistema de calentamiento por inducción a 55 °C
- Rango de temperatura del calentaplatos Hasta 100 °C
- Control Electrónico
Táctil
- Manöverfält Longitud del cable: 2 m
Por separado
- Calentaplatos adecuados 1/1 GN
2/3 GN
Hasta aprox. 40 cm
- Incluye 1 espaciador
- Potencia nominal 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 340 x al. 175 mm
- Peso 4,9 kg



- ▶ Sistema de calentamiento por inducción para una mayor flexibilidad
- ▶ Montaje bajo encimera
- ▶ La encimera se puede utilizar como zona de calentamiento o como superficie de trabajo.



- ▶ Rango de temperaturas del sistema de calentamiento por inducción: hasta 55 °C
- ▶ Rango de temperaturas de Chafing Dish: hasta 100 °C



- ▶ Espaciador
- ▶ Para una transferencia de calor óptima sin calentar la superficie de trabajo
- ▶ Temperatura máxima de la encimera: 35 °C

105866

GTIN 4015613812687



PVP* 2.449,- €

Calientaplatos T12



Este calientaplatos permite ahorrar mucho espacio debido a su forma especial y calienta hasta doce platos a aproximadamente 65°C. Cuando no es necesario utilizarlo, las tapas hacen posible un almacenamiento higiénico y seguro.



- Capacidad de alojamiento p. platos 12
- Diámetro máx. plato 280 mm
- Margen de temperaturas hasta 65 °C
- Potencia nominal 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 320 x prof. 250 x al. 105 mm
- Peso 2,9 kg



- ▶ Diseño compacto para ahorrar espacio
- ▶ Almacenamiento higiénico y seguro



- ▶ Capacidad para 12 platos



- ▶ Rango de temperatura hasta 65 °C

A120814

GTIN 4015613687285



PVP* 98,- €

Calentador para 30-40 platos AI



Aparato de mesa para colocar sobre una encimera de trabajo o directamente en el bufé.



- Capacidad de alojamiento p. platos 30 - 40
- Diámetro máx. plato 320 mm
- Rango de temperatura 30 °C a 80 °C
- Tipo de puerta Puerta batiente
- Tope de la puerta Hacia dentro
- Potencia nominal 0,6 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 465 x prof. 465 x al. 565 mm
- Peso 22,4 kg



- ▶ Capacidad: 30-40 platos
- ▶ Diámetro de los platos: 320 mm



- ▶ Puerta de vidrio giratoria
- ▶ Puerta corredera para ahorrar espacio



- ▶ Rango de temperatura 30 °C a 80 °C

103069

GTIN 4015613475592



PVP* 689,- €

Dispensador de platos, calentado eléctrico



- Capacidad de alojamiento p. platos 2 x 50 máx. 2 x 32 kg
- Diámetro máx. plato 300 mm
- Cantidad placas calentadoras 2
- Rango de temperatura 30 °C a 110 °C
- Ruedas 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Incluye 2 tapas, plástico
- Potencia nominal 2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 435 x prof. 820 x al. 1.025 mm
- Peso 54 kg

103065

PVP* 1.659,- €



GTIN 4015613437774

Armario cal., 1PP, 25-30 platos



- Diámetro máx. plato
- Rango de temperatura
- Tope de la puerta intercambiable
- Cantidad de bases intermedias

320 mm
30 °C a 85 °C
No
1



	Capacidad de alojamiento p. platos	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario cal., 1PP, 25-30 platos	25 - 30	0,4 kW 230 V 50 Hz	an. 400 mm prof. 460 mm al. 550 mm	21,2 kg	103064	385,- €	4015613405704
Armario cal., 1 P,P 55-60 platos	55 - 60	0,75 kW 230 V 50 Hz	an. 450 mm prof. 495 mm al. 855 mm	32,2 kg	103063	469,- €	4015613398594
Armario cal. 2PP 110-120 platos	110 - 120	1,2 kW 230 V 50 Hz	an. 750 mm prof. 495 mm al. 855 mm	44,6 kg	103122	785,- €	4015613398600



Calientatazas para 48 tazas



Tazas de café y cucharas inmediatamente listas para usar. En este calentatazas con práctica base giratoria, se pueden precalentar hasta 48 tazas de café al mismo tiempo.



- Material
- Capacidad máx. de tazas
- Diámetro máx. tazas
- Medidas ranura de tazas
- Rango de temperatura
- Características

Aluminio
48
90 mm
Ø 95 mm | Altura: 300 mm
30 °C a 45 °C

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

4 recipientes para cucharillas, desmontables
Con base giratoria
0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 360 x prof. 360 x al. 415 mm
7,5 kg



- ▶ Con base giratoria
- ▶ Colocación y retirada sencillas



- ▶ Capacidad: 48 tazas
- ▶ Diámetro de las tazas: 90 mm



- ▶ 4 recipientes para cucharillas
- ▶ Extraíble, para una limpieza más fácil

103067

GTIN 4015613469218

PVP* 409,- €





Calientatazas TA720



Tazas precalentadas para disfrutar más del café: el sistema de calentamiento independiente puede ajustarse de forma continua en ambos niveles.



- Capacidad máx. de tazas 72
- Medidas superficie an. 280 x prof. 295 mm
- Altura interior, cada una 175 mm
- Margen de temperaturas hasta 60 °C
- Características Con superficie de apoyo, medidas: 250 x 250 mm (an. x prof.)
- Potencia nominal 0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 320 x prof. 345 x al. 550 mm
- Peso 10,7 kg



- ▶ 2 niveles con sistema de calentamiento independiente
- ▶ Ajuste continuo



- ▶ Capacidad máx.: 72 tazas



- ▶ Superficie de colocación no calentada en la parte superior del aparato
- ▶ Ideal para platillos

103076

GTIN 4015613708867



PVP* 439,- €

Calientatazas TA1440



En los 3 estantes calefactados se pueden calentar hasta 103 tazas a la temperatura ideal. Este elegante calientatazas tiene capacidad para tazas de café con leche, tazas de expreso o vasos de latte macchiato. Tras el ajuste de temperatura inicial, solo hay que pulsar un botón.



- Capacidad máx. de tazas 103
- Medidas superficie an. 285 x prof. 335 mm
- Altura interior, cada una 180 mm
- Rango de temperatura 30 °C a 60 °C
- Potencia nominal 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 310 x prof. 420 x al. 540 mm
- Peso 14,4 kg



- ▶ 3 niveles con calefacción integrada
- ▶ Ajuste continuo



- ▶ Capacidad máx. 103 tazas



- ▶ Manejo sencillo mediante interruptor de encendido/apagado

103079

GTIN 4015613756837



PVP* 879,- €

Dispensador de cereales



- Material
 - Plástico
 - Chapa de acero
 - Esmaltado
 - 75 mm
 - Resistente al rayado
 - Apto para montaje sobre pared
 - Material de fijación
- Altura máx. de boles
- Características
- No incluido en el suministro



	Cantidad de dispensadores	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Dispensador de cereales	1	3,5 litros	an. 180 mm prof. 170 mm al. 395 mm	1,8 kg	500377	63,- €	4015613527260
Dispensador de cereales, doble	2	2 x 3,5 litros	an. 360 mm prof. 170 mm al. 395 mm	3,7 kg	500378	112,- €	4015613531793
Dispensador de cereales, triple	3	3 x 3,5 litros	an. 540 mm prof. 170 mm al. 395 mm	5,6 kg	500379	175,- €	4015613635675



Fuente de chocolate SB 325-1



El punto álgido de cualquier evento: Disfrute de frutas frescas con chocolate cremoso derretido. Este postre dinámico hará las delicias de todos sus clientes o invitados.



- Capacidad
- Margen de temperaturas hasta



- Características



- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

2,5 kg
68 °C
Niveles de cascada extraíbles, aptos para lavavajillas
Temperatura y motor regulables por separado
0,33 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 330 x prof. 330 x al. 480 mm
8,3 kg



► Capacidad: 2,5 kg



► Regulación de temperatura: Continua



► Temperatura y motor regulables por separado

900007

GTIN 4015613767789

PVP* 559,- €



Expositor buffet "Chico", plástico



- Material
- Manejo
- Campana

Plástico
En ambos lados
Extraíble
Plexiglas



A500404



A500405

	Cantidad niveles	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Expositor buffet "Chico", plástico	1	an. 390 mm prof. 260 mm al. 170 mm	1 kg	A500403	35,- €	4015613285702
Expositor buffet "Grande", plástico	1	an. 470 mm prof. 320 mm al. 195 mm	1,7 kg	A500404	59,- €	4015613285719
Expositor buffet doble, plástico	2	an. 470 mm prof. 315 mm al. 415 mm	3,1 kg	A500405	102,- €	4015613285726



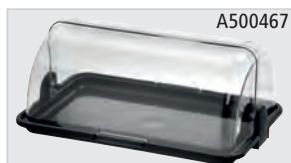
Expositor buffet SW10



Esta vitrina de bufé mantiene los alimentos higiénicamente frescos y se puede colocar en el bufé según sea necesario. La tapa corrediza transparente puede manejarse desde ambos lados y permite ver directamente las delicias presentadas.

- Cantidad niveles
- Dimensiones superficie de apoyo
- Manejo
- Campana
- Medidas

1
ancho 420 x prof. 270 mm
En ambos lados
Extraíble
Poliestireno
an. 465 x prof. 315 x al. 195 mm



A500467

► Superficie de colocación: plástico



► Tapa corrediza que se puede manejar desde ambos lados



A500468

► Superficie de colocación: placa de acero inoxidable, extraíble



► Función de enfriamiento mediante 2 packs de refrigeración

	Material	Función de refrigeración	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Expositor buffet SW10	Plástico	No	1,4 kg	A500467	59,- €	4015613845432
Expositor buffet SW10KP	Acero inoxidable	2 almohadillas refrigerantes	2,9 kg	A500468	119,- €	4015613845449



Vitrina para bufé 70L



- Material
- Cantidad niveles
- Dimensiones superficie de apoyo
- Manejo
- Características
- Medidas
- Peso

Vidrio
Plexiglas
2
Arriba: 335 x 420 x 170 mm (an. x prof. x al.)
Abajo: 335 x 490 x 140 mm (an. x prof. x al.)
Trasero
Ranuras de inserción fijas
an. 360 x prof. 600 x al. 515 mm
13,2 kg

700355

PVP* 335,- €

GTIN 4015613667614



Vitrina de bufé 5400 2E-K



Para la presentación de alimentos que no necesitan refrigeración. Hay 2estantes para colocar los productos (p.ej., bizcochos, pasteles, bombones, bocadillos o sándwiches), que pueden sacarse por ambos lados.



- Material
- Cantidad niveles
- Dimensiones superficie de apoyo
- Manejo
- Medidas
- Peso

Vidrio
Acero inoxidable
2
Arriba: 540 x 320 x 120 mm (an. x prof. x al.)
Abajo: 540 x 320 x 150 mm (an. x prof. x al.)
En ambos lados
an. 550 x prof. 375 x al. 370 mm
11,6 kg



700356

GTIN 4015613688954

PVP* 245,- €



► Para la presentación de alimentos que no necesitan refrigeración

► Estantes extraíbles

Vitrina de bufé 3850 3E-K



Esta vitrina para bufé con 3 estantes permite ahorrar espacio. Además, con ella se pueden presentar de manera atractiva productos que no necesitan refrigeración (p.ej., bizcochos, pasteles, bombones, bocadillos o sándwiches).



- Material
- Cantidad niveles
- Dimensiones superficie de apoyo
- Manejo
- Medidas
- Peso

Vidrio
Acero inoxidable
3
385 x 265 x 175 mm (an. x prof. x al.)
Trasero
an. 405 x prof. 335 x al. 620 mm
17,2 kg



700357

GTIN 4015613692616

PVP* 398,- €



► Para la presentación de alimentos que no necesitan refrigeración

► Estantes extraíbles



REFRIGERACIÓN

En esta sección encontrará una refrescante gama de productos para una conservación segura de los alimentos frescos: desde aparatos de gran tamaño, como refrigeradores y congeladores, pasando por vitrinas para pasteles y estantes refrigerados, hasta máquinas de hielo en cubitos o hielo escarchado.

Mesa refrigerada pequeña 900T1S2



- Formato estándar de los armarios
- Medidas armario
- Formato estándar de los cajones
- Medidas cajón
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Potencia nominal
- Medidas

1/1 GN
an. 428 x prof. 497 x al. 590 mm
1/1 GN
an. 304 x prof. 515 x al. 140 mm
Convección
0 °C a 10 °C
4
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
an. 900 x prof. 700 x al. 880 mm



110256



200282

	Cantidad armarios	Cantidad cajones	Capacidad	Incluye	Peso	Código:	PVP*	GTIN
900T1S2	1	2	260 litro(s)	1 rejilla	71,6 kg	110257	1.839,- €	4015613782423
900T2	2	—	260 litro(s)	2 rejillas	67,5 kg	110256	1.379,- €	4015613695440
900S4	—	4	—	—	82 kg	200282	2.229,- €	4015613721873



Mesa de preparación 900T2



- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Medidas armario
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Tope de la puerta
- Incluye
- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

5 x 1/6 GN
150 mm
2
1/1 GN
an. 330 x prof. 590 x al. 450 mm
260 litro(s)
Convección
0 °C a 10 °C
N
Izquierda / Derecha
5 regletas: longitud 174 mm, ancho 25 mm
Cubeta GN
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
an. 900 x prof. 700 x al. 1.000 mm
68,5 kg

200359

PVP* 1.598,- €

GTIN 4015613782393



Mesa de enfriamiento Easy T2



El mostrador refrigerado garantiza una temperatura de refrigeración uniforme y constante en todo el interior gracias al sistema de refrigeración por convección. La robusta superficie de acero inoxidable se integra perfectamente en cualquier cocina y puede utilizarse también como práctica encimera. Gracias a su Clase climática 5, este armario refrigerado también es adecuado para entornos especialmente cálidos.



- Cantidad armarios: 1
 - Formato estándar de los armarios: 1/1 GN
 - Refrigeración: Convección
 - GWP: 3
 - Rango de temperatura: 0 °C a 8 °C
 - Clase climática: 5
- Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C.
- Ruedas: 2 con freno
 - Incluye: Rejilla (an. 325 x prof. 530 x al. 45 mm)



- Consumo de energía kWh / 24 h: 2,05
- Consumo de energía kWh / año: 748
- Clase de eficiencia energética: B (EU No.2015 / 1094)



- Consumo de energía kWh / 24 h: 2,15
- Consumo de energía kWh / año: 785
- Clase de eficiencia energética: B (EU No.2015 / 1094)



- Consumo de energía kWh / 24 h: 3,65
- Consumo de energía kWh / año: 1.332
- Clase de eficiencia energética: C (EU No.2015 / 1094)

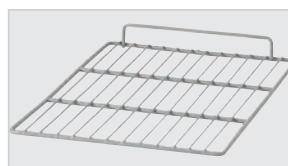
	Cantidad puertas	Topo de la puerta	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Easy T2	2	Izquierda / Derecha	0,25 kW 230 V 50 Hz	an. 1.350 mm prof. 700 mm al. 850 mm	71,8 kg	110895	1.598,- €	4015613876337
Easy T3	3	Izquierda / Derecha / Derecha	0,25 kW 230 V 50 Hz	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	88,4 kg	110906	1.898,- €	4015613895901
Easy T4	4	Izquierda / Derecha / Izquierda / Derecha	0,34 kW 230 V 50 Hz	an. 2.250 mm prof. 700 mm al. 850 mm	110,4 kg	110897	2.198,- €	4015613876351



- Temperatura de refrigeración constante y uniforme en el interior
- Refrigeración: Convección
- Regulación de la temperatura en pasos de 0,1 °C



- Formato normalizado de los armarios: 1/1 GN
- Estantes de altura ajustable



- Ruedas giratorias, 2 bloqueables

Mesa de enfriamiento Easy S4-1501



- Formato estándar de los cajones
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Clase climática



- Ruedas
- Potencia nominal

1/1 GN
150 mm
Convección
3
0 °C a 8 °C
5

Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C.
4 ruedas giratorias, 2 con freno
0,25 kW | 230 V | 50 Hz



- ▶ Cajones, enfriado
- ▶ Gastronorm: 1/1 GN
- ▶ Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm



- Consumo de energía kWh / 24 h: 2,05
- Consumo de energía kWh / año: 840
- Clase de eficiencia energética: C (EU No.2015 / 1094)



- Consumo de energía kWh / 24 h: 2,53
- Consumo de energía kWh / año: 923
- Clase de eficiencia energética: C (EU No.2015 / 1094)

	Cantidad cajones	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Easy S4-1501	4	an. 1.350 mm prof. 700 mm al. 850 mm	90,4 kg	110907	2.449,- €	4015613895918
Easy S6-1501	6	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	119,6 kg	110899	3.098,- €	4015613876375



Mesa de enfriamiento Easy S4T1-1501



- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Tope de la puerta
- Cantidad cajones
- Formato estándar de los cajones
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática



- Ruedas
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

1
1/1 GN
Derecha
4
1/1 GN
150 mm
Convección
3
0 °C a 8 °C
2,53
923
C (EU No.2015 / 1094)
5

Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C.
4 ruedas giratorias, 2 con freno
1 rejilla (an. 325 x prof. 530 x al. 45 mm)
0,25 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm
107,6 kg



- ▶ Formato normalizado de los armarios: 1/1 GN
- ▶ Estantes de altura ajustable



- ▶ 4 cajones, gastronorm: 1/1 GN
- ▶ Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm

110898

PVP* 2.698,- €

GTIN 4015613876368



Mesa de enfriamiento T2



- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática

1
1/1 GN
Convección
3
0 °C a 10 °C
2,62
956
C (EU No.2015 / 1094)
4



Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C. Sí

2 rejillas (325 x 530 x 10 mm (an. x prof. x al.))

Mesa refrigerada con puertas de cristal
Mesa refrigerada con ruedas

0,35 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.345 x prof. 700 x al. 850 mm



110881MA



- Tope de la puerta intercambiable
- Incluye

- Disponible a petición

- Potencia nominal
- Medidas

► Mesa de congelación T2-1341
página 281

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento T2	-	95 kg	110881	2.329,- €	4015613845845
Mesa de enfriamiento T2 MA	50 mm	96 kg	110881MA	2.379,- €	4015613845852



Mesa de enfriamiento S2T1-150



- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Cantidad cajones
- Formato estándar de los cajones
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática

1
1/1 GN
2
1/1 GN
150 mm
Convección
3
0 °C a 10 °C
2,62
956
C (EU No.2015 / 1094)
4



Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C. Sí

1 rejilla (325 x 530 x 10 mm (an. x prof. x al.))

Mesa refrigerada con puertas de cristal
Mesa refrigerada con ruedas

0,35 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.345 x prof. 700 x al. 850 mm

- Tope de la puerta intercambiable
- Incluye

- Disponible a petición

- Potencia nominal
- Medidas



110882MA



	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento S2T1-150	-	104 kg	110882	2.849,- €	4015613845869
Mesa de enfriamiento S2T1-150 MA	50 mm	105 kg	110882MA	2.898,- €	4015613845876



Mesa de enfriamiento S4-150



- Cantidad cajones
- Formato estándar de los cajones
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática



4
1/1 GN
3 x 150 mm, 1 x 100 mm
Convección
3
0 °C a 10 °C
2,62
956
C (EU No.2015 / 1094)
4

Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.

Mesa refrigerada con ruedas
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.345 x prof. 700 x al. 850 mm



- Disponible a petición
- Potencia nominal
- Medidas



	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento S4-150	-	111 kg	110883	3.359,- €	4015613845883
Mesa de enfriamiento S4-150 MA	50 mm	112 kg	110883MA	3.409,- €	4015613845890



Mesa de enfriamiento S6-100



- Cantidad cajones
- Formato estándar de los cajones
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática



6
1/1 GN
100 mm
Convección
3
0 °C a 10 °C
3,04
1.109
D (EU No.2015 / 1094)
4

Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.

Mesa refrigerada con ruedas
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.345 x prof. 700 x al. 850 mm



- Disponible a petición
- Potencia nominal
- Medidas



	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento S6-100	-	131 kg	110884	3.609,- €	4015613845906
Mesa de enfriamiento S6-100 MA	50 mm	132 kg	110884MA	3.649,- €	4015613845920



Mesa de enfriamiento T3



- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática

1
1/1 GN
40 mm
Convección
3
0 °C a 10 °C
3
1.095
C (EU No.2015 / 1094)
4



110894MA

- Tope de la puerta intercambiable
- Incluye
- Disponible a petición
- Potencia nominal
- Medidas



Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.
Sí
3 rejillas (325 x 530 x 10 mm (an. x prof. x al.))
Mesa refrigerada con puertas de cristal
Mesa refrigerada con ruedas
0,41 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.795 x prof. 700 x al. 850 mm

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento T3	-	111 kg	110894	2.898,- €	4015613846033
Mesa de enfriamiento T3 MA	50 mm	112 kg	110894MA	2.949,- €	4015613846040



Mesa de enfriamiento S2T2-150



- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Cantidad cajones
- Formato estándar de los cajones
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática

2
1/1 GN
2
1/1 GN
150 mm
Convección
3
0 °C a 10 °C
3
1.095
C (EU No.2015 / 1094)
4



110885MA

- Tope de la puerta intercambiable
- Incluye
- Disponible a petición
- Potencia nominal
- Medidas



Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.
Sí
2 rejillas (325 x 530 x 10 mm (an. x prof. x al.))
Mesa refrigerada con puertas de cristal
Mesa refrigerada con ruedas
0,45 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.795 x prof. 700 x al. 850 mm

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento S2T2-150	-	131 kg	110885	3.198,- €	4015613845937
Mesa de enfriamiento S2T2-150 MA	50 mm	132 kg	110885MA	3.249,- €	4015613845944



Mesa de enfriamiento S4T1-150



- Cantidad armarios 1
- Formato estándar de los armarios 1/1 GN
- Cantidad cajones 4
- Formato estándar de los cajones 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 150 mm
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura 0 °C a 10 °C
- Consumo de energía kWh / 24 h 3
- Consumo de energía kWh / año 1.095
- Clase de eficiencia energética C (EU No.2015 / 1094)
- Tope de la puerta intercambiable Sí



- Incluye 1 rejilla (325 x 530 x 10 mm (an. x prof. x al.))
- Disponible a petición Mesa refrigerada con puertas de cristal
- Potencia nominal Mesa refrigerada con ruedas 0,45 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.795 x prof. 700 x al. 850 mm

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento S4T1-150	-	133 kg	110886	3.498,- €	4015613845968
Mesa de enfriamiento S4T1-150 MA	50 mm	134 kg	110886MA	3.549,- €	4015613845975



Mesa de enfriamiento S6-150



- Cantidad cajones 6
- Formato estándar de los cajones 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 5 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura 0 °C a 10 °C
- Consumo de energía kWh / 24 h 3
- Consumo de energía kWh / año 1.095
- Clase de eficiencia energética C (EU No.2015 / 1094)
- Clase climática 4



- Disponible a petición
- Potencia nominal
- Medidas Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.

Mesa refrigerada con ruedas
0,45 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.795 x prof. 700 x al. 850 mm

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento S6-150	-	144 kg	110887	3.739,- €	4015613845999
Mesa de enfriamiento S6-150 MA	50 mm	145 kg	110887MA	3.798,- €	4015613846002



Mesa de enfriamiento S9-100



- Cantidad cajones
- Formato estándar de los cajones
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática

9
1/1 GN
100 mm
Convección
3
0 °C a 10 °C
3,48
1.271
D (EU No.2015 / 1094)
4



110888MA

- Disponible a petición
- Potencia nominal
- Medidas



Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.
Mesa refrigerada con ruedas
0,45 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.795 x prof. 700 x al. 850 mm

	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de enfriamiento S9-100	-	171 kg	110888	4.098,- €	4015613846019
Mesa de enfriamiento S9-100 MA	50 mm	172 kg	110888MA	4.159,- €	4015613846026



Subestructura mesa de enfriamiento 1400T



- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Cantidad cajones
- Formato estándar de los cajones
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Tope de la puerta
- Patas de altura ajustable
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

1
1/1 GN
2
1/1 GN
Convección
3
0 °C a 10 °C
SN
Derecha
Sí
1 rejilla 1/1 GN
0,51 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.395 x prof. 660 x al. 620 mm
78,1 kg

110903

PVP* 3.149,- €

GTIN 4015613782614



Accesorio

Desengrasante F1L

- Capacidad: 6 x 1 litros
- Conforme con HACCP: Sí
- Diseñado para: Encimeras lavables, superficies de acero inoxidable, Paredes de azulejos y suelos de baldosas
- Medidas: an. 90 x prof. 63 x al. 251 mm
- Peso: 1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773339

173276

PVP* 55,- €





Mesa refrigerada empotrable S2-200

Esta mesa refrigerada empotrable con 2 grandes cajones es apta para recipientes GN de hasta 200mm de profundidad. Su rango de temperatura de -2°C a +8°C permite enfriar una gran variedad de alimentos.



- Cantidad cajones
- Formato estándar de los cajones
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática

2
1/1 GN
200 mm
Convección
3
-2 °C a 8 °C
En pasos de 1 °C
1,25
457
A (EU No.2015 / 1094)
5

- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C.
Sí
640 mm a 728 mm
0,4 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.200 x prof. 660 x al. 660 mm
91,2 kg



▶ Cajones aptos para recipientes GN de hasta 200 mm de profundidad



▶ Su amplio rango de temperatura de -2 °C a +8 °C permite refrigerar cada alimento a la temperatura adecuada.



110904

GTIN 4015613800066



PVP* 4.498,- €

Juego de patas 4S2-200

- Juego compuesto por: 4 patas
- Diseñado para: Mesa refrigerada empotrable S2-200
- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Ajuste de altura: 60 mm a 85 mm
- Medidas: an. 100 x prof. 80 x al. 60 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613818078

110905

PVP* 75,- €



Mesa refrig. para prep. de pizza G-S7T2



- Material superficie de trabajo
- Peto trasero
- Cantidad armarios
- Armarios refrigerados
- Formato estándar de los armarios
- Cantidad cajones
- Cajones refrigerados
- Formato estándar de los cajones
- Refrigeración mesa de enfriamiento
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Ruedas
- Indicación importante
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Granito
140 mm
1
Sí
600 x 400 mm
7
No
1/1 GN
Compresor
-2 °C a 8 °C
4
6 ruedas giratorias, 3 con freno
Los recipientes de masa (600 x 400 x 70 mm) caben en el cajón
0,29 kW | 230 V | 50 Hz
an. 2.015 x prof. 795 x al. 975 mm
305,4 kg



► Con reborde en 3 lados



► Equipada con:
7 cajones para masa cruda
1 armario refrigerado con 2 puertas



► Se puede combinar de forma óptima con la sobremesa de refrigeración GL3-2005.

200297

GTIN 4015613806570



PVP* 2.449,- €

Expositor refrigerador GL3-2005



- Diseño
- Vidrio de seguridad
- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Incluye

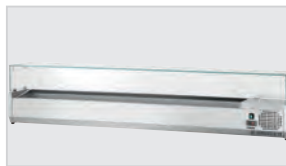
Con pieza sobrepuesta de vidrio
Sí
10 x 1/4 GN
150 mm
Compresor
2 °C a 8 °C
4
4 patas atornillables
10 regletas: longitud 270 mm, ancho 20 mm
Cubeta GN
Juego de montaje (montaje fácil)
0,13 kW | 230 V | 50 Hz
an. 2.005 x prof. 352 x al. 435 mm
46,6 kg



► Complemento perfecto para la mesa para preparación de pizzas G-S7T2



► Capacidad para recipientes GN: 10 x 1/4 GN
► Profundidad máx. de los recipientes GN: 150 mm



► Con patas montadas ajustables por separado

200298

GTIN 4015613806587



PVP* 798,- €

Accesorio

Rieles de apoyo G-S7T2-2

- Juego compuesto por: 2 rieles de apoyo
- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Mesa refrig. para prep. de pizza G-S7T2
- Medidas: an. 44 x prof. 699 x al. 11 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613841571



200299

PVP* 49,- €

Rejilla insertable G-S7T2

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Indicación importante: Rieles de apoyo G-S7T2-2 necesario para espacio de estantería adicional
- Medidas: an. 410 x prof. 630 x al. 50 mm
- Peso: 1,43 kg
- GTIN: 4015613841588



200300

PVP* 11,- €

Recipiente para masa 600x400

- Material: Plástico
- Bandejas de panadería: 600 x 400 mm
- Resistencia térmica: -20 °C a 90 °C
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 70 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613863696



500555

PVP* 14,50 €



Saladette 438T1



- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Con tabla de cortar (polietileno)
- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Medidas armario
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Tope de la puerta
- Incluye

1 x 1/1 GN
150 mm
Sí
1
1/1 GN
an. 368 x prof. 570 x al. 590 mm
140 litro(s)
Convección
0 °C a 10 °C
N
Derecha
2 regletas: longitud 535 mm, ancho 35 mm
1 rejilla 1/1 GN
Cubeta GN
0,23 kW | 230 V | 50 Hz
an. 455 x prof. 700 x al. 887 mm
45,5 kg



- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Capacidad para recipientes GN: 1 x 1/1 GN
- ▶ Profundidad máx. de los recipientes GN: 150 mm



- ▶ Cantidad de armarios: 1



- ▶ Filtro de acero inoxidable apto para lavavajillas

200570

GTIN 4015613782409



PVP* 1.039,- €

Saladette 900T2



- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Con tabla de cortar (polietileno)
- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Medidas armario
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Tope de la puerta
- Incluye

2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
150 mm
Sí
2
1/1 GN
an. 428 x prof. 570 x al. 590 mm
260 litro(s)
Convección
0 °C a 10 °C
N
Izquierda / Derecha
2 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
2 regletas: longitud 535 mm, ancho 35 mm
4 regletas: longitud 174 mm, ancho 25 mm
Cubeta GN
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
an. 910 x prof. 700 x al. 887 mm
61,2 kg



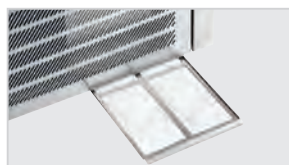
- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Capacidad para recipientes GN: 2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
- ▶ Profundidad máx. de los recipientes GN: 150 mm



- ▶ Cantidad de armarios: 2



- ▶ Filtro de acero inoxidable apto para lavavajillas

200356

GTIN 4015613782362



PVP* 1.249,- €

Saladette 1365T3



- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Con tabla de cortar (polietileno)
- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Medidas armario
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Tope de la puerta
- Incluye

- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

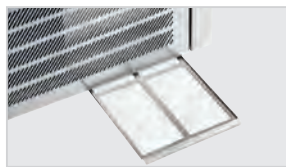
4 x 1/1 GN
150 mm
Sí
3
1/1 GN
an. 428 x prof. 570 x al. 590 mm
390 litro(s)
Convección
0 °C a 10 °C
N
Izquierda / Izquierda / Derecha
3 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
3 regletas: longitud 535 mm, ancho 35 mm
4 regletas: longitud 174 mm, ancho 25 mm
Cubeta GN
0,32 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.365 x prof. 700 x al. 887 mm
90 kg



- ▶ Capacidad para recipientes GN:
4 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
- ▶ Profundidad máx. de los recipientes
GN: 150 mm



- ▶ Cantidad de armarios: 3



- ▶ Filtro de acero inoxidable
apto para lavavajillas

200357

GTIN 4015613782379



PVP* 1.998,- €

Saladette 900T2GL



- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Con tabla de cortar (polietileno)
- Cantidad armarios
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Tope de la puerta
- Incluye

- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
150 mm
Sí
2
250 litro(s)
Convección
0 °C a 10 °C
N
Izquierda / Derecha
2 rejillas 1/1 GN, acero inoxidable
2 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
2 regletas: longitud 535 mm, ancho 35 mm
4 regletas: longitud 174 mm, ancho 25 mm
Cubeta GN
0,19 kW | 230 V | 50 Hz
an. 900 x prof. 700 x al. 845 mm
63,5 kg

Pieza sobrepuesta de vidrio 900T2GL

- Altura útil interior: Abajo 230 mm, arriba 168 mm
- Cantidad bandejas: 1
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas: an. 880 x prof. 540 x al. 425 mm
- Peso: 25,4 kg
- GTIN: 4015613638515



200274

PVP* 355,- €



- ▶ Adecuados para la mesa refrigerada
para ensaladas 900T2GL
Pieza sobrepuesta de vidrio 900T2GL

200575

GTIN 4015613782416



PVP* 1.379,- €

Saladette para pizza 900T2



- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.



- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios



- Medidas armario
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Características

5 x 1/6 GN
150 mm
2
1/1 GN
an. 428 x prof. 497 x al. 590 mm
260 litro(s)
Convección
0 °C a 10 °C
N
Encimera de granito
Puerta/s de cierre automático
Filtro de acero inoxidable apto para lavavajillas
Fácil acceso a la unidad técnica
4 regletas: longitud 174 mm, ancho 25 mm
Cubeta GN
0,2 kW | 230 V | 50 Hz
an. 900 x prof. 700 x al. 1.175 mm
91 kg

- Incluye
- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Capacidad para recipientes GN: 5 x 1/6 GN
- ▶ Profundidad máx. de los recipientes GN: 150 mm



- ▶ Material de la encimera: granito



- ▶ Cantidad de armarios: 2

200358

GTIN 4015613782386



PVP* 1.449,- €

Sobremesa de refr. SushiBar GL2-1800



- Diseño
- Vidrio de seguridad
- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- Rango de temperatura



- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática
- Iluminación



- Características

Para una presentación óptima de alimentos como sushi o tapas. Esta vitrina de sobremesa refrigerada destaca por su funcionalidad y su diseño.

Carcasa de cristal cerrada
Sí
5 x 1/2 GN
40 mm
Estático
2 °C a 7 °C
1.075
C (EU No. 2019 / 2024)
4
LED
Regulación individual
Con tubo evaporador adicional en la parte superior
Parte trasera con puertas correderas de vidrio
1 regleta: longitud 325 mm, ancho 30 mm
Cubeta GN
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.800 x prof. 425 x al. 295 mm
45,1 kg

- Incluye
- No incluido en el suministro
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Para 5 x 1/2 GN hasta 40 mm de profundidad
- ▶ Refrigeración estática con tubo de evaporación superior adicional



- ▶ Parte trasera con puertas correderas de vidrio para facilitar la colocación



- ▶ Iluminación LED de bajo consumo conmutable por separado

110335

GTIN 4015613840314



PVP* 1.249,- €

Expositor refrigerador GL4-1201



Higiéncia y limpia, gracias al cristal de protección contra estornudos



- Diseño
 - Vidrio de seguridad
 - Tapa de cristal en la parte posterior
 - Profundidad cubeta GN máx.
 - Refrigeración
 - Rango de temperatura
 - Clase climática
 - Características
 - Estado de suministro
 - No incluido en el suministro
- Con pieza sobrepuesta de vidrio
Sí
Abierto
150 mm
Estático
0 °C a 10 °C
N
Grupo frigorífico con cuba refrigeradora
Juego de montaje (montaje fácil)
Cubeta GN

Expositor refrigerador GL4-1201

- Capacidad GN 5 x 1/4 GN
- Incluye 4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
6 regletas: longitud 264 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.200 x prof. 335 x al. 460 mm
- Peso 36,5 kg
- GTIN 4015613773445

110270

PVP* 809,- €



Expositor refrigerador GL4-1401

- Capacidad GN 6 x 1/4 GN
- Incluye 4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
6 regletas: longitud 264 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.400 x prof. 335 x al. 460 mm
- Peso 37,4 kg
- GTIN 4015613773452

110271

PVP* 889,- €



Expositor refrigerador GL4-1501

- Capacidad GN 7 x 1/4 GN
- Incluye 4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
6 regletas: longitud 264 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.500 x prof. 335 x al. 460 mm
- Peso 38,8 kg
- GTIN 4015613773469

110272

PVP* 939,- €



Expositor refrigerador GL4-1801

- Capacidad GN 8 x 1/4 GN
- Incluye 1 regleta: longitud 264 mm, ancho 134 mm
4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
8 regletas: longitud 264 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.800 x prof. 335 x al. 460 mm
- Peso 42,5 kg
- GTIN 4015613773483

110273

PVP* 1.059,- €



Expositor refrigerador GL4-2001

- Capacidad GN 10 x 1/4 GN
- Incluye 4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
9 regletas: longitud 264 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 2.000 x prof. 335 x al. 460 mm
- Peso 43,5 kg
- GTIN 4015613773506

110274

PVP* 1.179,- €





Expositor refrigerador GL3-1201



Higiéncia y limpia, gracias al cristal de protección contra estornudos



- Diseño
- Vidrio de seguridad
- Tapa de cristal en la parte posterior
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Características
- Estado de suministro
- No incluido en el suministro



Con pieza sobrepuesta de vidrio

Sí

Abierto

150 mm

Estático

0 °C a 10 °C

N

Grupo frigorífico con cuba refrigeradora

Juego de montaje (montaje fácil)

Cubeta GN

Expositor refrigerador GL3-1201

- Capacidad GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Incluye 1 regleta: longitud 326 mm, ancho 45 mm
4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
4 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.200 x prof. 395 x al. 460 mm
- Peso 39 kg
- GTIN 4015613746500

110275

PVP* 829,- €



Expositor refrigerador GL3-1501

- Capacidad GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Incluye 1 regleta: longitud 326 mm, ancho 77 mm
4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
6 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.500 x prof. 395 x al. 460 mm
- Peso 45,5 kg
- GTIN 4015613773513

110276

PVP* 949,- €



Expositor refrigerador GL3-1801

- Capacidad GN 8 x 1/3 GN
- Incluye 4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
8 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.800 x prof. 390 x al. 460 mm
- Peso 52 kg
- GTIN 4015613773520

110278

PVP* 1.089,- €



Expositor refrigerador GL3-2001

- Capacidad GN 9 x 1/3 GN
- Incluye 1 regleta: longitud 326 mm, ancho 40 mm
4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
9 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
- Potencia nominal 0,19 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 2.000 x prof. 450 x al. 430 mm
- Peso 52,6 kg
- GTIN 4015613773537

110279

PVP* 1.209,- €



Expositor refrigerador ED4-1201



- Diseño
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Características
- Incluye

• No incluido en el suministro

Con tapa de acero inoxidable
150 mm
Estático
0 °C a 10 °C
N
Grupo frigorífico con cuba refrigeradora
4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
6 regletas: longitud 264 mm, ancho 25 mm
Cubeta GN

Expositor refrigerador ED4-1201

- Capacidad GN 5 x 1/4 GN
- Potencia nominal 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.200 x prof. 335 x al. 290 mm
- Peso 23,5 kg
- GTIN 4015613773551

110410

PVP* 889,- €



Expositor refrigerador ED4-1501

- Capacidad GN 7 x 1/4 GN
- Potencia nominal 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.500 x prof. 335 x al. 290 mm
- Peso 24,7 kg
- GTIN 4015613773568

110414

PVP* 979,- €



Expositor refrigerador ED3-1201



- Diseño
- Profundidad cubeta GN máx.
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase climática
- Características
- Incluye

• No incluido en el suministro

Con tapa de acero inoxidable
150 mm
Estático
0 °C a 10 °C
N
Grupo frigorífico con cuba refrigeradora
1 regleta: longitud 326 mm, ancho 45 mm
4 regletas: longitud 181 mm, ancho 25 mm
4 regletas: longitud 326 mm, ancho 25 mm
Cubeta GN

Expositor refrigerador ED3-1201

- Capacidad GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Potencia nominal 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.200 x prof. 395 x al. 290 mm
- Peso 25 kg
- GTIN 4015613773575

110420

PVP* 919,- €



Expositor refrigerador ED3-1501

- Capacidad GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Potencia nominal 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 1.500 x prof. 395 x al. 290 mm
- Peso 28 kg
- GTIN 4015613773582

110422

PVP* 1.029,- €





Carro buffet, frío, 3x 1/1 GN



Presentación perfecta de platos calientes. El carro de buffet está óptimamente equipado con iluminación integrada, protector contra estornudos, encimera de granito y 4 ruedas giratorias.

	• Material	Madera
	• Color	Teca
	• Profundidad cubeta GN máx.	150 mm
	• Refrigeración	Estático
	• Rango de temperatura	2 °C a 10 °C
	• Protector	Sí
	• Iluminación	En el protector
	• Ruedas	4 ruedas giratorias, 2 con freno
	• Características	Encimera de granito Rosa Porrino Pila de acero inoxidable
	• No incluido en el suministro	Cubeta GN Deslizabandejas
	• Estado de suministro	Juego de montaje (montaje fácil)

	Cantidad de cubetas	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
3x 1/1 GN	1	3 x 1/1 GN	0,24 kW 230 V 50 Hz	an. 1.170 mm prof. 880 mm al. 1.370 mm	127,8 kg	125525	2.949,- €	4015613782621
4x 1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	0,51 kW 230 V 50 Hz	an. 1.590 mm prof. 880 mm al. 1.370 mm	148,2 kg	125526	3.098,- €	4015613784519
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	0,51 kW 230 V 50 Hz	an. 2.150 mm prof. 880 mm al. 1.370 mm	194,1 kg	125527	4.098,- €	4015613784526



Accesorio

Deslizabandejas, 1 u. 3x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.180 x prof. 380 x al. 115 mm
- Peso: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502

PVP* 369,- €

Deslizabandejas, 1 u. 4x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.500 x prof. 310 x al. 120 mm
- Peso: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503

PVP* 419,- €



Deslizabandejas, 1 u. 6x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 2.100 x prof. 310 x al. 120 mm
- Peso: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

PVP* 649,- €



Carro buffet Kids K4110-150U

La solución de bufé móvil para los más pequeños: porque los niños también comen por los ojos y esperan una selección propia y un servicio de platos perfectamente refrigerados.



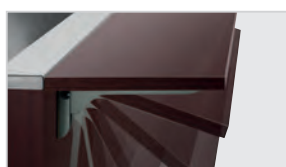
- Material
 - Madera laminada
 - Acero inoxidable
 - Plástico
- Cantidad de cubetas: 1
- Dimensiones de la cubeta, formato GN: 4 x 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx.: 150 mm
- Refrigeración: Estático
- Rango de temperatura: 2 °C a 4 °C
- Clase climática: 3
- Grifo de salida: Sí
- Protector: Sí
- Iluminación: LED
- Ruedas: Regulación individual
- Características: 5 ruedas giratorias, 2 con freno
- Incluye: Pila de acero inoxidable
- No incluido en el suministro: Esquinas redondeadas
- Estado de suministro: 4 regletas: longitud 528 mm, ancho 30 mm
- Potencia nominal: Cubeta GN
- Medidas: Montado
- Peso: 0,36 kW | 230 V | 50 Hz
- Características: an. 1.160 x prof. 1.420 x al. 1.200 mm
- Características: 106,2 kg



- ▶ Solución de bufé móvil para los más pequeños
- ▶ Altura de servicio: 700 mm



- ▶ Con deslizabandejas
- ▶ Plegable
- ▶ Medidas: an. 1.460 x prof. 250 mm



- ▶ Color Wengué



- ▶ Color Antracita



	Color	Código:	PVP*	GTIN
Carro buffet Kids K4110-150U	Olmo	125540	5.349,- €	4015613736303
Carro buffet Kids K4110-150W	Wengué	125540V1	5.349,- €	4015613772974
Carro buffet Kids K4110-150A	Antracita	125540V2	5.349,- €	4015613772981



Carro buffet K3110-200U

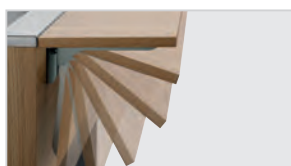


La solución de bufé móvil con un moderno diseño de madera: el carro para bufé con protección contra estornudos e iluminación LED tiene capacidad para 3 - 4 recipientes 1/1 GN y mantiene la comida fría de forma fiable en el bufé.

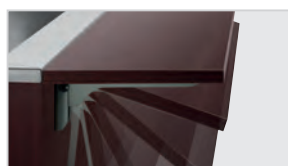
	• Material	Madera laminada Acero inoxidable Plástico
	• Cantidad de cubetas	1
	• Profundidad cubeta GN máx.	200 mm
	• Refrigeración	Estático
	• Rango de temperatura	2 °C a 4 °C
	• Clase climática	3
	• Grifo de salida	Sí
	• Protector	Sí
	• Iluminación	LED Regulación individual
	• Ruedas	2 con freno
	• Características	Pila de acero inoxidable
	• Incluye	Regletas: longitud 528 mm, ancho 30 mm
	• No incluido en el suministro	Cubeta GN
	• Estado de suministro	Montado



▶ 4 x 1/1 GN



▶ Con deslizabandejas
▶ Plegable



▶ Color Wengué



▶ Color Antracita

	Color	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
K3110-200U	Olmo	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	an. 1.170 mm prof. 895 mm al. 1.510 mm	137 kg	125543	6.849,- €	4015613757797
K3110-200W	Wengué	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	an. 1.170 mm prof. 895 mm al. 1.510 mm	137 kg	125543V1	6.849,- €	4015613772998
K3110-200A	Antracita	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	an. 1.170 mm prof. 895 mm al. 1.510 mm	137 kg	125543V2	6.849,- €	4015613773001
K4110-200U	Olmo	4 x 1/1 GN	0,36 kW 230 V 50 Hz	an. 1.500 mm prof. 1.250 mm al. 1.425 mm	155,7 kg	125544	7.649,- €	4015613758541
K4110-200W	Wengué	4 x 1/1 GN	0,36 kW 230 V 50 Hz	an. 1.500 mm prof. 1.250 mm al. 1.425 mm	155,74 kg	125544V1	7.649,- €	4015613773018
K4110-200A	Antracita	4 x 1/1 GN	0,36 kW 230 V 50 Hz	an. 1.500 mm prof. 1.250 mm al. 1.425 mm	155,7 kg	125544V2	7.649,- €	4015613773025



Vitrina refrigerada 67L



La vitrina refrigerada con una práctica tabla de cortar tiene capacidad para 8 cubetas GN 1/6 y se puede utilizar de forma flexible como equipo de sobremesa. La tapa de vidrio de seguridad no solo es robusta, sino también especialmente práctica: visibilidad directa de los alimentos y fácil acceso para servir y retirar los alimentos.



• Capacidad	8 x 1/6 GN
• Profundidad cubeta GN máx.	100 mm
• Capacidad	67 litro(s)
• Vidrio de seguridad	Sí
• Refrigeración	Estático
• Rango de temperatura	1 °C a 7 °C
• Consumo de energía kWh / año	550
• Clase de eficiencia energética	C (EU No. 2019 / 2018)
• Clase climática	4
• Tipo de puerta	Puerta levadiza
• Posición de puerta	Parte trasera
• Características	Tabla de cortar de polietileno
• Incluye	8 cubetas GN 1/6 GN, 100 mm de profundidad, CNS 18/10
	3 regletas: longitud 360 mm, ancho 30 mm
	0,1 kW 230 V 50 Hz
	an. 790 x prof. 620 x al. 320 mm
	25,1 kg



► Vitrina refrigerada para recipientes GN
► 8 x 1/6 GN, 100 mm de profundidad



► Tabla de cortar de polietileno



► Tapa de vidrio de seguridad

700251

GTIN 4015613842905



PVP* 1.065,- €

Vitrina refrigerada 40 L-SBO



Vitrina superior para la zona de autoservicio: ideal para bebidas frías, yogures o aperitivos que deban mantenerse fríos, como los bocadillos, para los que este expositor de acero inoxidable de 645 x 300 mm resulta ideal. La apertura en la parte delantera de la vitrina refrigerada permite abrir rápidamente la caja y atraer rápidamente las compras espontáneas.



• Capacidad	40 litro(s)
• Medidas superficie	an. 645 x prof. 300 mm
• Altura útil interior	260 mm
• Vidrio de seguridad	Sí
• Refrigeración	Estático
• Rango de temperatura	2 °C a 6 °C
• Consumo de energía kWh / año	472
• Clase de eficiencia energética	C (EU No. 2019 / 2018)
• Clase climática	4
• Características	Placa de base extraíble
	Medidas de la apertura: 650 x 190 mm (an. x prof.)
	0,1 kW 230 V 50 Hz
	an. 675 x prof. 585 x al. 345 mm
	24,8 kg



► Vitrina de sobremesa con apertura extragrande
► An. 650 x prof. 190 mm



► Superficie de colocación de acero inoxidable
► Medidas: an. 645 x prof. 300 mm
► Altura útil: 260 mm

700239

GTIN 4015613842899



PVP* 829,- €

Vitrina refrigerada 105



• Capacidad



• Medidas superficie

• Altura útil interior



• Refrigeración

• Rango de temperatura

• Consumo de energía kWh / 24 h

• Consumo de energía kWh / año

• Clase de eficiencia energética

• Clase climática



118 litro(s)

an. 530 x prof. 665 mm

Máx. 300 mm

Estático

1 °C a 10 °C

1,17

427

C (EU No. 2019 / 2018)

3

Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 25 °C y, por lo tanto, no es adecuado para utilizarse en las cocinas profesionales calientes.

• Tipo de puerta

Puerta levadiza

• Posición de puerta

Puerta(s) deslizante(s)

• Potencia nominal

En ambos lados

• Medidas

0,1 kW | 230 V | 50 Hz

• Peso

an. 700 x prof. 880 x al. 410 mm

38 kg



700256

GTIN 4015613842912



PVP* 969,- €

► Se pueden colocar alimentos en el mostrador por ambos lados.

► Superficie de colocación acero inoxidable

Vitrina refrigerada 2/1 GN, plana



• Profundidad cubeta GN máx.



• Vidrio de seguridad



• Refrigeración

• Rango de temperatura



• Clase climática

• Iluminación

• Tipo de puerta

• Posición de puerta

• Cantidad bandejas

• No incluido en el suministro

65 mm

Sí

Convección

6 °C a 10 °C

4

Halógeno

Regulación individual

Puerta(s) deslizante(s)

Parte trasera

1

Cubeta GN



406056



405057

	Capacidad	Gastronorm	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Vitrina refrigerada 2/1 GN, plana	110 litro(s)	2 x 1/1 GN	0,43 kW 230 V 50 Hz	an. 750 mm prof. 775 mm al. 600 mm	78,6 kg	406055	2.849,- €	4015613738161
Vitrina refrigerada 3/1 GN, plana	165 litro(s)	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	an. 1.075 mm prof. 775 mm al. 590 mm	97,4 kg	406056	3.198,- €	4015613738178
Vitrina refrigerada 3/1GN, curvada	165 litro(s)	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	an. 1.075 mm prof. 785 mm al. 595 mm	80 kg	405057	3.398,- €	4015613738185



Vitrina refrigerada "Deli Cool I"



- Material: Plástico, Vidrio
- Tipo de vidrio: Cristal doble, Cristal completo
- Capacidad: 100 litro(s)
- Refrigeración: Convección
- Rango de temperatura: 2 °C a 12 °C
- Consumo de energía kWh / año: 912
- Clase de eficiencia energética: B (EU No. 2019 / 2018)
- Clase climática: 4
- Iluminación interior: Sí
- Tipo de puerta: Puerta(s) deslizante(s)
- Posición de puerta: Parte trasera
- Cantidad bandejas: 2
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Potencia nominal: 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 685 x prof. 455 x al. 675 mm
- Peso: 40,3 kg



700201G

PVP* 725,- €

GTIN 4015613479101



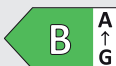
Mostrador refr. Bartscher DeliCool II



- Material: Plástico, Vidrio
- Tipo de vidrio: Cristal doble, Cristal completo
- Vidrio de seguridad: Sí
- Refrigeración: Convección con 2 ventiladores
- Rango de temperatura: 2 °C a 12 °C
- Consumo de energía kWh / año: 1.141
- Clase de eficiencia energética: B (EU No. 2019 / 2018)
- Clase climática: 4
- Iluminación interior: Sí
- Tipo de puerta: Puerta(s) deslizante(s)
- Posición de puerta: Parte trasera
- Cantidad bandejas: 2
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Potencia nominal: 0,16 kW | 230 V | 50 Hz



700203G



	Capacidad	Consumo de energía kWh / año	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Bartscher DeliCool II	120 litro(s)	1.141	an. 710 mm prof. 575 mm al. 685 mm	56,6 kg	700202G	959,- €	4015613505558
Bartscher DeliCool III	160 litro(s)	1.206	an. 885 mm prof. 580 mm al. 690 mm	66,3 kg	700203G	1.069,- €	4015613505565



Mostrador refr. Bartscher DeliCool II-D



• Material

Plástico



• Tipo de vidrio

Vidrio

• Vidrio de seguridad

Cristal doble

• Capacidad

Cristal completo

• Refrigeración

Sí

120 litro(s)

• Rango de temperatura

Convección con 2 ventiladores

2 °C a 12 °C

• Consumo de energía kWh / año

1.360

• Clase de eficiencia energética

C (EU No. 2019 / 2018)

• Clase climática

4

• Iluminación interior

Sí

• Tipo de puerta

Puerta(s) deslizante(s)

• Posición de puerta

En ambos lados

• Cantidad bandejas

2

• Bandejas de altura ajustable

Sí

• Potencia nominal

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas

an. 710 x prof. 568 x al. 686 mm

• Peso

55 kg



A ↑ G



700208G

PVP* 979,- €

GTIN 4015613617688

Mostrador refr. Bartscher DeliCool III L



• Material

Plástico



• Tipo de vidrio

Vidrio

• Vidrio de seguridad

Cristal doble

• Capacidad

160 litro(s)

• Refrigeración

Convección

• Rango de temperatura

2 °C a 12 °C

• Consumo de energía kWh / año

1.272

• Clase de eficiencia energética

C (EU No. 2019 / 2018)

• Clase climática

4

• Iluminación interior

Sí

• Tipo de puerta

Puerta(s) deslizante(s)

• Posición de puerta

Parte trasera

• Cantidad bandejas

2

• Bandejas de altura ajustable

Sí

• Potencia nominal

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas

an. 885 x prof. 570 x al. 690 mm

• Peso

65,2 kg



A ↑ G



305065

GTIN 4015613711270

PVP* 1.225,- €



- ▶ 2 estantes
- ▶ Medidas de cada estante:
an. 815 x prof. 360 mm
- ▶ Superficie de colocación:
an. 858 x prof. 467 mm



- ▶ Sin empañamiento de los cristales en ambientes de alto nivel de humedad



- ▶ Iluminación LED
- ▶ Conmutable por separado

Vitrina refrigerada 7450 2E



Vitrina de sobremesa hecha de vidrio y acero inoxidable de alta calidad para mostrar platos y snacks en comedores, tiendas, bares o cafeterías. Las puertas correderas de vidrio permiten ahorrar espacio y facilitan el manejo, mientras que la iluminación LED garantiza una presentación perfecta.



• Material

Aluminio
Acero inoxidable
Vidrio



• Tipo de vidrio

Cristal doble



• Vidrio de seguridad

Sí

• Capacidad

177 litro(s)

• Refrigeración

Convección

• Rango de temperatura

-1 °C a 7 °C



• Consumo de energía kWh / año

2.174

• Clase de eficiencia energética

C (EU No. 2019 / 2018)

• Clase climática

3

• Iluminación interior

Sí

• Tipo de puerta

Puerta(s) deslizante(s), vidrio

• Posición de puerta

Parte trasera

• Cantidad bandejas

2

• Bandejas de altura ajustable

Sí

• Potencia nominal

0,35 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas

an. 805 x prof. 445 x al. 935 mm

• Peso

75,6 kg



700421

PVP* 1.729,- €

GTIN 4015613840215

Vitrina refrigeradora 58L



• Material

Plástico
Vidrio



• Tipo de vidrio

Cristal doble



• Capacidad

58 litro(s)

• Refrigeración

Convección

• Rango de temperatura

2 °C a 12 °C



• Consumo de energía kWh / 24 h

2,78

• Consumo de energía kWh / año

1.014

• Clase de eficiencia energética

B (EU No. 2019 / 2018)

• Clase climática

4

• Iluminación interior

Sí

• Tope de la puerta

Derecha

• Cantidad bandejas

2

• Bandejas de altura ajustable

Sí

• Características

Deflector de aire, que evita que los cristales se empañen

• Potencia nominal

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas

an. 435 x prof. 385 x al. 805 mm

• Peso

28,5 kg



	Color	Código:	PVP*	GTIN
Vitrina refrigeradora 58L, blanca	Blanco	700258G	465,- €	4015613635057
Vitrina refrigeradora 58L-SW	Negro	700358G	465,- €	4015613711843

Vitrina refrigeradora 64L2T negro



► Deflector de aire, que evita que los cristales se empañen



- Material
- Color
- Tipo de vidrio
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática
- Iluminación interior
- Posición de puerta
- Tope de la puerta
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico
Vidrio
Negro
Cristal doble
64 litro(s)
Convección
2 °C a 12 °C
998
C (EU No. 2019 / 2018)
3
Sí
En ambos lados
Derecha
3
Sí
Deflector de aire, que evita que los cristales se empañen
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
an. 425 x prof. 425 x al. 840 mm
31 kg



700358GV1

PVP* 579,- €

GTIN 4015613821443

Vitrina refrigeradora 75L2T blanca



► Deflector de aire, que evita que los cristales se empañen



- Material
- Tipo de vidrio
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática
- Iluminación interior
- Posición de puerta
- Tope de la puerta
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Vidrio
Plástico
Cristal doble
75 litro(s)
Convección
2 °C a 12 °C
1.161
B (EU No. 2019 / 2018)
4
Sí
En ambos lados
Derecha
3
Sí
Deflector de aire, que evita que los cristales se empañen
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
an. 425 x prof. 425 x al. 915 mm
33 kg

	Color	Código:	PVP*	GTIN
Vitrina refrigeradora 75L2T blanca	Blanco	700287	589,- €	4015613857367
Vitrina refrigeradora 75L2T negra	Negro	700387	589,- €	4015613857374



Vitrina refrigeradora 78L



- Material
- Tipo de vidrio
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática
- Iluminación interior
- Tope de la puerta
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Características
- Potencia nominal
- Medidas

Plástico
 Vidrio
 Cristal doble
 78 litro(s)
 Convección
 2 °C a 12 °C
 1.003
 C (EU No. 2019 / 2018)
 4
 Sí
 Derecha
 3
 Sí
 Deflector de aire, que evita que los cristales se empañen
 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 435 x prof. 385 x al. 960 mm



	Color	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Vitrina refrigeradora 78L, blanco	Blanco	33,2 kg	700578G	509,- €	4015613635071
Vitrina refrigeradora 78L, negro	Negro	33,2 kg	700277G	509,- €	4015613635088
Vitrina refrigeradora 78L, plateado	Plateado	32,5 kg	700778G	559,- €	4015613664101



Minivitrina refrigerada 78L-WE/L



- Material
- Color
- Tipo de vidrio
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática
- Iluminación interior
- Tope de la puerta
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico
 Vidrio
 Blanco
 Cristal doble
 78 litro(s)
 Convección
 2 °C a 6 °C
 1.610
 C (EU No. 2019 / 2018)
 4
 Sí
 Derecha
 3
 Sí
 Sin empañamiento de los cristales en ambientes de alto nivel de humedad
 0,17 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 445 x prof. 400 x al. 985 mm
 35,4 kg



► Sin cristales empañados en entornos de alta humedad

700978

PVP* 649,- €

GTIN 4015613840222



Vitrina refrigeradora 78L AI



- Material
- Tipo de vidrio
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática
- Iluminación interior
- Tope de la puerta
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable al cromo níquel
 Vidrio
 Cristal doble
 78 litro(s)
 Convección
 2 °C a 12 °C
 1.141
 C (EU No. 2019 / 2018)
 4
 Sí
 Derecha
 3
 Sí
 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 430 x prof. 390 x al. 990 mm
 41,8 kg



- ▶ 3 estantes
- Medidas: an. 350 x prof. 300 mm
- ▶ Altura ajustable



- ▶ Superficie de colocación: an. 430 x prof. 390 mm



- ▶ Iluminación LED
- ▶ Conmutable por separado

700478G

GTIN 4015613633466



PVP* 1.039,- €

Vitrina refrigeradora 86L



- Material
- Color
- Tipo de vidrio
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática
- Iluminación interior
- Posición de puerta
- Tope de la puerta
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico
 Vidrio
 Blanco
 Cristal doble
 86 litro(s)
 Convección
 2 °C a 12 °C
 1.184
 C (EU No. 2019 / 2018)
 4
 Sí
 En ambos lados
 Derecha
 3
 Sí
 Deflector de aire, que evita que los cristales se empañen
 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 425 x prof. 425 x al. 980 mm
 36,5 kg



- ▶ Puerta batiente de vidrio en ambos lados
- ▶ Arqueada



- ▶ 3 estantes
- Medidas: an. 355 x prof. 345 mm
- ▶ Superficie de colocación: an. 345 x prof. 310 mm



- ▶ Deflector de aire, que evita que los cristales se empañen

700678G

GTIN 4015613635101



PVP* 569,- €



Vitrina refrigeradora 98L2T white

Esta minivitrina refrigerada con puertas batientes curvas en las partes delantera y trasera es ideal para la zona del mostrador. Gracias a las rejillas regulables en altura, la vitrina refrigerada blanca ofrece un equipamiento flexible en 4 niveles, con una capacidad de 98 litros. Con la iluminación LED, los alimentos refrigerados se presentan de forma óptima y se muestran con la mejor luz.



• Material

Vidrio



• Tipo de vidrio

Plástico

• Capacidad

Cristal doble

• Refrigeración

98 litro(s)

• Rango de temperatura

Convección

• Consumo de energía kWh / año

2 °C a 12 °C

• Clase de eficiencia energética

1.087

• Clase climática

B (EU No. 2019 / 2018)

• Iluminación interior

4

• Posición de puerta

Sí

• Tope de la puerta

En ambos lados

• Cantidad bandejas

Derecha

• Bandejas de altura ajustable

4

• Características

Sí
Deflector de aire, que evita que los cristales se empañen

• Potencia nominal

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas

an. 425 x prof. 425 x al. 1.090 mm

• Peso

39,4 kg



	Color	Código:	PVP*	GTIN
Vitrina refrigeradora 98L2T white	Blanco	700498	649,- €	4015613857381
Vitrina refrigeradora 98L2T negra	Negro	700698	649,- €	4015613857398



- Puerta batiente de vidrio en ambos lados
- Arqueada



- 4 estantes regulables en altura
- Medidas: an. 355 x prof. 345 mm






- Superficie de colocación: an. 345 x prof. 310 mm



- Deflector de aire, que evita que los cristales se empañen

Vitrina refrigeradora 98L



	• Material	Plástico Vidrio
	• Tipo de vidrio	Cristal doble
	• Capacidad	98 litro(s)
	• Refrigeración	Convección
	• Rango de temperatura	2 °C a 12 °C
	• Consumo de energía kWh / año	1.401
	• Clase de eficiencia energética	C (EU No. 2019 / 2018)
	• Clase climática	4
	• Iluminación interior	Sí
	• Tope de la puerta	Derecha
	• Cantidad bandejas	4
	• Bandejas de altura ajustable	Sí
	• Características	Deflector de aire, que evita que los cristales se empañen
	• Potencia nominal	0,18 kW 230 V 50 Hz
	• Medidas	an. 435 x prof. 385 x al. 1.105 mm
	• Peso	37,5 kg


	Color	Código:	PVP*	GTIN
Vitrina refrigeradora 98L	Blanco	700298G	569,- €	4015613635118
Vitrina refrigeradora 98L-SW	Negro	700398G	569,- €	4015613711850



Vitrina refrigeradora 235L-W



Esta vitrina refrigerada de gran capacidad es ideal para presentar productos en cualquier área de ventas. Las ruedas bloqueables aseguran la máxima flexibilidad.

	• Material	Plástico Vidrio
	• Color	Blanco
	• Tipo de vidrio	Cristal doble
	• Capacidad	235 litro(s)
	• Refrigeración	Convección
	• Rango de temperatura	2 °C a 12 °C
	• Consumo de energía kWh / año	1.622
	• Clase de eficiencia energética	B (EU No. 2019 / 2018)
	• Clase climática	4
	• Iluminación interior	Sí
	• Tope de la puerta	Derecha
	• Ruedas	4 ruedas giratorias, 2 con freno
	• Cantidad bandejas	4
	• Bandejas de altura ajustable	Sí
	• Potencia nominal	0,38 kW 230 V 50 Hz
	• Medidas	an. 525 x prof. 455 x al. 1.705 mm
	• Peso	80,2 kg

700336

PVP* 1.298,- €

GTIN 4015613735580



Vitrina de tarta 72L



- Material
- Tipo de vidrio
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática
- Humedad atmosférica máx.
- Iluminación interior
- Tope de la puerta
- Cantidad bandejas
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico
Vidrio
Cristal doble
Cristal completo
72 litro(s)
Convección con 2 ventiladores
2 °C a 10 °C
1.041
C (EU No. 2019 / 2018)
4
70 %
Sí
Derecha
4
Parada automática del giro al abrir la puerta
0,17 kW | 230 V | 50 Hz
an. 450 x prof. 450 x al. 985 mm
39 kg



- Soporte giratorio de regulación individual
- Soporte giratorio extraíble

700207G

PVP* 1.155,- €

GTIN 4015613586687



Vitrina de tarta 100L



- Material
- Tipo de vidrio
- Vidrio de seguridad
- Refrigeración
- Clase de eficiencia energética
- Humedad atmosférica máx.
- Iluminación interior
- Tope de la puerta
- Tipo de bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Características

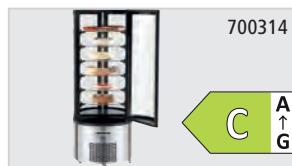
Acero inoxidable
Plástico
Vidrio
Cristal doble
Cristal completo
Sí
Convección
C (EU No. 2019 / 2018)
75 %
Sí
Derecha
Cristal
Sí
Bandejas girables, extraíbles



700213G



- Consumo de energía kWh / 24 h: 3,77
- Consumo de energía kWh / año: 1.376
- Clase climática: 6



700314



- Consumo de energía kWh / 24 h: 6,8
 - Consumo de energía kWh / año: 2.484
 - Clase climática: 4
- Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.



- Estantes intermedios giratorios
- Colocación y retirada sencillas de los alimentos



- Iluminación LED, conmutable por separado

	Capacidad	Rango de temperatura	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
100L	100 litro(s)	2 °C a 8 °C	0,23 kW 230 V 50 Hz	an. 495 mm prof. 495 mm al. 1.065 mm	50,8 kg	700213G	1.265,- €	4015613641423
400L	360 litro(s)	2 °C a 10 °C	0,48 kW 230 V 50 Hz	an. 680 mm prof. 680 mm al. 1.750 mm	130,4 kg	700314	3.429,- €	4015613717913



Vitrina refrigerada KV 270L



- Tipo de vidrio
- Vidrio de seguridad
- Material superficie de exposición
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática
- Iluminación interior
- Tipo de puerta
- Posición de puerta
- Ruedas
- Cantidad bandejas
- Estantes intermedios con regletas para precios
- Bandejas de altura ajustable
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Cristal doble
Cristal completo
Sí
Vidrio
270 litro(s)
Convección
2 °C a 10 °C
2.703
C (EU No. 2019 / 2018)
4
Sí
Puerta(s) deslizante(s)
Parte trasera
4 ruedas giratorias, 2 con freno
2
Sí
Sí
0,47 kW | 230 V | 50 Hz
an. 905 x prof. 690 x al. 1.210 mm
128,4 kg



▶ Estantes de altura ajustable



▶ Puertas correderas en la parte posterior



▶ Iluminación LED

700562

GTIN 4015613782454



PVP* 3.039,- €

Estantería de refrigeración "Rimi"



Estantería de refrigeración de pared móvil para la presentación de productos en 4 niveles: los 3 estantes ajustables en altura con rieles de precios permiten un montaje personalizado, según sea necesario.

- Tipo de vidrio
- Vidrio de seguridad
- Capacidad
- Superficie de exposición
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática
- Iluminación interior
- Ruedas
- Cantidad de estantes
- Estantes con riel para precios
- Estantes de altura ajustable
- Cortinilla nocturna
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Cristal simple
Sí
220 litro(s)
0,52 m²
Convección
2 °C a 10 °C
4.487
F (EU No. 2019 / 2018)
6
Sí
4 ruedas giratorias, 2 con freno
3
Sí
Sí
Sí
1,3 kW | 230 V | 50 Hz
an. 505 x prof. 665 x al. 1.740 mm
94,6 kg



▶ 3 estantes regulables en altura con rieles de precios



▶ Iluminación LED



▶ Cortinilla nocturna

700231

GTIN 4015613789118



PVP* 2.305,- €

Minibar K1-111



- Material
- Color
- Material interior
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Temperatura ambiente
- Iluminación interior
- Bloqueable
- Tope de la puerta intercambiable
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Acoplable
- Incluye
- Potencia nominal
- Dimensiones superficie de apoyo
- Medidas
- Peso

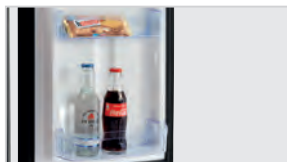
Chapa de acero, esmaltada
 Negro, mate
 Plástico
 Blanco
 31 litro(s)
 Estático
 5 °C a 12 °C
 193
 G (EU No. 2019 / 2016)
 16 °C a 32 °C
 Sí
 Sí
 Sí
 2
 Sí
 Sí (con bisagra de arrastre)
 Kit de montaje empotrado
 0,07 kW | 230 V | 50 Hz
 Ancho 323 x prof. 145 mm
 an. 405 x prof. 465 x al. 560 mm
 17,3 kg



- ▶ Regulación de la temperatura en continuo



- ▶ 2 estantes
- ▶ Capacidad máx. de carga: 4 kg
- ▶ Altura ajustable



- ▶ 2 estantes de puerta
- ▶ Capacidad máx. de carga: 2 kg
- ▶ Altura ajustable

700118V1

GTIN 4015613872841



PVP* 419,- €

Frigorífico con puerta de cristal 46



El frigorífico compacto con puerta de cristal en un diseño moderno puede equiparse a discreción gracias a los estantes de altura regulable. También en la sección de autoservicio de quioscos, bares o gasolineras es una solución compacta para artículos refrigerados para llevar.



- Material
- Color
- Material interior
- Tipo de vidrio
- Vidrio de seguridad
- Capacidad
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Temperatura ambiente
- Tope de la puerta intercambiable
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Chapa de acero
 Galvanizado
 Negro
 Plástico
 Cristal simple
 Sí
 46 litro(s)
 Compresor
 3
 4 °C a 18 °C
 329
 D (EU No. 2019 / 2018)
 a 25 °C
 Sí
 1
 Sí
 0,09 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 435 x prof. 480 x al. 520 mm
 14,8 kg



- ▶ Frigorífico con puerta de cristal compacto de diseño moderno



- ▶ Lado de bisagras intercambiable



- ▶ Estantes regulables en altura

700183

GTIN 4015613800219





PVP* 259,- €



Refrigerador de barra 124L



Este refrigerador de barra con iluminación interior y puerta con doble acristalamiento y cierre automático enfría sus bebidas de manera fiable. El control electrónico con pantalla digital permite ajustar con exactitud la temperatura deseada.

- | | | |
|---|----------------------------------|---|
|  | • Material | Acero |
| | • Color | Negro |
|  | • Material interior | Aluminio |
| | • Tipo de vidrio | Cristal doble |
| | • Vidrio de seguridad | Sí |
| | • GWP | 3 |
| | • Clase de eficiencia energética | D (EU No. 2019 / 2018) |
| | • Temperatura ambiente | a 25 °C |
| | • Iluminación interior | Sí |
| | • Bloqueable | Sí |
| | • Bandejas de altura ajustable | Sí |
| | • Características | Iluminación: LED
Puerta de cierre automático |



700121



- Refrigeración: Estático, con ventilador adicional
- Rango de temperatura: 0 °C a 7 °C
- Consumo de energía kWh / año: 467
- Tipo de puerta: Puerta oscilante, vidrio
- Tope de la puerta: Derecha
- Cantidad bandejas: 2



700122



- Refrigeración: Estática con 3 ventiladores
- Rango de temperatura: 1 °C a 9 °C
- Consumo de energía kWh / año: 420
- Tipo de puerta: Puerta(s) deslizante(s), vidrio
- Cantidad bandejas: 4



700123



- Refrigeración: Estática con 3 ventiladores
- Rango de temperatura: 1 °C a 9 °C
- Consumo de energía kWh / año: 500
- Tipo de puerta: Puerta(s) deslizante(s), vidrio
- Cantidad bandejas: 6

	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Refrigerador de barra 124L	112 litro(s)	0,14 kW 230 V 50 Hz	an. 600 mm prof. 525 mm al. 850 mm	44 kg	700121	819,- €	4015613702742
Refrigerador de barra 176L	175 litro(s)	0,16 kW 230 V 50 Hz	an. 900 mm prof. 525 mm al. 850 mm	55 kg	700122	1.098,- €	4015613702759
Refrigerador de barra 270L	280 litro(s)	0,21 kW 230 V 50 Hz	an. 1.335 mm prof. 525 mm al. 850 mm	76 kg	700123	1.329,- €	4015613702766



Refrigerador para vino 2Z 38FL



Este refrigerador para vino de alta calidad, diseño elegante y compresor silencioso se ha concebido especialmente para bares y restaurantes. Las dos zonas de temperatura regulables por separado y el cristal con filtro de rayos UV garantizan un almacenamiento y una presentación inmejorables de vinos blancos y tintos.



• Material

Acero, lacado



• Tipo de vidrio

Vidrio

Cristal doble

Cristal de seguridad aislante con filtro de rayos UV

• Refrigeración

Compresor

• Cantidad de zonas de temperatura

2

• Rango de temperatura

Arriba: 5 °C a 20 °C

Abajo: 5 °C a 20 °C

• Clase de eficiencia energética

G (EU No. 2019 / 2016)

• Temperatura ambiente

16 °C a 38 °C

• Iluminación

LED

Encendido/apagado de cada zona de temperatura por separado

• Bloqueable

Sí

• Tope de la puerta

Derecha

• Potencia nominal

0,15 kW | 230 V | 50 Hz



700130

- Consumo de energía kWh / año: 146
- Cantidad bandejas: Arriba: 3, Abajo: 4



700133

- Consumo de energía kWh / año: 142
- Cantidad bandejas: Arriba: 2, Abajo: 3
- Acoplable



700131

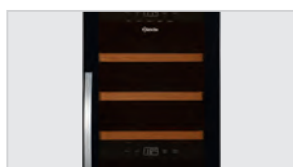
- Consumo de energía kWh / año: 180
- Cantidad bandejas: Arriba: 3, Abajo: 4



700132

- Consumo de energía kWh / año: 184
- Cantidad bandejas: Arriba: 4, Abajo: 4

	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Refrigerador para vino 2Z 38FL	38 botellas (arriba: 15 botellas, abajo: 23 botellas)	an. 396 mm prof. 580 mm al. 1.030 mm	40 kg	700130	959,- €	4015613686653
Refrigerador para vino 2Z 40FL	40 botellas (arriba: 14 botellas, abajo: 26 botellas)	an. 595 mm prof. 625 mm al. 825 mm	56,7 kg	700133	1.239,- €	4015613686684
Refrigerador para vino 2Z 126FL	126 botellas (arriba: 54 botellas, abajo: 72 botellas)	an. 595 mm prof. 625 mm al. 1.590 mm	76 kg	700131	1.749,- €	4015613686660
Refrigerador para vino 2Z 180FL	180 botellas (arriba: 80 botellas, abajo: 100 botellas)	an. 600 mm prof. 750 mm al. 1.860 mm	86,4 kg	700132	1.949,- €	4015613686677



- 2 zonas de temperatura regulables por separado



- Estantes de madera con rodamiento de bolas



- Cristal con filtro de rayos UV



- Distribución uniforme de la temperatura dentro de cada zona de temperatura

Accesorio

Expositor de vinos Z2 126FL

- Material: Madera
- Capacidad: Máx. 6 botellas
- Características: Intercambiable con los estantes del refrigerador para vino Z2 126FL
- Medidas: an. 506 x prof. 438 x al. 30 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613738062



700135

PVP* 52,- €

Expositor de vinos Z2 180FL

- Material: Madera
- Capacidad: Máx. 6 botellas
- Características: Intercambiable con los estantes del refrigerador para vino Z2 180FL
- Medidas: an. 505 x prof. 535 x al. 35 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613738086



700137

PVP* 55,- €



Enfriador de vinos 2FL-100



Para enfriar botellas de vino abiertas para el servicio en copas, con una buena presentación. Con iluminación LED integrada, este enfriador de vinos tiene capacidad para botellas de vino blanco, rosado o tinto, que presenta elegantemente en bufés, mesas de restaurante, bares o catas de vinos.



- Material

Plástico



- Refrigeración

Termoeléctrico

- Cantidad de zonas de temperatura

1

- Rango de temperatura

5 °C a 18 °C

- Temperatura ambiente

10 °C a 32 °C

- Regulación de la temperatura

Electrónico

- Iluminación

En pasos de 0,1 °C

LED

Regulación individual



- ▶ 1 zona de temperatura
- ▶ Rango de temperatura ajustable en pasos de 1 °C



- ▶ Iluminación LED
- ▶ Conmutable por separado



700134



700143

	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Enfriador de vinos 2FL-100	2 botellas	0,05 kW 230 V 50 Hz	an. 290 mm prof. 270 mm al. 260 mm	4,9 kg	700142	298,- €	4015613794457
Enfriador de vinos 4FL-100	4 botellas	0,05 kW 230 V 50 Hz	an. 480 mm prof. 260 mm al. 260 mm	6,8 kg	700134	329,- €	4015613735917
Enfriador de vinos 4FLS-10	4-5 botellas	0,05 kW 230 V 50/60 Hz	an. 500 mm prof. 265 mm al. 260 mm	7,1 kg	700143	379,- €	4015613862941



Refrigerador para ventas impulsivas 60L-1F



Puede que no sintieras sed, pero ahora seguro que sí: en estaciones de servicio, supermercados, quioscos o incluso tiendas de bricolaje, este refrigerador para ventas impulsivas te lleva rápidamente a buscar una botella o una lata refrescante.



• Material

Acero inoxidable



• Refrigeración

Plexiglas

Plástico

Convección

Compresor



• Rango de temperatura

2 °C a 8 °C

• Regulación de la temperatura

8 niveles

• Clase climática

ST

• Iluminación

LED

• Indicación importante

No cubra las ranuras de ventilación de la superficie de ventilación



- Consumo de energía kWh / año: 621
- Clase de eficiencia energética: C (EU No. 2019 / 2018)
- Dimensiones superficie de apoyo: an 600 x prof. 340 mm

- Consumo de energía kWh / año: 876
- Clase de eficiencia energética: D (EU No. 2019 / 2018)
- Dimensiones de cada superficie de apoyo: an 600 x prof. 150 mm

	Cantidad compartimentos	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Refrigerador para ventas impulsivas 60L-1F	1	60 litro(s)	an. 690 mm prof. 450 mm al. 1.010 mm	36,2 kg	700806	998,- €	4015613714479
Refrigerador para ventas impulsivas 110L-2F	2	110 litro(s)	an. 750 mm prof. 550 mm al. 1.010 mm	40,8 kg	700809	1.149,- €	4015613746241



Refrigerador con cajones 600S2



• Cantidad cajones

2

• Medidas de los cajones

superior: an. 440 x prof. 440 mm

inferior: an. 440 x prof. 250 mm



• Refrigeración

Convección



• Rango de temperatura

0 °C a 10 °C

• Regulación de la temperatura

En pasos de 1 °C

• Consumo de energía kWh / 24 h

3

• Consumo de energía kWh / año

1.095

• Clase de eficiencia energética

D (EU No. 2015 / 1094)

• Clase climática

4

Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.

• Altura máxima de las botellas

275 mm

• Capacidad de carga máx. por cajón

20 kg

• Acoplable

Sí

• Características

Cajón superior con fondo perforado

• Potencia nominal

0,17 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas

an. 600 x prof. 600 x al. 845 mm

• Peso

50,8 kg



- ▶ Cajón superior equipado con base perforada

110159

PVP* 1.659,- €

GTIN 4015613719450

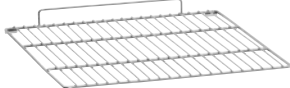


Refrigerador de botellas 88L



Rejilla de colocación FKS 88L

- Para usar la nevera para botellas 88L de forma personalizada y flexible.
- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 355 x prof. 360 x al. 38 mm
- Peso: 0,62 kg
- GTIN: 4015613697192



700087

PVP* 9,50 €



Este enfriador de botellas con un diseño elegante se puede integrar en casi cualquier lugar gracias a su diseño delgado. Como aparato autoportante o de sobremesa en restaurantes, bares, cafeterías, comedores, quioscos, puestos de comida rápida o gasolineras.



- Material
- Material interior
- Tipo de vidrio
- Capacidad
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Temperatura ambiente
- Iluminación interior
- Tope de la puerta intercambiable
- Cantidad bandejas
- Tipo de bandejas
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Chapa de acero
HIPS (Poliestireno de alto impacto)
Cristal doble
88 litro(s)
Estático
3
2 °C a 10 °C
Mecánico
Continua
139
G (EU No. 2019 / 2016)
10 °C a 32 °C
Sí
Sí
6
Rejilla para botellas, cromada (5 unidades)
Rejilla, cromada
Capacidad: 28 botellas
Iluminación LED se conecta por separado
0,09 kW | 230 V | 50 Hz
an. 430 x prof. 480 x al. 830 mm
22,2 kg



700182G

PVP* 375,- €

GTIN 4015613764023

Refrigerador de botellas K1-111



- Material
- Material interior
- Capacidad
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Temperatura ambiente
- Iluminación interior
- Tope de la puerta intercambiable
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico
HIPS (Poliestireno de alto impacto)
270 litro(s)
Estático
3
0 °C a 8 °C
7 niveles
0,46
105
E (EU No. 2019 / 2016)
16 °C a 43 °C
Sí
Sí
5
Sí
Iluminación interior con control independiente
0,21 kW | 230 V | 50 Hz
an. 595 x prof. 655 x al. 1.450 mm
50 kg



- ▶ 5 estantes
- ▶ Rejilla de acero con revestimiento por pulverización



- ▶ Ajuste de temperatura en 7 niveles



- ▶ Iluminación interna
- ▶ Conmutable por separado

700473V1

GTIN 4015613878348

PVP* 739,- €



Refrigerador de botellas 350L



Este enfriador de botellas convence por su capacidad de 350 litros y su puerta batiente con doble acristalamiento, que garantiza una impresionante presentación de los productos. La iluminación interior resalta los productos refrigerados perfectamente y de forma fiable.



- Material: Plástico
- Material interior: HIPS (Poliestireno de alto impacto)
- Tipo de vidrio: Cristal doble
- Vidrio de seguridad: Sí
- Refrigeración: Estático
- GWP: 3
- Rango de temperatura: 2 °C a 10 °C
- Regulación de la temperatura: 5 niveles
- Consumo de energía kWh / año: 744
- Clase de eficiencia energética: D (EU No. 2019 / 2018)
- Temperatura ambiente: a 32 °C
- Iluminación interior: Sí
- Tope de la puerta intercambiable: Sí
- Cantidad bandejas: 5
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Características: Interruptor de encendido/apagado para iluminación interior
- Potencia nominal: 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 600 x prof. 600 x al. 1.730 mm
- Peso: 67 kg



700323

PVP* 1.139,- €

GTIN 4015613842837



Frigorífico de almacenamiento 350



Con su diseño minimalista, este refrigerador de convección encaja perfectamente en cualquier cocina o almacén. Los alimentos, envasados o en recipientes, se pueden almacenar frescos en 5 estantes de altura ajustable.



- Material: Plástico
- Material interior: Acero
- Capacidad: 350 litro(s)
- Refrigeración: Convección
- GWP: 3
- Rango de temperatura: -2 °C a 8 °C
- Regulación de la temperatura: 5 niveles
- Consumo de energía kWh / 24 h: 2,01
- Consumo de energía kWh / año: 735
- Clase de eficiencia energética: D (EU No. 2015 / 1094)
- Clase climática: 4
- Características: Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.
- Tope de la puerta intercambiable: Sí
- Cantidad bandejas: 5
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Características: 2 ruedas, 2 patas
Parada del ventilador al abrir la puerta
- Potencia nominal: 0,23 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Medidas: an. 600 x prof. 635 x al. 1.730 mm
- Peso: 55 kg



700276

GTIN 4015613797632

PVP* 959,- €



- ▶ 5 estantes
Medidas: an. 520 x prof. 360 mm
- ▶ Estantes de altura ajustable



- ▶ Iluminación interior



- ▶ 2 ruedas, 2 patas

Refrigerador 590LW



- Material
- Material interior
- Capacidad
- Gastronorm
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática

- Bloqueable
- Tope de la puerta intercambiable
- Cantidad bandejas
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero, lacado
Plástico (ABS)
590 litro(s)
2/1 GN
Convección
3
0 °C a 8 °C
Digital
0,75
329
A (EU No. 2015 / 1094)
3

Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 25 °C y, por lo tanto, no es adecuado para utilizarse en las cocinas profesionales calientes.

Sí
Sí
5
Puerta de cierre automático
0,13 kW | 230 V | 50 Hz
an. 775 x prof. 745 x al. 1.910 mm
87,9 kg

700907

PVP* 1.749,- €

GTIN 4015613840291



Frigorífico 600 WSTL



- Material
- Material interior
- Capacidad
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática

- Bloqueable
- Tope de la puerta intercambiable
- Patas de altura ajustable
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero
Esmaltado, levemente texturizado
Acero, lacado
600 litro(s)
Estática con 1 ventilador
3
-1 °C a 6 °C
En pasos de 0,1 °C
1,82
664
C (EU No. 2015/1094-IV)
4

Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.

Sí
Sí
1.930 mm a 1.945 mm
5
Sí
0,29 kW | 230 V | 50 Hz
an. 780 x prof. 720 x al. 1.930 mm
91,2 kg

700854

PVP* 1.649,- €

GTIN 4015613843278



Rejilla insertable 600 WSTL-OM

- Posibilidades de uso:
Ranura superior, Ranuras intermedias
- Medidas: an. 650 x prof. 510 x al. 40 mm
- Peso: 2,5 kg
- GTIN: 4015613863085

700858

PVP* 42,- €

Rejilla insertable 600 WSTL-U

- Posibilidades de uso:
Ranura inferior
- Medidas: an. 650 x prof. 380 x al. 40 mm
- Peso: 1,9 kg
- GTIN: 4015613860664

700857

PVP* 36,- €



Frigorífico con puerta de cristal GTK3-121



Este frigorífico compacto con puerta de cristal y diseño moderno es el toque estrella de cualquier barbacoa o celebración. Sus 3 estantes permiten mantener frías bebidas y alimentos detrás de la puerta de cristal con filtro UV.



- Material: Acero inoxidable 18/10
Vidrio, tintado
- Material interior: Plástico
- Tipo de vidrio: Cristal de seguridad aislante con filtro de rayos UV
Cristal triple
- Capacidad: 63 litro(s)
- Refrigeración: Compresor
- GWP: 3
- Rango de temperatura: -1 °C a 10 °C
- Consumo de energía kWh / año: 345
- Clase de eficiencia energética: A (EU No. 2019 / 2018)
- Temperatura ambiente: 16 °C a 38 °C
- Iluminación interior: Sí
- Bloqueable: Sí
- Tope de la puerta: Derecha
- Cantidad bandejas: 3
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Indicación importante: Adecuado para uso en interiores
Apto para su uso en exteriores protegidos de las inclemencias del tiempo
Empotrable con al menos 15 cm de espacio libre alrededor
- Potencia nominal: 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 435 x prof. 505 x al. 680 mm
- Peso: 31,6 kg



- ▶ 3 estantes regulables en altura
- ▶ Medidas: an. 335 x prof. 350 mm



- ▶ Iluminación LED

700851

PVP* 698,- €

GTIN 4015613841908



Frigorífico con puerta de cristal 300L



- Material: Acero, recubierto
Vidrio
- Material interior: Plástico (ABS)
- Tipo de vidrio: Acero, recubierto
Cristal doble
- Vidrio de seguridad: Sí
- Capacidad: 300 litro(s)
- Refrigeración: Convección
- GWP: 3
- Rango de temperatura: 2 °C a 8 °C
- Consumo de energía kWh / año: 953
- Clase de eficiencia energética: F (EU No. 2019 / 2018)
- Temperatura ambiente: Hasta 40 °C
- Iluminación interior: Sí
- Tope de la puerta: Derecha
- Cantidad bandejas: 4
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Características: 1 ventilador
Iluminación: LED, conmutable por separado
- Potencia nominal: 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 440 x prof. 710 x al. 1.840 mm
- Peso: 78 kg



- ▶ Iluminación LED conmutable por separado



- ▶ 4 ruedas, 2 patas

700812

PVP* 1.249,- €

GTIN 4015613720623



Frigorífico con puerta de cristal 326



• Material



• Material interior
• Tipo de vidrio
• Vidrio de seguridad



• Capacidad
• Refrigeración

• GWP
• Rango de temperatura
• Consumo de energía kWh / año
• Clase de eficiencia energética
• Temperatura ambiente
• Iluminación interior
• Bloqueable
• Tope de la puerta
• Cantidad bandejas
• Bandejas de altura ajustable
• Características

Chapa de acero, esmaltada
Vidrio
Plástico (ABS)
Plástico
Cristal doble
Sí
360 litro(s)
Estático
Con ventilador adicional
3
-1 °C a 6 °C
710
D (EU No. 2019 / 2018)
Hasta 40 °C
Sí
Sí
Derecha
4
Sí
1 ventilador
Iluminación: LED, conmutable por separado
2 ruedas, 2 patas
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
an. 620 x prof. 635 x al. 1.730 mm
67,4 kg



▶ 4 estantes regulables en altura
▶ Con rieles de precios extraíbles



▶ Iluminación LED conmutable por separado

700834

PVP* 1.049,- €



GTIN 4015613756943

Frigorífico con puerta de cristal GTK2-221



• Material



• Material interior
• Tipo de vidrio
• Vidrio de seguridad



• Capacidad
• Refrigeración
• GWP
• Rango de temperatura
• Regulación de la temperatura

Acero, lacado
Vidrio
Acero, recubierto
Cristal doble
Sí
804 litro(s)
Convección
3
1 °C a 9 °C
Electrónico
En pasos de 1 °C
1.978
F (EU No. 2019 / 2018)
10 °C a 32 °C
Sí
Sí
Izquierda / Derecha
4
Sí
Iluminación: LED, conmutable por separado
Parada del ventilador al abrir la puerta
Puerta de cierre automático
4 llaves
2 espaciadores para separación de la pared
0,5 kW | 230 V | 50 Hz
an. 880 x prof. 720 x al. 2.020 mm
133 kg

• Consumo de energía kWh / año
• Clase de eficiencia energética
• Temperatura ambiente
• Iluminación interior
• Bloqueable
• Tope de la puerta
• Cantidad bandejas
• Bandejas de altura ajustable
• Características

• Incluye

• Potencia nominal
• Medidas
• Peso

Rejilla insertable GTK2-221

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Medidas: an. 790 x prof. 530 x al. 35 mm
- Peso: 4,1 kg
- GTIN: 4015613865218



700848ZR

PVP* 65,- €

700848

PVP* 2.198,- €



GTIN 4015613839974

Frigorífico con puerta de cristal GTK1-123



• Material



• Material interior

• Tipo de vidrio

• Vidrio de seguridad

• Capacidad

• Refrigeración

• GWP

• Rango de temperatura

• Regulación de la temperatura

• Consumo de energía kWh / año

• Clase de eficiencia energética

• Temperatura ambiente

• Pantalla publicitaria

• Bloqueable

• Tope de la puerta

• Cantidad bandejas

• Bandejas de altura ajustable

• Características

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

Acero, lacado

Vidrio

Plástico PP

Aluminio, revestida

Cristal doble

Sí

232 litro(s)

Estática con 1 ventilador

3

1 °C a 9 °C

Electrónico

En pasos de 1 °C

615

D (EU No. 2019 / 2018)

10 °C a 32 °C

Iluminación: LED

Para etiquetas adhesivas, medidas máx.:

an. 445 x al. 190 mm

Sí

Derecha

4

Sí

Iluminación: LED

4 ruedas, 2 patas

0,21 kW | 230 V | 50 Hz

an. 450 x prof. 525 x al. 2.025 mm

72 kg



Rejilla insertable GTK1-123

• Material: Acero, Recubrimiento de plástico

• Medidas: an. 360 x prof. 330 x al. 28 mm

• Peso: 1,1 kg

• GTIN: 4015613865164



700836ZR

PVP* 22,50 €

700836

PVP* 1.198,- €

GTIN 4015613814704



Frigorífico con puerta de cristal 302L WB



• Material

• Material interior

• Tipo de vidrio



• Vidrio de seguridad

• Capacidad

• Refrigeración

• GWP

• Rango de temperatura

• Consumo de energía kWh / año

• Clase de eficiencia energética

• Temperatura ambiente

• Pantalla publicitaria

• Iluminación interior

• Bloqueable

• Tope de la puerta

• Cantidad bandejas

• Bandejas de altura ajustable

• Características

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

Acero, lacado | Vidrio

Plástico (ABS)

Cristal doble

Sí

302 litro(s)

Estática con 1 ventilador

3

0 °C a 10 °C

642

D (EU No. 2019 / 2018)

16 °C a 30 °C

Iluminación: LED

Para etiquetas adhesivas, medidas máx.:

an. 600 x al. 155 mm

Para impresiones, medidas máx.: an. 495 x al. 130 mm

Sí

Sí

Derecha

5

Sí

Iluminación LED con pantalla publicitaria conmutable

por separado

2 ruedas, 2 patas

0,15 kW | 230 V | 50 Hz

an. 600 x prof. 580 x al. 1.845 mm

53,9 kg



▶ Pantalla publicitaria

Iluminación LED

▶ Para etiquetas adhesivas

▶ Para impresiones

700611

PVP* 998,-

GTIN 4015613840338



Frigorífico con congelador

Combinación de frigorífico y congelador en un atractivo diseño negro con una capacidad de 430 litros. Las puertas de cristal permiten ver directamente los platos, que se pueden iluminar con una luz LED que se enciende y apaga por separado.



- Material: Acero, lacado
- Tipo de vidrio: Cristal doble
- Contenido útil: 430 litro(s)
- Refrigeración: Compresor
- Rango de temperatura: Convección de 0 °C a 10 °C de -18 °C a -22 °C
- Regulación de la temperatura: En pasos de 1 °C
- Consumo de energía kWh / año: 3.650
- Clase de eficiencia energética: C (EU No. 2019 / 2018)
- Temperatura ambiente: 16 °C a 25 °C
- Iluminación interior: Sí
- Cantidad puertas: 2
- Tope de la puerta: Derecha
- Cantidad bandejas: 4
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Características: Arriba frigorífico | abajo congelador
4 ruedas giratorias, 2 con freno
Iluminación: LED, conmutable por separado
Dispositivo de calentamiento para evitar la condensación
- Potencia nominal: 0,77 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 700 x prof. 780 x al. 2.000 mm
- Peso: 121,4 kg



- ▶ 2 estantes por compartimento de enfriamiento
- ▶ Medidas: an. 565 x prof. 475 mm



- ▶ Indicador digital
- ▶ Iluminación LED conmutable por separado



- ▶ 4 ruedas giratorias, 2 con freno

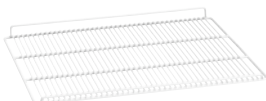
	Material interior	Código:	PVP*	GTIN
Frigorífico con congelador 430L	Plástico, blanco	700898	2.198,- €	4015613765747
Frigorífico con congelador KTK1-122	Plástico, negro	700900	2.198,- €	4015613842851



Accesorio

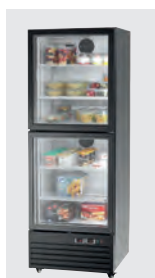
Rejilla insertable 430L

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Indicación importante: Color blanco
- Medidas: an. 565 x prof. 472 x al. 37 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613865485



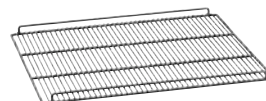
700898ZR

PVP* 19,- €



Rejilla insertable KTK1-122

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Indicación importante: Color negro
- Medidas: an. 565 x prof. 472 x al. 37 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613865508



700900ZR

PVP* 19,- €



Frigorífico con congelador



Combinación de frigorífico y congelador en un atractivo diseño negro con una capacidad de 820 litros. Las puertas de cristal permiten ver directamente los platos, que se pueden iluminar con una luz LED que se enciende y apaga por separado.



- Material: Acero, lacado
- Tipo de vidrio: Cristal doble
- Capacidad: 820 litro(s)
- Refrigeración: Compresor Convección
- Rango de temperatura: de 0 °C a 10 °C de -18 °C a -22 °C
- Regulación de la temperatura: En pasos de 1 °C
- Consumo de energía kWh / año: 6.570
- Clase de eficiencia energética: D (EU No. 2019 / 2018)
- Temperatura ambiente: 16 °C a 25 °C
- Iluminación interior: Sí
- Tope de la puerta: Izquierda / Derecha
- Cantidad puertas: 2
- Bloqueable: Sí
- Cantidad bandejas: 8
- Bandejas de altura ajustable: Sí
- Características: Izquierda frigorífico | derecha congelador

- Potencia nominal: 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 1.220 x prof. 805 x al. 2.000 mm
- Peso: 201 kg



- ▶ 4 estantes por compartimento de enfriamiento
- ▶ Medidas: an. 500 x prof. 485 mm



- ▶ Indicador digital
- ▶ Iluminación LED conmutable por separado



- ▶ 4 ruedas giratorias, 2 con freno

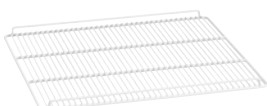
	Material interior	Código:	PVP*	GTIN
Frigorífico con congelador 820L	Plástico, blanco	700899	3.498,- €	4015613765754
Frigorífico con congelador KTK2-222	Plástico, negro	700901	3.498,- €	4015613842868



Accesorio

Rejilla insertable 820L

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Indicación importante: Color blanco
- Medidas: an. 503 x prof. 483 x al. 27 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613865492



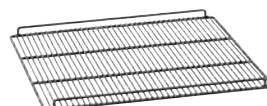
700899ZR

PVP* 15,- €



Rejilla insertable KTK2-222

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Indicación importante: Color negro
- Medidas: an. 503 x prof. 483 x al. 27 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613865515



700901ZR

PVP* 15,- €



Frigorífico con congelador 484L GN210



- Material interior
- Capacidad
- Gastronorm
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura
- Temperatura ambiente
- Tope de la puerta
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
484 litro(s)
2/1 GN | 1/1 GN
Convección
de 0 °C a 10 °C
de -18 °C a -22 °C
En pasos de 1 °C
16 °C a 32 °C
Derecha
3
Sí
4 ruedas giratorias, 2 con freno
1 interruptor de encendido y apagado para el frigorífico y para el congelador, respectivamente
Arriba frigorífico | abajo congelador
0,77 kW | 230 V | 50 Hz
an. 645 x prof. 840 x al. 2.010 mm
122,8 kg

700826

PVP* 2.959,- €

GTIN 4015613689012



Rieles de apoyo 484L GN210-2

- Juego compuesto por: 2 rieles de apoyo
- Medidas: an. 20 x prof. 650 x al. 12 mm
- Peso: 0,25 kg
- GTIN: 4015613833453

700844

PVP* 45,- €

Rejilla insertable 484L GN210

- Material: Recubrimiento de PVC
- Medidas: an. 530 x prof. 640 x al. 60 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613833460

700846

PVP* 35,- €

Refrigerador 335L GN110



- Material interior
- Capacidad
- Gastronorm
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática



- Bloqueable
- Tope de la puerta
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
335 litro(s)
1/1 GN | 1/2 GN
Convección
3
0 °C a 10 °C
En pasos de 1 °C
1,5
548
C (EU No. 2015 / 1094)
4
Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.
Sí
Derecha
3
Sí
4 ruedas giratorias, 2 con freno
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
an. 500 x prof. 740 x al. 2.030 mm
79 kg

700825

PVP* 1.869,- €

GTIN 4015613689036



Rieles de apoyo 335L GN110-2

- Juego compuesto por: 2 rieles de apoyo
- Medidas: an. 25 x prof. 550 x al. 20 mm
- Peso: 0,47 kg
- GTIN: 4015613833422

700838

PVP* 45,- €

Rejilla insertable 335L GN110

- Material: Recubrimiento de PVC
- Medidas: an. 330 x prof. 527 x al. 60 mm
- Peso: 0,12 kg
- GTIN: 4015613833446

700839

PVP* 35,- €

Frigorífico KGN1-112



• Material



• Material interior



• Gastronorm

• GWP

• Rango de temperatura

• Clase de eficiencia energética

• Clase climática

• Iluminación interior

• Bloqueable

• Bandejas de altura ajustable

• Características

Acero inoxidable

Cubierta de base galvanizada

Pared trasera galvanizada

Acero inoxidable

2/1 GN

3

0 °C a 8 °C

B (EU No.2015 / 1094)

5

Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C.

Sí

Sí

Sí

4 ruedas giratorias, 2 con freno

Iluminación: LED



- Consumo de energía kWh / 24 h: 1,32
- Consumo de energía kWh / año: 482
- Tope de la puerta intercambiable



- Consumo de energía kWh / 24 h: 2,2
- Consumo de energía kWh / año: 803
- Tope de la puerta: Izquierda / Derecha

	Capacidad	Cantidad bandejas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
KGN1-112	650 litro(s)	3	0,2 kW 230 V 50 Hz	an. 740 mm prof. 835 mm al. 2.050 mm	102,7 kg	700843	1.698,- €	4015613828459
KGN2-212	1.350 litro(s)	6	0,43 kW 230 V 50 Hz	an. 1.485 mm prof. 835 mm al. 2.050 mm	159,5 kg	700853	2.798,- €	4015613846453



► Gastronorm: 2/1 GN



► Estantes regulables en altura
► Medidas: an. 530 x prof. 650 mm



► Con cierre



► 4 ruedas giratorias, 2 con freno

Accesorio

Rieles de apoyo KTKGN-112-212

- Juego compuesto por: 2 rieles de apoyo
- Medidas: an. 20 x prof. 670 x al. 20 mm
- Peso: 0,46 kg
- GTIN: 4015613868356

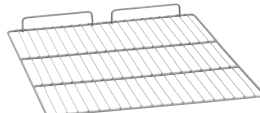


700860

PVP* 19,- €

Rejilla insertable KTKGN-112-212

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Medidas: an. 530 x prof. 650 x al. 45 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613865225



700859

PVP* 19,- €



► Congelador TKGN1-112 | TKGN2-212
página 279

Refrigerador 700 GN211



Este espacioso frigorífico con cajones en formato 2/1 GN ofrece suficiente capacidad para productos refrigerados. Gracias a su aspecto discreto, encaja perfectamente en cualquier cocina.



- Material interior
- Gastronorm
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática

Acero inoxidable
2/1 GN
Convección
3
-2 °C a 8 °C
C (EU No. 2015 / 1094)
4

- Bloqueable
- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura
- Bandejas de altura ajustable

Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.
Sí
Sí
2.040 mm a 2.115 mm
Sí



- Consumo de energía kWh / 24 h: 1,58
- Consumo de energía kWh / año: 577
- Tope de la puerta intercambiable



- Consumo de energía kWh / 24 h: 2,74
- Consumo de energía kWh / año: 998
- Tope de la puerta: Izquierda / Derecha

	Capacidad	Cantidad bandejas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
700 GN211	700 litro(s)	3	0,37 kW 230 V 50 Hz	an. 655 mm prof. 855 mm al. 2.050 mm	106,2 kg	700415	2.549,- €	4015613840253
1400 GN211	1.400 litro(s)	6	0,57 kW 230 V 50/60 Hz	an. 1.320 mm prof. 855 mm al. 2.050 mm	162 kg	700416	3.549,- €	4015613840260



► Gastronorm: 2/1 GN



► Estantes regulables en altura
► Medidas: an. 530 x prof. 650 mm



► Con cierre



► Patas de altura ajustable
2.040 mm a 2.115 mm

Accesorio

1 par de rieles de apoyo

- Medidas: an. 565 x prof. 15 x al. 25 mm
- Peso: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

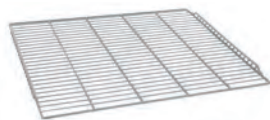


700488

PVP* 19,- €

Rejilla 2/1GN

- Medidas: an. 530 x prof. 650 x al. 21 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613587202



700487

PVP* 45,- €



► Congelador 700 GN211 | 1400 GN211
página 280



Refrigerador 700 GN210



Amplio e inteligente: este elegante frigorífico de acero inoxidable posee una gran capacidad de 700 litros en formato GN 2/1. Una señal acústica avisa de la interrupción en la cadena de frío si la puerta del frigorífico permanece abierta demasiado tiempo.



- Material interior: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 700 litro(s)
- Gastronorm: 2/1 GN
- Refrigeración: Convección
- GWP: 3
- Rango de temperatura: -2 °C a 8 °C
- Regulación de la temperatura: En pasos de 1 °C
- Consumo de energía kWh / 24 h: 0,88
- Consumo de energía kWh / año: 321
- Clase de eficiencia energética: A (EU No. 2015 / 1094)
- Clase climática: 5



- Iluminación interior
- Bloqueable
- Tope de la puerta intercambiable
- Ajuste de altura
- Cantidad bandejas: 4
- Bandejas de altura ajustable
- Características

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C.

- Sí
- Sí
- Sí
- 2.040 mm a 2.090 mm
- 4
- Sí

Distancia entre las ranuras para los cajones: 75 mm

Iluminación: LED, conmutable por separado
Señal acústica si la puerta se mantiene abierta demasiado tiempo

0,2 kW | 230 V | 50 Hz
an. 705 x prof. 895 x al. 2.090 mm
140,9 kg



- ▶ Cantidad de estantes: 4
- ▶ Medidas de cada estante: an. 534 x prof. 650 mm
- ▶ Gastronorm: 2/1 GN
- ▶ Estantes regulables en altura



- ▶ Con cierre
- ▶ Pantalla digital



- ▶ Iluminación LED
- ▶ Conmutable por separado

700904

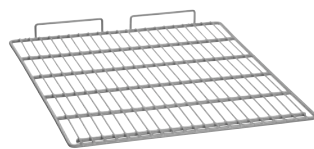
GTIN 4015613840284



PVP* 2.998,- €

Rejilla insertable 700LGN210-OM

- Posibilidades de uso: Ranura superior, Ranuras intermedias
- Medidas: an. 530 x prof. 655 x al. 45 mm
- Peso: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749



700816

PVP* 39,- €

Rejilla insertable 700LGN210-U

- Posibilidades de uso: Ranura inferior
- Medidas: an. 530 x prof. 645 x al. 75 mm
- Peso: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756



700817

PVP* 45,- €



▶ Congelador 700 GN210
página 281

Mini cámara frigorífica 1240L



- Material
- Material interior
- Medidas interiores
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Temperatura ambiente
- Bloqueable
- Tope de la puerta intercambiable
- Características

- No incluido en el suministro

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Chapa de acero
 Recubrimiento de PVC
 Aluminio
 Fondo de acero inoxidable
 an. 820 x prof. 860 x al. 1.760 mm
 1.240 litro(s)
 Compresor
 2 °C a 10 °C
 16 °C a 38 °C
 Sí
 Sí
 Cerradura antipánico
 Preparada para rieles de apoyo y parrillas,
 dispositivo de suspensión, rampa de acceso
 Rieles de apoyo y parrillas, dispositivo de
 suspensión, rampa de acceso
 0,57 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 980 x prof. 1.040 x al. 2.200 mm
 158,2 kg



► Cámara de refrigeración
 Capacidad: 1240 litros
 Medidas: an. 855 x prof. 900 x al. 1760 mm



► Preparada para
 Carriles de soporte, rejillas
 Dispositivo de suspensión
 Rampa de acceso



► Con cerradura antipánico
 ► Bloqueable
 ► Lado de cierre de la puerta intercambiable

	Estado de suministro	Código:	PVP*	GTIN
Mini cámara frigorífica 1240L	Montado	700690	4.898,- €	4015613787114
Mini cámara frigorífica BS1240L	Juego de montaje (montaje fácil)	700699	4.898,- €	4015613790879



Accesorio

Rieles de apoyo

- Juego compuesto por: 4 rieles de apoyo
- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.500 x prof. 40 x al. 25 mm
- Peso: 5,9 kg
- GTIN: 4015613680019



700593

PVP* 165,- €

Parrilla

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Capacidad de carga máx.: 20 kg
- Medidas: an. 870 x prof. 825 x al. 55 mm
- Peso: 4,9 kg
- GTIN: 4015613630380



700592

PVP* 129,- €

Dispositivo de suspensión

- Juego compuesto por:
 2 rieles de apoyo
 1 tubo de suspensión (ajustable en 5 posiciones horizontales)
- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Longitud rieles de apoyo: 850 mm
- Medidas tubo: Ø 30 mm | Longitud: 830 mm
- Capacidad de carga máx.: 150 kg
- Distancia del suelo: 1.700 mm
- Medidas: an. 830 x prof. 30 x al. 30 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630397



700595

PVP* 129,- €

Rampa de acceso

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de carga máx.: 130 kg
- Medidas: an. 850 x prof. 195 x al. 35 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630410



700597

PVP* 209,- €

Armario Dry Age



Disfrutar de la carne al más alto nivel: el armario Dry Age ofrece condiciones óptimas para el curado de carne.



• Material



• Material interior

• Tipo de vidrio

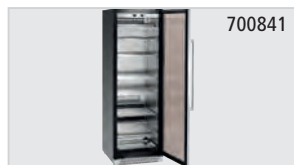
- Vidrio de seguridad
- Refrigeración
- GWP
- Regulación de la temperatura

- Rango de temperatura
- Temperatura ambiente
- Humedad del aire
- Lámpara UV
- Iluminación interior
- Bloqueable
- Tope de la puerta
- Bandejas de altura ajustable
- Características

Vidrio
Chapa de acero
Acero inoxidable
Cristal triple
Tintado
Vidrio con filtro de luz ultravioleta
Sí
Convección
3
Electrónico
En pasos de 1 °C
2 °C a 14 °C
18 °C a 38 °C
del 50 % al 85 %
Sí
LED
Sí
Derecha
Sí
Luz ultravioleta antibacteriana
Neutralización de olores mediante filtro de carbón activo



700840



700841



- ▶ Condiciones climáticas óptimas para el proceso de maduración de la carne
- ▶ Humedad ajustable en incrementos del 1 %
- ▶ Temperatura ajustable en incrementos de 1 °C

- ▶ Adecuado para la maduración en vertical o en horizontal de carne de cerdo, vacuno y venado de alta calidad

Armario Dry Age 63

- Capacidad 63 litro(s)
- Cantidad filtros 1
- Depósito de agua 300 ml
- Medidas de las varillas an. 295 x prof. 305 x al. 30 mm
- Capacidad de carga por estructura de 20 kg suspensión
- Cantidad bandejas 4
- Capacidad de carga máx. de los estantes 15 kg
- Patas de altura ajustable Sí
- Incluye 1 filtro de carbón activo
1 bandeja de goteo
1 mango con material de montaje
1 estructura de suspensión + 3 ganchos para carne
2 llaves
4 rejillas de acero inoxidable
1 filtro de humedad + 1 filtro de repuesto + soporte + bandeja de goteo
- Potencia nominal 0,14 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 395 x prof. 605 x al. 880 mm
- Peso 40,6 kg
- GTIN 4015613769363

Armario Dry Age 380

- Capacidad 380 litro(s)
- Cantidad filtros 2
- Depósito de agua 2 x 300 ml
- Medidas de las varillas Ø 25 mm, longitud 495 mm
- Capacidad de carga por estructura de 80 kg suspensión
- Cantidad bandejas 7
- Capacidad de carga máx. de los estantes 20 kg
- Patas de altura ajustable No
- Incluye 2 filtros de carbón activo
1 bandeja de goteo
7 rejillas de acero inoxidable
1 mango con material de montaje
2 estructuras de suspensión + 6 ganchos para carne
2 llaves
2 filtros de humedad + 2 filtros de repuesto + soporte + bandeja de goteo
- Potencia nominal 0,41 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 595 x prof. 750 x al. 1.865 mm
- Peso 104 kg
- GTIN 4015613769370

700840

PVP* 1.149,- €



700841

PVP* 3.498,- €



Congelador TKS38

Este práctico congelador de tamaño compacto encuentra su lugar en todas partes. Puede utilizarse para enfriar vasos o para congelar bebidas espirituosas e incluso pequeñas cantidades de alimentos congelados.



- Material
- Material interior
- Capacidad
- Refrigeración
- GWP
- Margen de temperaturas hasta
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Temperatura ambiente
- Tope de la puerta intercambiable
- Incluye

Poliétileno
HIPS (Poliestireno de alto impacto)
38 litro(s)
Compresor
3
-20 °C
147
E (EU No. 2019 / 2016)
16 °C a 38 °C
Sí
1 accesorio para hasta 18 vasos (longitud de cada gancho: 135 mm)
0,06 kW | 230 V | 50 Hz
an. 475 x prof. 450 x al. 500 mm
14 kg

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Este práctico congelador de tamaño compacto
- ▶ Capacidad: 38 litros



- ▶ 1 accesorio para hasta 18 vasos
- ▶ Longitud de cada gancho: 135 mm



700078

GTIN 4015613636900



PVP* 245,- €

Congelador TKS90

Congelador con capacidad de 90 litros, puerta de vidrio y calefacción de cristal conmutable por separado. Ideal para una presentación perfecta de alimentos congelados, como helados, en quioscos, cines, gasolineras, bistrós o bares.



- Material
- Material interior
- Capacidad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Temperatura ambiente
- Iluminación interior
- Bloqueable
- Tope de la puerta
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero, lacado
Vidrio
Plástico
90 litro(s)
Compresor
-13 °C a -22 °C
1.991
D (EU No. 2019 / 2018)
a 30 °C
Sí
Sí
Derecha
3
Sí
2 llaves
0,23 kW | 230 V | 50 Hz
an. 620 x prof. 600 x al. 720 mm
47,6 kg



- ▶ Calefacción del cristal para una clara visibilidad
- ▶ Evita el empañamiento de la puerta acristalada.
- ▶ Conmutable por separado



- ▶ 1 puerta con bisagras
- ▶ Cristal, acristalamiento triple



- ▶ Con cierre
- ▶ Incluye 2 llaves

700342

GTIN 4015613719696



PVP* 1.049,- €

Congelador TK1-111



Congelador con 6 cajones, perfecto para mantener los productos congelados bien organizados. La Big Box facilita la congelación y el almacenamiento de productos de gran tamaño sin complicaciones. Con su diseño blanco y sencillo, el congelador se adapta perfectamente a cualquier cocina o despensa.



- Material: Plástico
- Material interior: HIPS (Poliestireno de alto impacto)
- Capacidad: 215 litro(s)
- Refrigeración: Estático
- GWP: 3
- Margen de temperaturas hasta: -18 °C
- Regulación de la temperatura: 8 niveles
- Consumo de energía kWh / año: 201
- Clase de eficiencia energética: E (EU No. 2019 / 2016)
- Temperatura ambiente: 16 °C a 43 °C
- Cantidad cajones: 6
- Tope de la puerta intercambiable: Sí
- Características: 1 Big Box: ancho 440 x altura 262 mm
Ancho de los cajones: 440 mm
Altura de los cajones: 172 mm
- Incluye: 1 bandeja cubitera
- Potencia nominal: 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 595 x prof. 655 x al. 1.450 mm
- Peso: 53 kg



► 6 cajones



► Big Box para productos congelados de gran tamaño



► Ajuste de temperatura en 8 niveles

700341V1

GTIN 4015613878331



PVP* 839,- €

Congelador 600ST



Con su robusto diseño de acero inoxidable, este congelador con cerradura se puede integrar perfectamente en cualquier cocina comercial. La temperatura de refrigeración óptima se puede ajustar de forma sencilla e intuitiva en incrementos de 0,1°C a través de la pantalla. Los 6 estantes permiten aprovechar de forma óptima el gran espacio interior.



- Material interior: Acero, lacado
- Capacidad: 600 litro(s)
- Refrigeración: Estático
- GWP: 3
- Rango de temperatura: -15 °C a -22 °C
- Regulación de la temperatura: Electrónico
- Temperatura ambiente: En pasos de 1 °C a 32 °C
- Bloqueable: Sí
- Tope de la puerta intercambiable: Sí
- Ajuste de altura: 1.870 mm a 1.885 mm
- Cantidad bandejas: 6
- Bandejas de altura ajustable: No
- Potencia nominal: 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 780 x prof. 745 x al. 1.870 mm
- Peso: 95,4 kg



► 6 estantes
► Medidas: an. 590 x prof. 490 mm



► Con cierre



► Patas regulables en altura

700856

GTIN 4015613843292



PVP* 1.998,- €

Congelador TKG1-112



• Material

Acero inoxidable
Cubierta de base galvanizada
Pared trasera galvanizada
Acero inoxidable



• Material interior

2/1 GN



• Gastronorm

Convección

• Refrigeración

3

• GWP

-18 °C a -22 °C

• Rango de temperatura

• Clase climática

5

Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 40 °C.

• Iluminación interior

Sí

• Bloqueable

Sí

• Bandejas de altura ajustable

Sí

• Características

4 ruedas giratorias, 2 con freno

Iluminación: LED



- Consumo de energía kWh / 24 h: 5,14
- Consumo de energía kWh / año: 1.876
- Clase de eficiencia energética: C (EU No. 2015 / 1094)
- Tope de la puerta intercambiable



- Consumo de energía kWh / 24 h: 11,68
- Consumo de energía kWh / año: 4.263
- Clase de eficiencia energética: D (EU No. 2015 / 1094)
- Tope de la puerta: Izquierda / Derecha

	Capacidad	Cantidad bandejas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
TKGN1-112	650 litro(s)	3	0,41 kW 230 V 50 Hz	an. 740 mm prof. 835 mm al. 2.050 mm	101,2 kg	700852	1.998,- €	4015613846446
TKGN2-212	1.350 litro(s)	6	0,43 kW 230 V 50 Hz	an. 1.485 mm prof. 835 mm al. 2.050 mm	168,9 kg	700847	3.498,- €	4015613828473



► Gastronorm: 2/1 GN



► Estantes
► Medidas: an. 530 x prof. 650 mm



► Con cierre



► 4 ruedas giratorias, 2 con freno

Accesorio

Rieles de apoyo KTKGN-112-212

- Juego compuesto por: 2 rieles de apoyo
- Medidas: an. 20 x prof. 670 x al. 20 mm
- Peso: 0,46 kg
- GTIN: 4015613868356

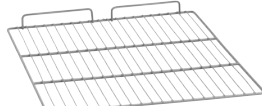


700860

PVP* 19,- €

Rejilla insertable KTKGN-112-212

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Medidas: an. 530 x prof. 650 x al. 45 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613865225



700859

PVP* 19,- €



► Frigorífico KGN1-112 | KGN2-212
página 272



Congelador 700 GN211



Este espacioso congelador ofrece suficiente capacidad para productos congelados en recipientes de hasta 2/1 GN. Gracias a su aspecto discreto, encaja perfectamente en cualquier cocina.



- Material interior
- Gastronorm
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Clase climática

- Bloqueable
- Patas de altura ajustable
- Bandejas de altura ajustable

Acero inoxidable

2/1 GN

Convección

3

-18 °C a -22 °C

4

Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.

Sí

Sí

Sí



- Consumo de energía kWh / año: 2.336
- Consumo de energía kWh / 24 h: 6,4
- Clase de eficiencia energética: D (EU No.2015 / 1094)
- Tope de la puerta intercambiable



- Consumo de energía kWh / año: 4.580
- Consumo de energía kWh / 24 h: 12,55
- Clase de eficiencia energética: E (EU No.2015 / 1094)
- Tope de la puerta: Izquierda / Derecha

	Capacidad	Cantidad bandejas	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
700 GN211	700 litro(s)	3	0,69 kW 230 V 50/60 Hz	an. 655 mm prof. 855 mm al. 2.050 mm	110,4 kg	700705	3.149,- €	4015613840239
1400 GN211	1.400 litro(s)	6	1,01 kW 230 V 50 Hz	an. 1.315 mm prof. 855 mm al. 2.050 mm	174 kg	700706	4.298,- €	4015613840246



Accesorio

1 par de rieles de apoyo

- Medidas: an. 565 x prof. 15 x al. 25 mm
- Peso: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

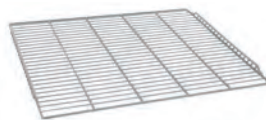


700488

PVP* 19,- €

Rejilla 2/1GN

- Medidas: an. 530 x prof. 650 x al. 21 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613587202



700487

PVP* 45,- €



► Frigorífico KGN1-112 | KGN2-212
página 273

Congelador 700 GN210



- Material interior
- Capacidad
- Gastronorm
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática

- Iluminación interior
- Bloqueable
- Tope de la puerta intercambiable
- Patas de altura ajustable
- Cantidad bandejas
- Bandejas de altura ajustable
- Características

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable 18/10
700 litro(s)
2/1 GN
Convección
3
-18 °C a -22 °C
En pasos de 0,1 °C
1.172
3,21
B (EU No.2015 / 1094)
4
Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.
Sí
Sí
Sí
2.040 mm a 2.090 mm
4
Sí
Iluminación: LED, conmutable por separado
Señal acústica si la puerta se mantiene abierta demasiado tiempo
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
an. 705 x prof. 895 x al. 2.090 mm
144,7 kg



Rejilla insertable 700LGN210-OM Rejilla insertable 700LGN210-U
▶ Página 274

700903

PVP* 3.349,- €

GTIN 4015613840277



Mesa de congelación T2-1341



- Cantidad armarios
- Formato estándar de los armarios
- Medidas armario
- Cantidad de ranuras de inserción
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Regulación de la temperatura
- Consumo de energía kWh / 24 h
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática

- Tope de la puerta
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

1
1/1 GN
an. 335 x prof. 570 x al. 554 mm
6
Convección
3
-22 °C a -18 °C
En pasos de 0,1 °C
7,24
2.644
E (EU No. 2015 / 1094)
4
Este aparato está destinado a utilizarse a una temperatura ambiente de hasta 30 °C.
Izquierda / Derecha
2 rejillas
0,67 kW | 230 V | 50 Hz
an. 1.340 x prof. 700 x al. 850 mm
92,4 kg

110872

PVP* 3.098,- €

GTIN 4015613797618



Rieles de apoyo T2-1341-2

- Juego compuesto por: 2 rieles de apoyo
- Medidas: an. 20 x prof. 560 x al. 25 mm
- Peso: 0,26 kg
- GTIN: 4015613841441

110873

PVP* 19,- €

Rejilla insertable T2-1341

- Material: Acero, Recubrimiento de plástico
- Medidas: an. 325 x prof. 530 x al. 5 mm
- Peso: 0,81 kg
- GTIN: 4015613841458

110874

PVP* 35,- €



▶ Mesa de enfriamiento T2
página 230



Arcón congelador 288-W



Este arcón congelador con una capacidad de 288 litros es la alternativa de ahorro energético a los congeladores verticales. Las dos cestas y la partición garantizan un almacenamiento ordenado y bien clasificado de los productos congelados.



• Material

Plástico

Acero, lacado



• Material interior

Aluminio, revestida

• Medidas cesta

an. 225 x prof. 550 x al. 230 mm

• Separador

Libre colocación

Material: Plástico

• Refrigeración

Estático

• GWP

3

• Margen de temperaturas hasta

-18 °C

• Clase de eficiencia energética

B (EU No. 2019 / 2018)

• Temperatura ambiente

Hasta 40 °C

• Bloqueable

Sí



	Capacidad	Cantidad de cestas	Consumo de energía kWh / año	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
288-W	288 litro(s)	2	344	0,13 kW 230 V 50 Hz	an. 1.010 mm prof. 720 mm al. 835 mm	43,5 kg	700967	898,- €	4015613814728
391-W	391 litro(s)	4	414	0,13 kW 230 V 50 Hz	an. 1.300 mm prof. 720 mm al. 835 mm	53 kg	700968	998,- €	4015613854311
479-W	479 litro(s)	5	475	0,14 kW 230 V 50 Hz	an. 1.550 mm prof. 720 mm al. 835 mm	58 kg	700969	1.198,- €	4015613854328



▶ Arcón congelador con refrigeración estática



▶ Cestas extraíbles
▶ Medidas de cada cesta:
an. 225 x prof. 550 x al. 230 mm



▶ 1 partición
▶ Ajustable individualmente



▶ Con cierre

Abatidor de temperatura AL5 1/1GN



El enfriador rápido con espacio para hasta 5 rejillas 1/1 GN o 600 x 400 mm lleva los alimentos frescos rápida y suavemente a la temperatura óptima de almacenamiento. Ideal para cocinas exigentes en las que el tiempo, la higiene y la seguridad de los productos van de la mano.



- Cantidad de ranuras de inserción 5
- Dimensiones de ranuras de inserción 1/1 GN



- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Ciclo de enfriamiento rápido 70 °C a 10 °C (25 kg en 108 min)
- Potencia de refrigeración 70 °C a -18 °C (10 kg en 240 min)
- Consumo de energía Enfriamiento rápido: 0,064 kWh/kg
Congelación rápida: 0,279 kWh/kg



- Clase climática 4
- Incluye 1 sonda de temperatura interna

- Potencia nominal 1 rejilla 1/1 GN
1 rejilla (600 x 400 mm)
1 bandeja recoge gotas
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 750 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso 96,2 kg



► 5 unidades deslizantes adecuadas para:
1/1 GN
600 x 400 mm



► Equipos fiables:
Con sensor de temperatura central
hecho de CNS 18/10 de alta calidad



► Ciclo de enfriamiento rápido:
de 70 °C a 10 °C (25 kg en 108 min.)
► Capacidad de congelación por choque:
de 70 °C a -18 °C (10 kg en 240 min.)

700616

GTIN 4015613898391



PVP* 5.249,- €

Máquina de Hielo en Escamas F 90



Esta máquina de hielo triturado es ideal para presentar alimentos en mostradores de productos frescos o en bufés.



- Producción mediante Sistema de vaporización vertical
- Capacidad recipiente de almacenamiento 18 kg



- Refrigeración Refrigeración por aire
- Clase climática T



- Sensor de nivel de llenado Sí
- Toma de agua 3/4"
- Salida de agua Ø 20 mm
- Acoplable Sí
- Indicación importante Distancia en todos los lados como mínimo 15 cm
- Medidas an. 500 x prof. 600 x al. 695 mm

	Producción máx.	Potencia nominal	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Máquina de Hielo en Escamas F 90	90 kg / 24 horas	0,41 kW 230 V 50 Hz	51,9 kg	104609	4.149,- €	4015613792873
Máquina de hielo troceado F 130	130 kg / 24 horas	0,49 kW 230 V 50 Hz	52,5 kg	104636	4.749,- €	4015613793573

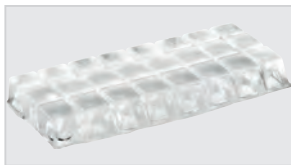




Máquina de cubitos de hielo W150



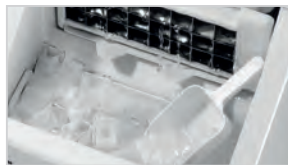
- Material: Plástico
- Color: Gris acero
- Producción máx.: 15 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo: 24 cubitos
- Cantidad tamaños de cubitos: 1
- Tipo cubitos: Forma de dado
- Producción mediante: Sistema de vaporización vertical
- Capacidad recipiente de almacenamiento: 1 kg
- Capacidad del tanque: 2,3 litro(s)
- Refrigeración: Compresor
- Clase climática: ST
- Potencia nominal: 0,24 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 290 x prof. 370 x al. 350 mm
- Peso: 9,4 kg



► Producción por ciclo de producción: 24 cubitos de hielo



► Capacidad del recipiente de almacenamiento: 1 kg



► Incluye: Pala para cubitos

100083

GTIN 4015613730707



PVP* 298,- €

Máquina de cubitos de hielo HK150



La máquina de cubitos de hielo permite producir conos huecos de 3 tamaños diferentes en función de las necesidades. Gracias al tanque de agua integrado y a sus dimensiones compactas resulta excelente para el área de mostrador.

- Material: Plástico
- Color: Gris acero
- Producción máx.: 15 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo: 12 cubitos
- Cantidad tamaños de cubitos: 3
- Tamaño de cubitos: S (Ø 1,5 cm | al. 3,5 cm)
M (Ø 2,2 cm | al. 3,5 cm)
L (Ø 2,5 cm | al. 3,5 cm)
- Tipo cubitos: Cónico (cono hueco)
- Producción mediante: Sistema de vaporización vertical
- Capacidad recipiente de almacenamiento: 1,5 kg
- Capacidad del tanque: 4,5 litro(s)
- Refrigeración: Refrigeración por aire
- Clase climática: ST
- Potencia nominal: 0,32 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 375 x prof. 415 x al. 425 mm
- Peso: 13,8 kg



► Producción por ciclo de producción: 12 cubitos de hielo



► 3 tamaños de cubitos



► Capacidad del recipiente de almacenamiento: 1,5 kg

100082

GTIN 4015613730714



PVP* 339,- €

Máquina de cubitos de hielo C26



Máquinas de cubitos de hielo de la serie C: forma de cono hueco mediante bomba de circulación. Se pueden producir hasta 25 kg / 50 kg de cubitos de hielo en 24 horas, muy fácilmente a través de una toma de agua corriente.



• Cantidad tamaños de cubitos	1
• Tipo cubitos	Cónico (cono hueco)
• Producción mediante	Bomba de circulación
• Refrigeración	Refrigeración por aire
• Clase climática	ST
• Sensor de nivel de llenado	Sí
• Toma de agua	3/4"
• Salida de agua	Ø 21 mm
• Indicación importante	Distancia en todos los lados como mínimo 10 cm

Máquina de cubitos de hielo C26

• Producción máx.	25 kg / 24 horas
• Producción por ciclo de trabajo	16 cubitos
• Tamaño de cubitos	Ø 28 mm, altura 40 mm, 18-20 g
• Capacidad recipiente de almacenamiento	7 kg
• Potencia nominal	0,22 kW 230 V 50/60 Hz
• Medidas	an. 395 x prof. 551 x al. 673 mm
• Peso	25,6 kg
• GTIN	4015613780856



104049

PVP* 879,- €

Máquina de cubitos de hielo C50

• Producción máx.	50 kg / 24 horas
• Producción por ciclo de trabajo	24 cubitos
• Tamaño de cubitos	Ø 29 mm, altura 40 mm, 19-21 g
• Capacidad recipiente de almacenamiento	13 kg
• Potencia nominal	0,38 kW 230 V 50/60 Hz
• Medidas	an. 547 x prof. 610 x al. 823 mm
• Peso	38,4 kg
• GTIN	4015613780863



104050

PVP* 1.249,- €

Máquina de cubitos de hielo Q 26



El sistema de paletas y el evaporador con dedos garantizan, gracias a la ausencia de bombas y boquillas de pulverización, un funcionamiento silencioso y sin fricción incluso en condiciones especialmente exigentes.



• Cantidad tamaños de cubitos	1
• Tamaño de cubitos	32,5 x 29 x 41 mm, 21 g
• Producción mediante	Sistema de paletas
• Tipo cubitos	Cónico (cono hueco)
• Refrigeración	Refrigeración por aire
• Clase climática	SN
• Sensor de nivel de llenado	Sí
• Toma de agua	3/4"
• Salida de agua	Ø 20 mm
• Altura sin patas	690 mm
• Acoplable	Sí
• Indicación importante	Distancia en todos los lados como mínimo 15 cm

Máquina de cubitos de hielo Q 26

• Producción máx.	25 kg / 24 horas
• Producción por ciclo de trabajo	15 cubitos
• Capacidad recipiente de almacenamiento	10 kg
• Potencia nominal	0,27 kW 230 V 50 Hz
• Medidas	an. 400 x prof. 545 x al. 690 mm
• Peso	30,9 kg
• GTIN	4015613785707



104304

PVP* 1.809,- €

Máquina de cubitos de hielo Q 46

• Producción máx.	45 kg / 24 horas
• Producción por ciclo de trabajo	35 cubitos
• Capacidad recipiente de almacenamiento	16 kg
• Potencia nominal	0,36 kW 230 V 50 Hz
• Medidas	an. 500 x prof. 600 x al. 690 mm
• Peso	38,8 kg
• GTIN	4015613774077



104306

PVP* 2.549,- €

Máquina de cubitos de hielo B 28 Plus



Eficiente y económica: la máquina de hielo optimizada de la serie B Plus produce grandes cantidades de cubitos de hielo en forma cónica y, al mismo tiempo, es de bajo consumo.



- Cantidad tamaños de cubitos 1
- Tamaño de cubitos 35 x 32 mm, 20 g, ajustable
- Tipo cubitos Cónico (cono macizo)
- Producción mediante Sistema de pulverización
- Refrigeración Refrigeración por aire
- Clase climática T
- Sensor de nivel de llenado Sí
- Toma de agua 3/4"
- Salida de agua Ø 20 mm
- Apto para montaje bajo encimera Sí
- Indicación importante Distancia en todos los lados como mínimo 15 cm



B 38 Plus



B 46 Plus



B 70 Plus



B 86 Plus

Máquina de cubitos de hielo B 28 Plus

- Producción máx. 28 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 18 cubitos
- Capacidad recipiente de almacenamiento 6,5 kg
- Potencia nominal 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 340 x prof. 483 x al. 600 mm
- Peso 28,6 kg
- GTIN 4015613774053

104523

PVP* 1.639,- €



Máquina de cubitos de hielo B 38 Plus

- Producción máx. 38 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 28 cubitos
- Capacidad recipiente de almacenamiento 11,5 kg
- Potencia nominal 0,62 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 545 x prof. 400 x al. 690 mm
- Peso 33,8 kg
- GTIN 4015613787503

104538

PVP* 2.049,- €



Máquina de cubitos de hielo B 46 Plus

- Producción máx. 46 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 28 cubitos
- Capacidad recipiente de almacenamiento 15 kg
- Potencia nominal 0,68 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 500 x prof. 540 x al. 690 mm
- Peso 28,2 kg
- GTIN 4015613787510

104548

PVP* 2.298,- €



Máquina de cubitos de hielo B 70 Plus

- Producción máx. 70 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 56 cubitos
- Capacidad recipiente de almacenamiento 42 kg
- Potencia nominal 0,88 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 705 x prof. 580 x al. 910 mm
- Peso 53,6 kg
- GTIN 4015613774060

104583

PVP* 2.819,- €



Máquina de cubitos de hielo B 86 Plus

- Producción máx. 86 kg / 24 horas
- Producción por ciclo de trabajo 56 cubitos
- Capacidad recipiente de almacenamiento 42 kg
- Potencia nominal 0,98 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 583 x prof. 700 x al. 900 mm
- Peso 54,2 kg
- GTIN 4015613787527

104593

PVP* 3.179,- €



Heladera 1500



- Material
- Diseñado para



- Capacidad
- Producción de helado
- Refrigeración
- Margen de congelación hasta
- Características cubeta de helado

Plástico
 Postres semihelados
 Yogur helado
 Sorbetes
 Helados
 1,5 litro(s)
 Aprox. 30 a 60 minutos
 Compresor
 aprox. -25 °C
 Material: acero inoxidable
 Extraíble
 1 porcionador de helado
 1 medidor
 0,12 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 380 x prof. 270 x al. 245 mm
 8,9 kg

Cubeta de helado 1500

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 1,5 litro(s)
- Medidas: an. 145 x prof. 137 x al. 142 mm
- Peso: 0,37 kg
- GTIN: 4015613846422



135029

PVP* 19,- €

135028

PVP* 335,- €

GTIN 4015613806204



Vitrina de helados 2x5L-F

Conservación óptima de helados artesanales: la vitrina para helados es la solución perfecta para mantener los postres fríos después de su elaboración. Gracias a los recipientes bajos, se minimiza la formación de hielo en la superficie.



- Material



- Profundidad cubeta máx.
- Tipo de vidrio
- Vidrio de seguridad
- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática
- Iluminación interior
- Tipo de puerta
- Incluye
- No incluido en el suministro
- Potencia nominal

Acero
 Plástico
 150 mm
 Cristal doble
 Sí
 Estático
 -15 °C a -18 °C
 A (UE n.º 2019 / 2018)
 4
 LED
 Puerta levadiza
 Marco de sujeción para recipientes GN
 Recipientes GN
 0,18 kW | 230 V | 50 Hz



► Adecuada para helados y sorbetes



► Cubeta de helado 5000 página 288



700940

- Se puede equipar con:
 2 recipientes GN 1/3 de 5 litros cada uno o
 4 recipientes GN 1/6 de 2,5 litros cada uno o
 2 contenedores de helado de 5 litros



700941

- Se puede equipar con:
 3 recipientes GN 1/3 de 5 litros cada uno o
 6 recipientes GN 1/6 de 2,5 litros cada uno o
 3 contenedores de helado de 5 litros

	Capacidad máx.	Consumo de energía kWh / año	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Vitrina de helados 2x5L-F	10 litro(s)	537	an. 475 mm prof. 730 mm al. 355 mm	25 kg	700940	1.798,- €	4015613809557
Vitrina de helados 3x5L-F	15 litro(s)	637	an. 650 mm prof. 725 mm al. 360 mm	29,8 kg	700941	1.998,- €	4015613809564



Vitrina de helados 4x6,5L-F



- Capacidad máx.
- Capacidad de alojamiento máx.



- Tipo de vidrio
- Vidrio de seguridad



- Refrigeración
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática
- Iluminación interior
- Tipo de puerta
- Incluye



- Indicación importante
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

26 litro(s)
 4 recipientes de helado, de 6,5 litros cada uno,
 an. 360 x prof. 165 x al. 150 mm
 Cristal doble
 Sí
 Estático
 -18 °C a -25 °C
 1.739
 B (EU No. 2019 / 2018)
 4
 LED
 Puerta levadiza
 4 recipientes de helado, de 5 litros cada uno,
 an. 360 x prof. 165 x al. 115 mm, acero inoxidable
 Diseñada para el área de la cocina
 0,21 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 867 x prof. 735 x al. 375 mm
 43,8 kg



► Diseñada para 4 cubetas



► Práctica para servir
 ► Superficie de colocación sobre el aparato



► Tapa de vidrio con acristalamiento
 doble

700248

GTIN 4015613848761



PVP* 1.349,- €

Cubeta de helado 5000

- Diseñado para: Vitrina de helados 4x6,5L-F, Vitrina de helados 2x5L-F, Vitrina de helados 3x5L-F
- Capacidad: 5 litro(s)
- Medidas: an. 360 x prof. 165 x al. 115 mm
- Peso: 0,62 kg
- GTIN: 4015613873732



700261

PVP* 22,- €

Arcón congelador 300L



- Material



- Dimensiones interiores
- Capacidad
- Cantidad de cestas
- Medidas cesta
- Refrigeración
- GWP
- Rango de temperatura
- Consumo de energía kWh / año
- Clase de eficiencia energética
- Temperatura ambiente
- Iluminación
- Tapas corredizas de cristal



- Vidrio de seguridad
- Bloqueable
- Ruedas
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Chapa de acero, esmaltada
 Plástico (LDPE)
 845 x 525 x 480-300 mm (an. x prof. x al.)
 300 litro(s)
 2
 an. 250 x prof. 520 x al. 200 mm
 Estático
 3
 -22 °C a -18 °C
 677
 D (EU No. 2019 / 2018)
 a 35 °C
 LED
 2
 Cristal simple, doblemente templado
 Sí
 Sí
 4 ruedas giratorias, 2 con freno
 2 cestas
 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 990 x prof. 700 x al. 865 mm
 51 kg



► Iluminación LED
 ► Con cierre

700732

PVP* 1.298,- €



GTIN 4015613840345

A close-up photograph of the interior of a white dishwasher. The top rack is pulled out, showing a white plastic lattice structure. Several white plates are stacked vertically in the rack. Below the rack, a metal mesh filter is visible. The front panel of the dishwasher has the 'Bartscher' brand name embossed on it.

LAVADO

Las máquinas para lavar platos deben estar diseñadas para las condiciones más exigentes, tanto en términos de rendimiento, como de eficiencia y durabilidad.

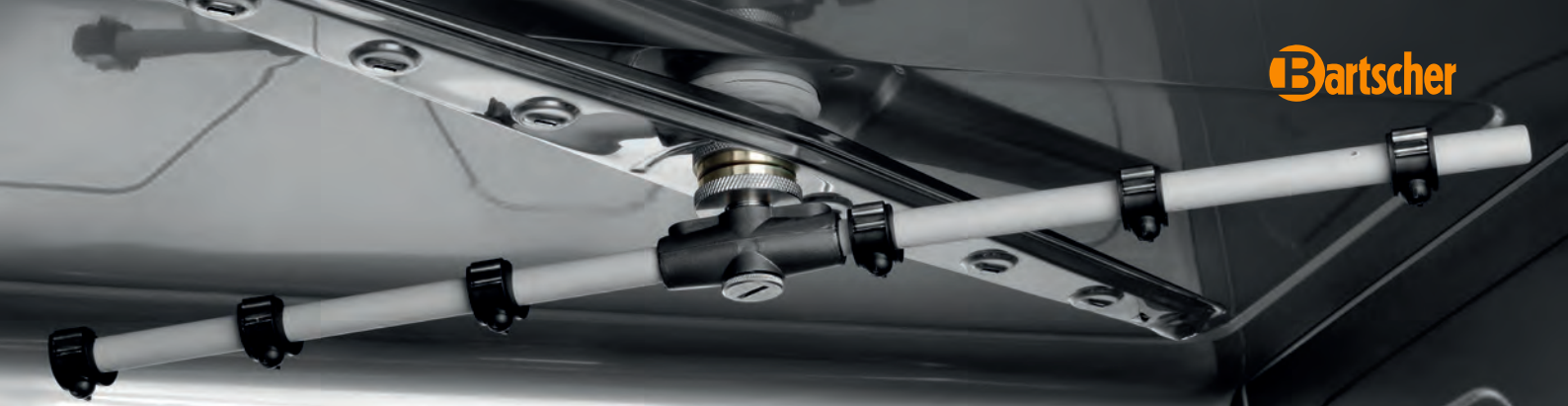
En las siguientes páginas encontrará excelentes productos con una impecable relación precio-rendimiento.

E-Serie



SERIE E	LAVAVASOS		LAVAVAJILLAS UNIVERSAL
DATOS BÁSICOS	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Medidas cesta	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Altura de vasos máx.	220 mm	280 mm	300 mm
Altura de platos máx.	—	—	300 mm
Dimensiones de bandeja máx.	—	—	—
Cantidad de programas de lavado	1	1	1
Ciclo de lavado	120 seg.	120 seg.	120 seg.
Rendimiento máx. por hora	30 cestas	30 cestas	30 cestas
Apto para montaje bajo encimera	✓	✓	✓
MEDIDAS			
Ancho	430 mm	468 mm	595 mm
Profundo	550 mm	580 mm	650 mm
Altura	668 mm	725 mm	825 mm
Peso	28,4 kg	34,2 kg	48,6 kg
GTIN	4015613800196	4015613800202	4015613801896
CÓDIGO	110350	110400	110500
PVP*	1.949,- €	2.049,- €	2.159,- €



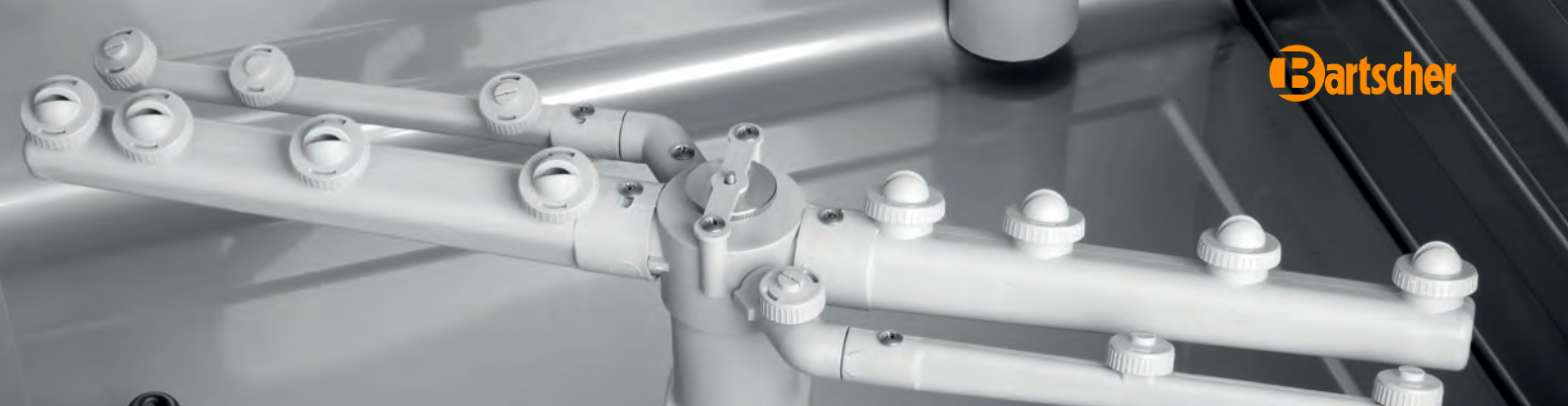


SERIE E	LAVAVASOS		LAVAVAJILLAS UNIVERSAL
FUNCIONES	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
Bomba dosificadora de abrillantador	✓	✓	✓
Bomba de desagüe	✓	✓	✓
Descalcificador de agua	—	—	—
Bomba dosificadora de detergente	✓	✓	✓
Enjuague en frío	—	✓	—
DATOS TÉCNICOS			
Capacidad del tanque	11 litros	15 litros	25 litros
Consumo de agua con 2 bar	2 litros	2,5 litros	2,7 litros
Presión del agua	2 - 4 bar	2 - 4 bar	2 - 4 bar
Entrada de agua	3/4"	3/4"	3/4"
Salida de agua	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
Calefacción del tanque	2 kW	2 kW	2,8 kW
Calefacción del calentador de agua	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW
Autolimpieza	—	—	—
Puerta pared doble	✓	✓	✓
Pared doble	—	—	—
Protección de marcha en seco	✓	✓	✓
Termostato de seguridad	✓	✓	✓
Interruptor de puerta	✓	✓	✓
Interruptor de encendido/apagado	✓	✓	✓
Luz indicadora	✓	✓	✓
Pantalla indicadora	—	—	—
Temperatura del agua entrada	hasta 60 °C	hasta 60 °C	hasta 60 °C
Conexión del aparato	Listo para conectar	Listo para conectar	Listo para conectar
Potencia nominal	2,7 kW 230 V 50 Hz	3,1 kW 230 V 50 Hz	3,4 kW 230 V 50 Hz
ACCESORIOS INCLUIDOS			
Cestas para cubiertos	✓	✓	✓
Soporte para platillos	—	—	—
Cesta para vasos	—	—	—
Cesta universal	2	2	1
Cesta para platos	—	1	1
Embudo de llenado para sal	—	—	—
Tubo flexible de suministro de agua	✓	✓	✓
Tubo flexible de salida de agua	✓	✓	✓



SERIE C	LAVAVAJILLAS UNIVERSAL		
DATOS BÁSICOS	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Medidas cesta	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Altura de vasos máx.	320 mm	320 mm	320 mm
Altura de platos máx.	345 mm	345 mm	345 mm
Dimensiones de bandeja máx.	—	—	—
Cantidad de programas de lavado	2	2	2
Ciclo de lavado	120 / 180 seg.	120 / 180 seg.	120 / 180 seg.
Rendimiento máx. por hora	30 / 20 cestas	30 / 20 cestas	30 / 20 cestas
Apto para montaje bajo encimera	✓	✓	✓
MEDIDAS			
Ancho	590 mm	590 mm	590 mm
Profundo	640 mm	640 mm	640 mm
Altura	845 mm	845 mm	845 mm
Peso	56,6 kg	57,4 kg	60,2 kg
GTIN	4015613805443	4015613805450	4015613805467
CÓDIGO	110530	110531	110532
PVP*	3.198,- €	3.449,- €	3.649,- €





SERIE C	LAVAVAJILLAS UNIVERSAL		
	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
FUNCIONES			
Bomba dosificadora de abrillantador	✓	✓	✓
Bomba de desagüe	✓	✓	✓
Descalcificador de agua	—	—	✓
Bomba dosificadora de detergente	—	✓	✓
Enjuague en frío	—	—	—
DATOS TÉCNICOS			
Capacidad del tanque	29 litros	29 litros	29 litros
Consumo de agua con 2 bar ciclo de lavado	2,3 litros	2,3 litros	2,3 litros
Presión del agua	2 - 4 bar	2 - 4 bar	2 - 4 bar
Entrada de agua	3/4"	3/4"	3/4"
Salida de agua	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
Calefacción del tanque	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
Autolimpieza	—	—	—
Puerta pared doble	✓	✓	✓
Pared doble	—	—	—
Protección de marcha en seco	✓	✓	✓
Termostato de seguridad	✓	✓	✓
Interruptor de puerta	✓	✓	✓
Interruptor de encendido/apagado	✓	✓	✓
Luz indicadora	✓	✓	✓
Pantalla indicadora	—	—	—
Temperatura del agua entrada	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
Conexión del aparato	Listo para conectar	Listo para conectar	Listo para conectar
Potencia nominal	3,45 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz
ACCESORIOS INCLUIDOS			
Cestas para cubiertos	✓	✓	✓
Soporte para platillos	—	—	—
Cesta para vasos	—	—	—
Cesta universal	1	1	1
Cesta para platos	1	1	1
Embudo de llenado para sal	—	—	✓
Tubo flexible de suministro de agua	✓	✓	✓
Tubo flexible de salida de agua	✓	✓	✓



SERIE M	LAVAVASO			LAVAVAJILLAS UNIVERSALES		
	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
DATOS BÁSICOS						
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Medidas de cesta	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Altura máx. de los vasos	305 mm	305 mm	305 mm	320 mm	320 mm	320 mm
Altura máx. de los platos	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
Dimensiones de bandeja máx.	—	—	—	—	—	—
Cantidad de programas de lavado	4	4	4	4	4	4
Ciclo de lavado	60 / 90 / 120 / 180 seg.	60 / 90 / 120 / 180 seg.	60 / 90 / 120 / 180 seg.	60 / 90 / 120 / 180 seg.	60 / 90 / 120 / 180 seg.	60 / 90 / 120 / 180 seg.
Rendimiento máx. por hora	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas
Apto para montaje bajo encimera	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MEDIDAS						
Ancho	450 mm	450 mm	450 mm	590 mm	590 mm	590 mm
Profundo	560 mm	560 mm	560 mm	630 mm	630 mm	630 mm
Altura	695 mm	695 mm	695 mm	840 mm	840 mm	840 mm
Peso	34,2 kg	34,2 kg	36,6 kg	59,4 kg	60,6 kg	63,2 kg
GTIN	4015613805412	4015613805429	4015613805436	4015613805474	4015613805481	4015613805498
CÓDIGO	110461	110462	110463	110540	110541	110542
PVP*	2.798,- €	2.998,- €	3.149,- €	4.098,- €	4.198,- €	4.449,- €



SERIE M	LAVAVASO			LAVAVAJILLAS UNIVERSALES		
FUNCIONES	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
Bomba dosificadora de abrillantador	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bomba de desagüe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Descalcificador de agua	—	—	✓	—	—	✓
Bomba dosificadora de detergente	—	✓	✓	—	✓	✓
Enjuague en frío	✓	✓	✓	✓	✓	✓
DATOS TÉCNICOS						
Capacidad del tanque	14,5 litros	14,5 litros	14,5 litros	29 litros	29 litros	29 litros
Consumo de agua a 2 bar	1,8 litros ciclo de lavado	1,8 litros ciclo de lavado	1,8 litros ciclo de lavado	2,3 litros ciclo de lavado	2,3 litros ciclo de lavado	2,3 litros ciclo de lavado
Presión del agua	2-4 bar	2-4 bar	2-4 bar	2-4 bar	2-4 bar	2-4 bar
Entrada de agua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Salida de agua	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
Calefacción del depósito	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW
Autolimpieza	—	—	—	—	—	—
Puerta pared doble	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pared doble	—	—	—	—	—	—
Protección contra marcha en seco	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Termostato de seguridad	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Interruptor de puerta	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Interruptor de encendido/apagado	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Luz indicadora	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pantalla indicadora	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura del agua entrada	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
Conexión del aparato	Listo para conectar	Listo para conectar	Listo para conectar	3 NAC	3 NAC	3 NAC
Potencia nominal	3,2 kW 230 V 50 Hz	3,2 kW 230 V 50 Hz	3,2 kW 230 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz
ACCESORIOS INCLUIDOS						
Cestas para cubiertos	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Soporte para platos	✓	✓	✓	—	—	—
Cesta para vasos	—	—	—	—	—	—
Cesta universal	2	2	2	1	1	1
Cesta para platos	—	—	—	1	1	1
Embudo de llenado para sal	—	—	✓	—	—	ü
Tubo flexible de suministro de agua	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tubo flexible de salida de agua	✓	✓	✓	✓	✓	✓



SERIE P	LAVAVAJILLAS UNIVERSALES			
	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
DATOS BÁSICOS				
Material	CNS 18/10	CNS 18/10	CNS 18/10	CNS 18/10
Medidas de cesta	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Altura máx. de los vasos	400 mm	400 mm	325 mm	325 mm
Altura máx. de los platos	400 mm	400 mm	340 mm	340 mm
Dimensiones de bandeja máx.	600 x 400 mm	600 x 400 mm	—	—
Cantidad de programas de lavado	4	4	4	4
Ciclo de lavado	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s
Rendimiento máx. por hora	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas	60 / 40 / 30 / 20 cestas
Apto para montaje bajo encimera	✓	✓	✓	✓
MEDIDAS				
Ancho	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Profundo	705 mm	705 mm	640 mm	640 mm
Altura	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Peso	69 kg	71,6 kg	67,2 kg	68 kg
GTIN	4015613800172	4015613800189	4015613779973	4015613766843
CÓDIGO	109640	109641	111678	111680
PVP*	4.398,- €	4.649,- €	4.149,- €	4.298,- €





SERIE P	LAVAVAJILLAS UNIVERSALES			
FUNCIONES	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
Bomba dosificadora de abrillantador	✓	✓	✓	✓
Bomba de desagüe	✓	✓	✓	✓
Descalcificador de agua	—	✓	—	✓
Bomba dosificadora de detergente	✓	✓	✓	✓
Enjuague en frío	—	—	—	—
DATOS TÉCNICOS				
Capacidad del tanque	16,5 litros	16,5 litros	16,5 litros	16,5 litros
Consumo de agua a 2 bar	2,3 litros ciclo de lavado	2,3 litros ciclo de lavado	2,3 litros ciclo de lavado	2,3 litros ciclo de lavado
Presión del agua	2-4 bar	2-4 bar	2-4 bar	2-4 bar
Entrada de agua	3/4"	3/4"	G 3/4" M	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm
Calefacción del depósito	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	6 kW	6 kW	4,5 kW	4,5 kW
Autolimpieza	✓	✓	✓	✓
Puerta de pared doble	✓	✓	✓	✓
Pared doble	✓	✓	✓	✓
Protección contra marcha en seco	✓	✓	✓	✓
Termostato de seguridad	✓	✓	✓	✓
Interruptor de puerta	✓	✓	✓	✓
Interruptor de encendido/apagado	✓	✓	✓	✓
Luz indicadora	✓	✓	—	—
Pantalla indicadora	✓	✓	✓	✓
Temperatura del agua entrada	hasta 60 °C	hasta 60 °C	55 °C	55 °C
Conexión del aparato	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC
Potencia nominal	6,65 kW 400 V 50 Hz	6,65 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz
ACCESORIOS INCLUIDOS				
Cestas para cubiertos	✓	✓	✓	✓
SopORTE para platos	—	—	—	—
Cesta para vasos	—	—	—	—
Cesta universal	1	1	1	1
Cesta para platos	1	1	1	1
Embudo de llenado para sal	—	✓	—	✓
Tubo flexible de suministro de agua	✓	✓	✓	✓
Tubo flexible de salida de agua	✓	✓	✓	✓



SERIE ECO	LAVAVAJILLAS UNIVERSAL	
DATOS BÁSICOS	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
Material	CNS 18/10	CNS 18/10
Medidas cesta	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Altura de vasos máx.	340 mm	340 mm
Altura de platos máx.	340 mm	340 mm
Dimensiones de bandeja máx.	530 x 325 mm	530 x 325 mm
Cantidad de programas de lavado	7 preprogramados, 1 programable	7 preprogramados, 1 programable
Ciclo de lavado	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 seg.	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 seg.
Rendimiento máx. por hora	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 cestas	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 cestas
Apto para montaje bajo encimera	✓	✓
MEDIDAS		
Ancho	600 mm	600 mm
Profundo	645 mm	645 mm
Altura	850 mm	850 mm
Peso	71 kg	76 kg
GTIN	4015613769332	4015613771656
CÓDIGO	110666	110668
PVP*	4.998,- €	5.249,- €





SERIE ECO	LAVAVAJILLAS UNIVERSAL	
FUNCIONES	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
Bomba dosificadora de abrillantador	✓	✓
Bomba de desagüe	✓	✓
Descalcificador de agua	—	✓
Bomba dosificadora de detergente	✓	✓
Enjuague en frío	—	—
DATOS TÉCNICOS		
Capacidad del tanque	10 litros	10 litros
Consumo de agua con 2 bar	3,5 litros	3,5 litros
Presión del agua	2 - 4 bar	2 - 4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm	Ø 24 mm
Calefacción del tanque	1,1 kW	1,1 kW
Calefacción del calentador de agua	6 kW	6 kW
Autolimpieza	✓	✓
Puerta de pared doble	✓	✓
Pared doble	✓	✓
Protección de marcha en seco	✓	✓
Termostato de seguridad	✓	✓
Interruptor de puerta	✓	✓
Interruptor de encendido/apagado	✓	✓
Luz indicadora	✓	✓
Pantalla indicadora	✓	✓
Temperatura del agua entrada	10 °C - 55 °C	10 °C - 55 °C
Conexión del aparato	3 NAC	3 NAC
Potencia nominal	6,65 kW 400 V 50 Hz	6,65 kW 400 V 50 Hz
ACCESORIOS INCLUIDOS		
Cestas para cubiertos	✓	✓
Soporte para platillos	—	—
Cesta para vasos	—	—
Cesta universal	1	1
Cesta para platos	1	1
Embudo de llenado para sal	—	✓
Tubo flexible de suministro de agua	✓	✓
Tubo flexible de salida de agua	✓	✓

Accesorio

Cesta universal 350x350x110

- Material: Plástico
- Dimensiones cesta: 350 x 350 mm
- Apilable: Sí
- Medidas: an. 350 x prof. 350 x al. 110 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613432007



110312

PVP* 69,- €

Cesta universal 350x350x170

- Material: Acero, Recubierto
- Dimensiones cesta: 350 x 350 mm
- Diseño: Liso
- Medidas: an. 350 x prof. 350 x al. 170 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613586564



110311

PVP* 69,- €

Soporte p. platillos cesta de lavar

- Material: Acero, Recubierto
- Cantidad compartimentos: 14
- Medidas: an. 300 x prof. 100 x al. 90 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613432014



110317

PVP* 35,- €

Cesta universal 400x400x135

- Material: Plástico
- Dimensiones cesta: 400 x 400 mm
- Apilable: Sí
- Medidas: an. 400 x prof. 400 x al. 135 mm
- Peso: 0,95 kg
- GTIN: 4015613468303



109325

PVP* 59,- €

Cesta para vasos 400x400x185

- Material: Acero, Recubierto
- Dimensiones cesta: 400 x 400 mm
- Cantidad compartimentos: 4
- Diseño: Inclinado
- Medidas: an. 400 x prof. 400 x al. 185 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613468327

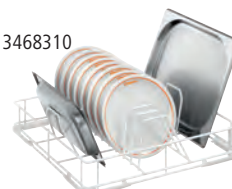


109327

PVP* 89,- €

Cesta p. platos 400x400x120

- Material: Acero, Recubierto
- Dimensiones cesta: 400 x 400 mm
- Cantidad compartimentos: 16
- Diseño: Soportes para platos
- Medidas: an. 400 x prof. 400 x al. 120 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613468310



109326

PVP* 55,- €

Cesta para cubiertos lavavajillas

- Material: Plástico
- Medidas: an. 107 x prof. 107 x al. 119 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021

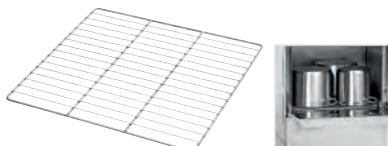


110318

PVP* 13,- €

Rejilla de lavado 500

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Diseñado para: Para el fregado de recipientes especialmente grandes (ollas, fuentes)
- Medidas: an. 500 x prof. 500 x al. 5 mm
- Peso: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217



101094

PVP* 52,- €

Cesta para bandejas 600x400

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad compartimentos: 6
- Diseño: Soportes para bandejas
- Medidas: an. 500 x prof. 500 x al. 160 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329

PVP* 229,- €

Detergente para lavavajillas F10L

- Diseñado para: Lavavajillas comerciales
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Modo de uso: Dosificación mediante un sistema de dosificación automático.
- Medidas: an. 220 x prof. 190 x al. 310 mm
- Peso: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270

PVP* 70,- €

Detergente para lavavajillas F10LXTRA

- Diseñado para: Lavavajillas comerciales
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: No
- Modo de uso: Dosificación mediante un sistema de dosificación automático.
- Medidas: an. 230 x prof. 190 x al. 310 mm
- Peso: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271

PVP* 75,- €

Abrillantador F10L

- Diseñado para: Lavavajillas comerciales, Lavavajillas domésticos
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Modo de uso: La dosificación tiene lugar mediante un sistema de dosificación automático
- Medidas: an. 220 x prof. 190 x al. 310 mm
- Peso: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272

PVP* 92,- €

Accesorio

Juego de bomba elevadora de pres. DSS10

- Diseñado para: Lavavajillas US E500 LPR, US C500 LP, US C500 LPR, US C500 LPWR, US M500 LP K, US M500 LPR K, US M500 LPWR K, US PPlus500 LPR, US P500 LPWR
- Juego compuesto por: 1 bomba (an. 100 x prof. 175 x al. 110 mm, 1,5 A) 1 condensador (an. 35 x prof. 120 x al. 35 mm; 6,3 µF) 1 tubo flexible de goma, Material de instalación
- Potencia nominal: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 295 x prof. 255 x al. 155 mm
- Peso: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562

PVP* 459,- €

Bomba dosificadora de detergente TG300

- Dosificación de detergente: Control por ciclos
- Corriente volumétrica: 0,3 r/H a 3 r/H
- Diseño: Aparato incorporable
- Incluye: 1 juego de conexión, Juego de montaje
- Potencia nominal: 0,01 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 70 x prof. 64 x al. 115 mm
- Peso: 0,47 kg
- GTIN: 4015613899022



109522

PVP* 298,- €

Bomba dosificadora de detergente LWG600

- Dosificación de detergente: Control por valores guía
- Medición de valores guía con: Sonda de 2 polos
- Corriente volumétrica: 0,1 r/H a 6 r/H
- Diseño: Montaje sobre pared
- Incluye: 1 juego de conexión
- Potencia nominal: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 95 x prof. 100 x al. 125 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517



109547

PVP* 459,- €

Instalación de bomba dosificadora de detergente

- GTIN: 4015613265582

099996

PVP* 75,- €

Carro para cestas de vajilla TGS100

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Medidas superficie de transporte: an. 513 x prof. 583 mm
- Capacidad de carga total máx.: 120 kg
- Ruedas: 4 ruedas giratorias
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas: an. 515 x prof. 640 x al. 925 mm
- Peso: 8,8 kg
- GTIN: 4015613523712



300143

PVP* 165,- €

Cubierta TGS100-8

- Diseñado para: Carro para cestas de vajilla TGS100, 8 cestas de lavado (altura de 100 mm)
- Diseño: Con 2 cremalleras
- Resistente a la intemperie: -15 °C a 50 °C
- Resistente a los rayos UV
- Medidas: an. 535 x prof. 555 x al. 815 mm
- Peso: 0,39 kg
- GTIN: 4015613759203



300156

PVP* 18,- €

Cubierta TGS100-15

- Diseñado para: Carro para cestas de vajilla TGS100, 15 cestas de lavado (altura de 100 mm)
- Diseño: Con 2 cremalleras
- Resistente a la intemperie: -15 °C a 50 °C
- Resistente a los rayos UV
- Medidas: an. 535 x prof. 555 x al. 1.410 mm
- Peso: 0,6 kg
- GTIN: 4015613746906



300144

PVP* 24,- €

Carro para cestas de lavado ASP700

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de ranuras de inserción: 7
- Dimensiones de ranuras de inserción: 505 x 545 mm
- Diseñado para: Cestas de lavado de 500 x 500 mm
- Capacidad de carga máx. por bandeja: 20 kg
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas: an. 565 x prof. 555 x al. 1.750 mm
- Peso: 15,8 kg
- GTIN: 4015613709178



300147

PVP* 198,- €

Mesa para lavavajillas

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Altura interior: 360 mm
- Ajuste de altura: 440 mm a 490 mm
- Características: Superficie para cestas de lavavajillas máx. 500 x 500 mm
- Medidas: an. 605 x prof. 570 x al. 450 mm
- Peso: 6 kg
- GTIN: 4015613602462



109688

PVP* 245,- €

Subestructura para lavavajillas 2-500

- Material: Acero inoxidable
- Interior de la subestructura: an. 530 x prof. 500 x al. 375 mm
- Diseñado para: Almacenamiento de 2 cestas de lavado de 500 x 500 mm
- Bloqueable: Sí
- Tope de la puerta: Derecha
- Patas de altura ajustable: Sí
- Medidas: an. 607 x prof. 570 x al. 615 mm
- Peso: 17,8 kg
- GTIN: 4015613876412



109691

PVP* 749,- €

Lavavajillas para ollas TS 665-1 R



Lavavajillas para ollas con la cesta universal y el soporte para bandejas incluidos, es ideal para limpiar artículos de vajilla voluminosos. Garantiza unos resultados de lavado óptimos para ollas, sartenes, bandejas, cuencos y platos.



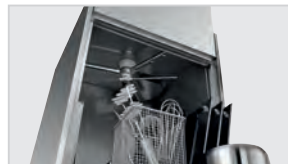
- Bomba dosificadora de detergente Sí
- Bomba dosificadora de abrillantador Sí
- Pared doble Sí
- Conexión del aparato 3 NAC



► Lavavajillas con bomba dosificadora de detergente



► Cuando está abierta, la puerta de doble panel se puede utilizar como superficie de trabajo.



► Recomendamos usar una toma de agua caliente de hasta 55 °C.



► Áreas de aplicación flexibles gracias a 4 programas de lavado diferentes.

Lavavajillas para ollas TS 665-1 R

• Medidas cesta	665 x 550 mm
• Dimensiones de bandeja máx.	600 x 800 mm
• Tamaño máx. de las bandejas	800 mm
• Rendimiento máx. por hora	40 cestas
• Ciclo de lavado	120 / 240 / 360 / 480 segundos
• Entrada de agua	G 3/4"
• Consumo de agua con 2 bar	4,2 litros / ciclo de lavado
• Capacidad del tanque	50 litro(s)
• Calefacción del tanque	3 kW
• Calefacción del calentador de agua	6 kW
• Altura con la puerta abierta	1890 - 2270 mm
• Ajuste de altura	1.890 mm a 1.940 mm
• Incluye	1 cesta universal 1 cesta para bandejas 1 cesta para cubiertos 1 rejilla de lavado 1 tubo flexible de salida de agua 1 tubo de toma de agua
• Potencia nominal	8 kW 400 V 50 Hz
• Medidas	an. 690 x prof. 850 x al. 1.755 mm
• Peso	174,2 kg
• GTIN	4015613810560

Lavavajillas para ollas TS 850 R

• Medidas cesta	850 x 725 mm
• Dimensiones de bandeja máx.	840 x 805 mm
• Tamaño máx. de las bandejas	805 mm
• Rendimiento máx. por hora	20 cestas
• Ciclo de lavado	180 / 360 / 540 / 720 segundos
• Entrada de agua	G 3/4" M
• Consumo de agua con 2 bar	4,3 litros / ciclo de lavado
• Capacidad del tanque	82 litro(s)
• Calefacción del tanque	6 kW
• Calefacción del calentador de agua	9 kW
• Altura con la puerta abierta	2050 - 2100 mm
• Ajuste de altura	1.790 mm a 1.840 mm
• Incluye	1 cesta universal 1 cesta para bandejas 1 cesta para cubiertos 1 tubo flexible de salida de agua 1 tubo de toma de agua
• Potencia nominal	13,36 kW 400 V 50 Hz
• Medidas	an. 990 x prof. 930 x al. 1.790 mm
• Peso	119,8 kg
• GTIN	4015613793917

110765

PVP* 11.498,- €



110677

PVP* 16.498,- €



Accesorio

Rejilla de lavado TS 665 R

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diseñado para:
Para el fregado de recipientes especialmente grandes (ollas, fuentes o cajas para carne)
- Medidas: an. 660 x prof. 550 x al. 15 mm
- Peso: 2,7 kg
- GTIN: 4015613737690

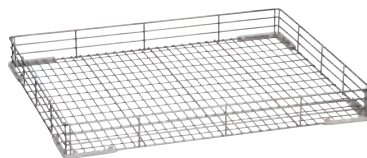


110693

PVP* 198,- €

Cesta universal TS 665 R

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad compartimentos: 1
- Dimensiones cesta: 665 x 550 mm
- Altura interior: 70 mm
- Apto para: Ollas, Sartenes, Recipientes GN
- Medidas: an. 665 x prof. 550 x al. 75 mm
- Peso: 2,5 kg
- GTIN: 4015613737669



110690

PVP* 289,- €

Cesta universal TS 850 R

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad compartimentos: 1
- Dimensiones cesta: 850 x 725 mm
- Altura interior: 125 mm
- Apto para: Ollas, Sartenes, Recipientes GN
- Medidas: an. 850 x prof. 725 x al. 135 mm
- Peso: 9,7 kg
- GTIN: 4015613743639



110694

PVP* 859,- €

Cesta para bandejas TS

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Cantidad compartimentos: 8
- Dimensiones cesta: 300 x 465 mm
- Altura interior: 195 mm
- Dimensiones de bandeja máx.: 600 x 400 mm
- Apto para: Bandejas, Bandejas de horno, Tablas de corte
- Medidas: an. 300 x prof. 472 x al. 200 mm
- Peso: 2,4 kg
- GTIN: 4015613737676



110691

PVP* 209,- €

Cesta para cubiertos TS

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Medidas: an. 150 x prof. 150 x al. 255 mm
- Peso: 0,52 kg
- GTIN: 4015613737683



110692

PVP* 129,- €



Lavavajillas de cúpula DS 500



Higiénico y económico: este lavavajillas de cúpula optimizado impresiona con un innovador sistema de desagüe, un sistema de caldera de bajo consumo, una eficiente bomba DuoFlo y un sistema de elevación fácil de usar.



- Medidas cesta 500 x 500 mm
- Altura de platos máx. 440 mm
- Altura de vasos máx. 440 mm
- Rendimiento máx. por hora 60 cestas
- Ciclo de lavado 60 / 120 / 180 segundos
- Bomba de desagüe No
- Bomba dosificadora de detergente No
- Bomba dosificadora de abrillantador Sí
- Entrada de agua G 3/4"
- Salida de agua Ø 28 mm
- Presión del agua 2 - 4 bar
- Consumo de agua con 2 bar 2,4 litros / ciclo de lavado
- Capacidad del tanque 22 litro(s)
- Calefacción del tanque 2,5 kW
- Altura con cúpula abierta 2055 - 2120 mm
- Ajuste de altura 1.535 mm a 1.600 mm
- Características Montaje en fila o en esquina
- Incluye 1 cesta universal
2 cestas para vasos
1 cesta para cubiertos
Anillos de sellado de repuesto para el tubo flexible de entrada
1 tubo flexible de salida de agua
1 tubo de toma de agua
3 NAC



- ▶ Sistema de elevación ELS
- ▶ Sistema de elevación patentado
- ▶ Menos esfuerzo y mayor seguridad



- ▶ Bomba DuoFlo (reducción de pérdidas de bombeo)
- ▶ Sistema de ahorro de energía (el calentador solo actúa cuando es necesario)
- ▶ Sistema de desagüe EDS
- ▶ Depósito de doble pared

- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

	Calefacción del calentador de agua	Potencia nominal	Código:	PVP*	GTIN
Lavavajillas de cúpula DS 500	6 kW	6,7 kW 400 V 50 Hz	109342	5.649,- €	4015613685106
Lavavajillas de cúpula DS 500 SR	8 kW	8,7 kW 400 V 50 Hz	109343	6.249,- €	4015613685113



Accesorio

Bomba dosificadora de detergente TG300

- Dosificación de detergente: Control por ciclos
- Corriente volumétrica: 0,3 r/H a 3 r/H
- Diseño: Aparato incorporable
- Incluye: 1 juego de conexión, Juego de montaje
- Potencia nominal: 0,01 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 70 x prof. 64 x al. 115 mm
- Peso: 0,47 kg
- GTIN: 4015613899022

109522

PVP* 298,- €

Bomba dosificadora de detergente LWG600

- Dosificación de detergente: Control por valores guía
- Medición de valores guía con: Sonda de 2 polos
- Corriente volumétrica: 0,1 r/H a 6 r/H
- Diseño: Montaje sobre pared
- Incluye: 1 juego de conexión
- Potencia nominal: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 95 x prof. 100 x al. 125 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547

PVP* 459,- €

Juego de bomba de desagüe LPS50-1

- Juego compuesto por: 1 bomba, Tubos flexibles de conexión
- Diseñado para: Lavavajillas de capota DS 500 Lavavajillas de capota DS 500 SR
- Potencia nominal: 0,04 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 255 x prof. 255 x al. 170 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613878355

109347

PVP* 295,- €

Instalación de bomba dosificadora de detergente

- GTIN: 4015613265582

099996

PVP* 75,- €

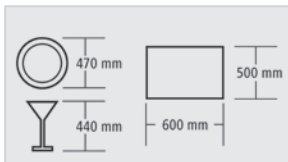
Lavavajillas de cúpula DS 600 LPR



Bomba de mayor rendimiento, menos pérdidas de presión y funcionamiento silencioso: estos son los convincentes argumentos para elegir un lavavajillas con bomba DuoFlo incorporada. En combinación con la altura extra de las ranuras para bandejas, este lavavajillas de cúpula es la herramienta de ayuda ideal para cualquier fregadero.



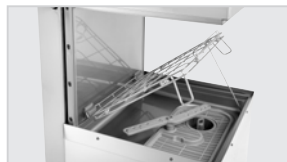
- | | |
|---------------------------------------|--|
| • Medidas cesta | 600 x 500 mm |
| • Altura de platos máx. | 470 mm |
| • Altura de vasos máx. | 440 mm |
| • Dimensiones de bandeja máx. | 600 x 500 mm |
| • Rendimiento máx. por hora | 24 - 60 cestas |
| • Ciclo de lavado | 60 / 120 / 150 segundos + continuo |
| • Bomba de desagüe | Sí |
| • Bomba dosificadora de detergente | Sí |
| • Bomba dosificadora de abrillantador | Sí |
| • Autolimpieza | Sí |
| • Entrada de agua | G 3/4" M |
| • Salida de agua | Ø 32 mm |
| • Presión del agua | 2 - 4 bar |
| • Consumo de agua con 2 bar | 3 litros / ciclo de lavado |
| • Capacidad del tanque | 30 litro(s) |
| • Calefacción del tanque | 3 kW |
| • Calefacción del calentador de agua | 9,5 kW |
| • Altura con cúpula abierta | 2050 - 2110 mm |
| • Ajuste de altura | 1.535 mm a 1.595 mm |
| • Características | Bomba DuoFlo (menos pérdidas de bombeo)
Tanque de doble pared |
| • Incluye | 1 cesta para cubiertos, 4 compartimentos
1 cesta para vasos
1 cesta para platos
1 tubo flexible de entrada
1 tubo flexible de salida |
| • Potencia nominal | 11 kW 400 V 50 Hz |
| • Conexión del aparato | 3 NAC |
| • Medidas | an. 790 x prof. 845 x al. 1.535 mm |
| • Peso | 103,8 kg |



- ▶ Rendimiento: 24-60 cestas/hora
- ▶ Tiempo de funcionamiento: 60/120/150 segundos + continuo



- ▶ Bomba DuoFlo
- ▶ Bomba de alto rendimiento
- ▶ Menos pérdidas de presión



- ▶ Funcionamiento silencioso
- ▶ Altura extra de las ranuras para bandejas
- ▶ La herramienta auxiliar ideal para cualquier fregadero

109349

GTIN 4015613713854



PVP* 8.349,- €



Lavavajillas de cúpula DS Eco500LPR



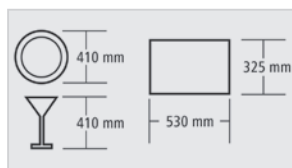
Una solución limpia para la vajilla y el medioambiente. DS Eco500LPR es un lavavajillas de cúpula y doble pared, con recuperación de calor, que destaca por su alta calidad, su gran poder de limpieza y el breve tiempo de lavado. La desinfección térmica garantiza que la vajilla quede perfectamente limpia y esterilizada, conforme a las normas de higiene.



- Medidas cesta: 500 x 500 mm
- Dimensiones de bandeja máx.: 530 x 325 mm
- Altura de vasos máx.: 410 mm
- Altura de platos máx.: 410 mm
- Rendimiento máx. por hora: 12 - 45 cestas
- Ciclo de lavado: 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 segundos
- Bomba de desagüe: Sí
- Bomba dosificadora de detergente: Sí
- Bomba dosificadora de abrillantador: Sí
- Pared doble: Sí
- Entrada de agua: G 3/4" M
- Salida de agua: Ø 24 mm
- Presión del agua: 2 - 4 bar
- Consumo de agua con 2 bar: 3,5 litros / ciclo de lavado
- Capacidad del tanque: 20 litro(s)
- Calefacción del tanque: 2,7 kW
- Calefacción del calentador de agua: 9 kW
- Altura con cúpula abierta: 2065 - 2130 mm
- Ajuste de altura: 1.595 mm a 1.660 mm
- Características: Desinfección térmica conforme a las normas DIN 10512, Spec 10534
Recuperación de calor
Menú de control en varios idiomas
Montaje en fila o en esquina
- Incluye: 1 cesta universal (an. 500 x prof. 500 x al. 105 mm)
1 cesta para platos (an. 500 x prof. 500 x al. 105 mm)
1 cesta para cubiertos (Ø 120 mm, al. 120 mm)
1 tubo flexible de entrada
1 tubo flexible de salida
- Potencia nominal: 9,9 kW | 400 V | 50 Hz
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 720 x prof. 805 x al. 2.115 mm
- Peso: 145,4 kg



- ▶ Lavavajillas de cúpula con desinfección térmica
- ▶ Ciclo de lavado de 600 segundos
- ▶ Temperatura del depósito: 65 °C
- ▶ Temperatura del calentador de agua: 87 °C



- ▶ Rendimiento: 12-45 cestas/hora
- ▶ Tiempo de funcionamiento: 50/90/120/180/300/600 segundos



- ▶ Lavavajillas de cúpula con recuperación de calor

109251

GTIN 4015613766867



PVP* 11.298,- €

Accesorio

Kit de montaje ZAT 10

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Características: Para el uso de las mesas de entrada y salida de Bartscher en combinación con los lavavajillas de cúpula DS Eco500LPR
- Medidas: an. 295 x prof. 97 x al. 38 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613713236



109559

PVP* 69,- €





Accesorio



Mesa de preclarado DS-LI1B

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de la cubeta: 50 litro(s)
- Posición fregadero: Derecha
- Lado de montaje del lavavajillas: Izquierda
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Salida de agua: 1 1/2"
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 720 x al. 850 mm
- Peso: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735955

109740

PVP* 1.339,- €



Mesa de preclarado DS-R1B

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de la cubeta: 50 litro(s)
- Posición fregadero: Izquierda
- Lado de montaje del lavavajillas: Derecha
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Salida de agua: 1 1/2"
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 720 x al. 850 mm
- Peso: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735962

109741

PVP* 1.339,- €



Mesa de preclarado DS-LI1BAS

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de la cubeta: 50 litro(s)
- Posición fregadero: Derecha
- Lado de montaje del lavavajillas: Izquierda
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Salida de agua: 1 1/2"
- Con hueco para vaciar restos: Sí
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 720 x al. 950 mm
- Peso: 21,8 kg
- GTIN: 4015613730387

109742

PVP* 1.469,- €



Mesa de preclarado DS-R1BAS

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de la cubeta: 50 litro(s)
- Posición fregadero: Izquierda
- Lado de montaje del lavavajillas: Derecha
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Salida de agua: 1 1/2"
- Con hueco para vaciar restos: Sí
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 720 x al. 850 mm
- Peso: 22,4 kg
- GTIN: 4015613735979

109743

PVP* 1.469,- €



Mesa de preclarado DS-LI1B SKE

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de la cubeta: 40 litro(s)
- Posición fregadero: Derecha
- Lado de montaje del lavavajillas: Izquierda
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Salida de agua: 1 1/2"
- Pares de guías para cestas de lavado: 3, Medidas de la cesta: 500 x 500, 600 x 500 mm, Altura de la cesta máx.: 145 mm
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 715 x al. 950 mm
- Peso: 26,6 kg
- GTIN: 4015613771007

109940

PVP* 1.469,- €



Mesa de preclarado DS-RE1B SKE

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de la cubeta: 40 litro(s)
- Posición fregadero: Izquierda
- Lado de montaje del lavavajillas: Derecha
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Salida de agua: 1 1/2"
- Pares de guías para cestas de lavado: 3, Medidas de la cesta: 500 x 500, 600 x 500 mm, Altura de la cesta máx.: 145 mm
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.202 x prof. 714 x al. 975 mm
- Peso: 26,6 kg
- GTIN: 4015613785158

109960

PVP* 1.469,- €



Mesa de salida DS-700LI

- Material: Acero inoxidable
- Lado de montaje del lavavajillas: Izquierda
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 700 x prof. 720 x al. 850 mm
- Peso: 14,6 kg
- GTIN: 4015613735986

109745

PVP* 765,- €



Mesa de salida DS-700R

- Material: Acero inoxidable
- Lado de montaje del lavavajillas: Derecha
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 700 x prof. 720 x al. 850 mm
- Peso: 14,6 kg
- GTIN: 4015613730394

109746

PVP* 765,- €



Mesa de salida DS-1200LI

- Material: Acero inoxidable
- Lado de montaje del lavavajillas: Izquierda
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 720 x al. 850 mm
- Peso: 21,8 kg
- GTIN: 4015613726588

109747

PVP* 905,- €



Mesa de salida DS-1200R

- Material: Acero inoxidable
- Lado de montaje del lavavajillas: Derecha
- Altura protección anti salpicaduras: 110 mm
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 860 mm a 930 mm
- Medidas: an. 1.200 x prof. 720 x al. 850 mm
- Peso: 21,8 kg
- GTIN: 4015613735993

109749

PVP* 905,- €



Cubo de basura 56L

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 56 litro(s)
- Características tapa: Extraíble, con asa, Se puede colgar del lateral del cubo
- Ruedas: 4 ruedas giratorias
- Medidas: an. 460 x prof. 400 x al. 620 mm
- Peso: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670

860006

PVP* 232,- €



Lavavajillas transportadora KTS500 R

El socio fiable para una alta frecuencia de lavado de la vajilla. El lavavajillas de cinta transportadora para cestas KTS500 con avance hacia la izquierda es muy fácil de utilizar y se puede adaptar con precisión a las necesidades diarias, ya sea para lavar platos, tazas, vasos o bandejas.



- Diseño
 - Medidas cesta
 - Altura de vasos máx.
 - Altura de platos máx.
 - Dimensiones de bandeja máx.
 - Rendimiento máx. por hora
 - Ciclo de lavado
 - Entrada de agua
 - Salida de agua
 - Presión del agua
 - Consumo de agua con 2 bar
 - Temperatura del agua entrada
 - Capacidad del tanque
 - Calefacción del tanque
 - Calefacción del calentador de agua
 - Altura con la puerta abierta
 - Ajuste de altura
 - Incluye
 - No incluido en el suministro
 - Potencia nominal
 - Conexión del aparato
 - Medidas
 - Peso
- Sistema de transporte, acero inoxidable
Sentido de funcionamiento hacia la izquierda
500 x 500 mm
450 mm
450 mm
530 x 325 x 25 mm
70 - 100 cestas
35/94 segundos
2 x G 3/4"
1 x 1/4 G
2 - 5 bar
150 l/h
55 °C (Conexión de agua fría a petición)
Depósito de lavado: 80 litros
Calentador: 28,5 litros
9 kW
9 kW
1900 mm
1.565 mm a 1.635 mm
1 cesta para cubiertos
1 cesta para vasos
1 cesta para bandejas
1 cesta para platos
Manguera de desagüe
19 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 415 x prof. 485 x al. 672 mm
30,8 kg



- ▶ Manejo sencillo
- ▶ Doble pared



- ▶ Juegos de brazos de lavado desmontables sin herramientas

110630

PVP* 17.798,- €

GTIN 4015613806501



Accesorio



Mesa de preclarado KTS5000

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de la cubeta: 50 litro(s)
- Posición fregadero: Izquierda
- Lado de montaje del lavavajillas: Derecha
- Altura protección anti salpicaduras: 140 mm
- Salida de agua: 1 1/2"
- Con hueco para vaciar restos: Sí
- Fondo: Sí
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Medidas: an. 1.495 x prof. 730 x al. 1.000 mm
- Peso: 30 kg
- GTIN: 4015613737713

110625

PVP* 1.998,- €



Mesa de salida KTS5000

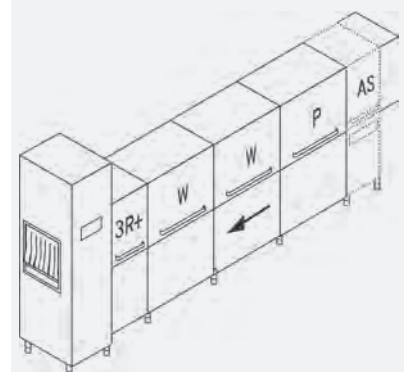
- Material: Acero inoxidable
- Diseño: 20 rodillos transportadores, 1 con interruptor de fin de carrera (sensor)
- Lado de montaje del lavavajillas: Izquierda
- Salida de agua: 1 1/2"
- Ajuste de altura: 900 mm a 950 mm
- Medidas: an. 1.600 x prof. 645 x al. 910 mm
- Peso: 26,8 kg
- GTIN: 4015613737720

110626

PVP* 1.598,- €

Puede solicitar otros modelos y tamaños con diferentes especificaciones.

No dude en consultarnos.



Accesorio

Cesta universal 500x500x100

- Dimensiones cesta: 500 x 500 mm
- Apilable: Sí
- Medidas: an. 500 x prof. 500 x al. 100 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613653952



5301

PVP* 32,- €

Cesta para cubiertos 500x500x100

- Dimensiones cesta: 500 x 500 mm
- Apilable: Sí
- Medidas: an. 500 x prof. 500 x al. 100 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653969



5302

PVP* 32,- €

Cesta para platos 500x500x100

- Dimensiones cesta: 500 x 500 mm
- Apilable: Sí
- Medidas: an. 500 x prof. 500 x al. 100 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653976

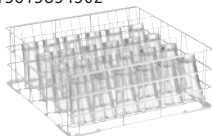


5303

PVP* 35,- €

Cesta para vasos 500x500x205

- Dimensiones cesta: 500 x 500 mm
- Cantidad compartimentos: 4 | Diseño: Inclinado
- Altura interior: 200 mm
- Medidas: an. 500 x prof. 500 x al. 205 mm
- Peso: 3 kg
- GTIN: 4015613854502



109331

PVP* 169,- €

Cesto para vasos reutilizab. 500x500x235

- Dimensiones cesta: 500 x 500 mm
- Cantidad compartimentos: 25
- Tamaño compartimento: 90 x 90 mm
- Altura interior: 190 mm
- Medidas: an. 497 x prof. 505 x al. 232 mm
- Peso: 3,8 kg
- GTIN: 4015613836584



109330

PVP* 239,- €

Cesta para cubiertos, 8 compartimentos

- Dimensiones cesta: 430 x 210 mm
- Cantidad compartimentos: 8
- Apilable: Sí
- Medidas: an. 430 x prof. 210 x al. 155 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613653990



5305

PVP* 35,- €

Cesta para copas, 16 com.



Las cestas para lavavajillas apilables de Bartscher garantizan unos buenos resultados de lavado, una buena manipulación de las cestas y un almacenamiento limpio y seguro.



- Material
- Color
- Dimensiones cesta

Plástico
Marrón
500 x 500 mm

Cantidad compartimentos	Tamaño compartimento	Altura interior	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
16	111 x 111 mm	83 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 100 mm	1,6 kg	5316	42,- €	4015613654652
16	111 x 111 mm	123 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 142 mm	2,3 kg	5318	49,- €	4015613654669
16	111 x 111 mm	166 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 183 mm	2,7 kg	5319	65,- €	4015613654676
16	111 x 111 mm	207 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 225 mm	3,4 kg	5320	79,- €	4015613654683
16	111 x 111 mm	245 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 266 mm	3,8 kg	5321	97,- €	4015613654690
16	111 x 111 mm	285 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 306 mm	4,5 kg	5322	103,- €	4015613654706
25	89 x 89 mm	83 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 100 mm	1,6 kg	5325	42,- €	4015613654713
25	89 x 89 mm	123 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 142 mm	2,3 kg	5327	58,- €	4015613654720
25	89 x 89 mm	166 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 183 mm	2,7 kg	5328	65,- €	4015613654768
25	89 x 89 mm	207 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 225 mm	3,4 kg	5329	82,- €	4015613654775
25	89 x 89 mm	245 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 266 mm	3,8 kg	5330	97,- €	4015613654782
25	89 x 89 mm	285 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 306 mm	4,5 kg	5331	106,- €	4015613654799
36	73 x 73 mm	83 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 100 mm	1,7 kg	5336	43,- €	4015613654805
36	73 x 73 mm	123 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 142 mm	2,5 kg	5338	58,- €	4015613654812
36	73 x 73 mm	166 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 183 mm	2,9 kg	5339	65,- €	4015613654829
36	73 x 73 mm	207 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 225 mm	3,7 kg	5340	85,- €	4015613654836
36	73 x 73 mm	245 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 266 mm	4,1 kg	5341	97,- €	4015613654843
36	73 x 73 mm	285 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 306 mm	4,9 kg	5342	106,- €	4015613654850
49	62 x 62 mm	83 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 100 mm	1,8 kg	5349	44,- €	4015613654874
49	62 x 62 mm	123 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 142 mm	2,8 kg	5351	56,- €	4015613654881
49	62 x 62 mm	166 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 183 mm	3,2 kg	5352	66,- €	4015613654898
49	62 x 62 mm	207 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 225 mm	4,2 kg	5353	91,- €	4015613654904
49	62 x 62 mm	245 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 266 mm	4,6 kg	5354	102,- €	4015613654911
49	62 x 62 mm	285 mm	an. 500 x prof. 500 x al. 306 mm	5,6 kg	5355	115,- €	4015613654928



Grifo monomando 40L-3601B

- Material: Cromado
- Mangos: Cromo
- Tipo de grifo: Grifo monomando
- Diseño: Batería mezcladora
- Caudal a 3 bar: 40 l / min.
- Boquilla aireador: Rosca interior 3/4 "
- Caño giratorio: 360°
- Tipo de montaje: Perforación única
- Medidas: an. 147 x prof. 340 x al. 828 mm
- Peso: 3,5 kg
- GTIN: 4015613584034

400126

PVP* 729,- €



Grifo ducha sobremesa 26L-1801B

- Material: Latón, Acero
- Mangos: Metal (EUR)
- Tipo de grifo: Grifo bimando
- Diseño: Batería mezcladora con ducha lavavajillas
- Caudal a 3 bar: Caudal de salida: 16 l / min., Aireador: 26 l / min.
- Boquilla aireador: 55 mm
- Caño giratorio: 180°
- Tipo de montaje: Perforación única
- Toma de agua: 1/2"
- Medidas: an. 515 x prof. 415 x al. 1.430 mm
- Peso: 6,8 kg
- GTIN: 4015613674575

400136

PVP* 798,- €



Grifo ducha sobremesa 40L-1802B

- Material: Latón, Acero
- Mangos: Metal (EUR)
- Tipo de grifo: Grifo bimando
- Diseño: Batería mezcladora con ducha lavavajillas
- Caudal a 3 bar: Caudal de salida: 16 l / min., Aireador: 40 l / min.
- Boquilla aireador: 55 mm
- Caño giratorio: 180°
- Tipo de montaje: Perforación doble
- Toma de agua: 1/2"
- Medidas: an. 515 x prof. 415 x al. 1.220 mm
- Peso: 7,2 kg
- GTIN: 4015613674582

400137

PVP* 849,- €



Grifo monomando 40L-1801B

- Material: Cromado
- Mangos: Cromo, Aislamiento ante calor
- Tipo de grifo: Grifo monomando
- Diseño: Batería mezcladora con ducha lavavajillas
- Caudal a 3 bar: Ducha: 18 l / min., Aireador: 40 l / min.
- Boquilla aireador: M22
- Caño giratorio: 180°
- Tipo de montaje: Perforación única, Sistema a rosca
- Medidas: an. 65 x prof. 450 x al. 1.540 mm
- Peso: 8,5 kg
- GTIN: 4015613438955

400123

PVP* 1.279,- €



Pulidora de cubiertos 1500/17



Cubiertos increíblemente brillantes – Gracias a la lámpara UV integrada y a la temperatura de funcionamiento conforme con HACCP, los cubiertos se desinfectan higiénicamente.

- Tipo de pulimento/secado
- Capacidad para granulado de maíz
- Lámpara UV para la desinfección de los cubiertos
- Características

Maíz granulado calentado

Sí

Sí

Apagado automático al abrir la cubierta
Cumple los requisitos HACCP gracias a una temperatura de servicio constante de 80 °C
Después de apagar el aparato, este sigue funcionando durante 10 minutos para que los gránulos se sequen
Acceso más fácil al canal de cubiertos



► Soplador para eliminación de granulado



► Introducción de los cubiertos parte superior del aparato

Pulidora de cubiertos 1500/17

- Rendimiento máximo 1.500 cubiertos por hora
- Introducción de los cubiertos Parte derecha del aparato
Ancho de la abertura: 215 mm
- Salida de los cubiertos Parte frontal del aparato
Ancho de la abertura: 100 mm
- Volumen de relleno de maíz granulado 1,7 kg
- Incluye 1 cesta para cubierto
2 kg de granulado de maíz
- Potencia nominal 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 510 x prof. 480 x al. 365 mm
- Peso 25,6 kg
- GTIN 4015613708836



110431

PVP* 4.749,- €

Pulidora de cubiertos 3000/25

- Rendimiento máximo 3.000 cubiertos por hora
- Introducción de los cubiertos Parte superior del aparato
Ancho de la abertura: 230 mm
- Salida de los cubiertos Parte frontal del aparato
- Volumen de relleno de maíz granulado 2,5 kg
- Incluye 1 cesta para cubierto
1 tamiz de recogida de cubiertos
3 kg de granulado de maíz
- Potencia nominal 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 580 x prof. 560 x al. 410 mm
- Peso 40 kg
- GTIN 4015613708935



110432

PVP* 5.649,- €

Accesorio

Soporte para cesto de cubiertos 1500/17

- Diseñado para: Pulidora de cubiertos 1500/17
- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 435 x prof. 322 x al. 117 mm
- Peso: 0,5 kg
- GTIN: 4015613752372



110435

PVP* 149,- €

Soporte para cesto de cubiertos 3000/25

- Diseñado para: Pulidora de cubiertos 3000/25
- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 617 x prof. 420 x al. 180 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613752389

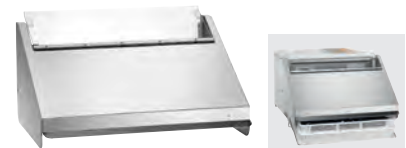


110436

PVP* 175,- €

Cubierta de protección acústica 3000/25

- Diseñado para: Pulidora de cubiertos 3000/25
- Material: Acero inoxidable
- Incluye: Embudo de llenado con protección acústica, Alfombrilla de protección acústica para cesto de cubiertos, Embudo de llenado con protección acústica, Alfombrilla de protección acústica para cesto de cubiertos
- Medidas: an. 635 x prof. 435 x al. 345 mm
- Peso: 5,8 kg
- GTIN: 4015613752396



110437

PVP* 1.229,- €

Granulado de maíz 3KG

- Medidas: an. 400 x prof. 300 x al. 50 mm
- Peso: 3 kg
- GTIN: 4015613717944

110434

PVP* 52,- €



Pulidora de vasos



5 rodillos giratorios, en combinación con sopladores de aire caliente, pulen sus vasos en tan solo unos segundos.



- Cantidad cabezas de pulido
- Tipo de pulimento/secado



- Características
- Potencia nominal



- Medidas
- Peso

5
Rodillos limpiadores de microfibra con ventilación de aire caliente
Rodillos limpiadores de microfibra extraíbles
1,1 kW | 230 V | 50 Hz
an. 340 x prof. 305 x al. 520 mm
16 kg



109470

PVP* 2.825,- €

GTIN 4015613455624

Juego de cepillos para pulir 4G1K

- Juego compuesto por: 5 rollos con rodillos limpiadores de microfibra, extraíbles
- Material: Plástico, Microfibra
- Medidas: an. 250 x prof. 250 x al. 70 mm
- Peso: 0,5 kg
- GTIN: 4015613657998



109472

PVP* 398,- €

Cepillo para pulir vasos XS

- Material: Plástico, Microfibra
- Diseño para: Pulido de vasos de cristal fino (p. ej. copas de cava)
- Medidas: an. 70 x prof. 70 x al. 200 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613721446



109474

PVP* 76,- €



Descalcificador de agua WEH1350

- Material: Plástico
- Capacidad de conexión: 1 aparato
- Capacidad de potencia: 1.350 litros / día a 10° dH (dureza total)
- Temperatura del agua entrada desde: 5 °C
- Temperatura del agua entrada hasta: 40 °C
- Regeneración: Caudal o tiempo
- Toma de agua: 3/4"
- Diseño para: Lavavajillas comerciales
- Potencia nominal: 0,03 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 255 x prof. 435 x al. 480 mm
- Peso: 11,6 kg
- GTIN: 4015613615158

109889

PVP* 629,- €



Descalcificador de agua WEH1500

- Material: Plástico
- Capacidad de conexión: 1 aparato
- Capacidad de potencia: 1.500 litros / día a 10° dH (dureza total)
- Temperatura del agua entrada desde: 1 °C
- Temperatura del agua entrada hasta: 30 °C
- Regeneración: Caudal o tiempo
- Toma de agua: 3/4"
- Diseño para: Lavavajillas comerciales
- Potencia nominal: 0,01 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 260 x prof. 465 x al. 478 mm
- Peso: 8,52 kg
- GTIN: 4015613800974

109901

PVP* 729,- €



Descalcificador de agua WEH1600

- Material: Plástico
- Capacidad de conexión: 1 aparato
- Capacidad de potencia: 1.600 litros / día a 10° dH (dureza total)
- Temperatura del agua entrada desde: 5 °C
- Temperatura del agua entrada hasta: 35 °C
- Regeneración: Tiempo
- Toma de agua: 3/4"
- Diseño para: Lavavajillas comerciales
- Potencia nominal: 0,01 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 255 x prof. 400 x al. 420 mm
- Peso: 8,6 kg
- GTIN: 4015613797762

109952

PVP* 898,- €

Kit de conexión WEH1350/1500

- Juego compuesto por:
 - 1 tubo 1/2" para regeneración, longitud 2 m
 - 1 tubo 3/4" para toma de agua, longitud 1,5 m
- Material: Plástico (PVC)
- Temperatura del agua entrada: 40 °C
- Medidas: an. 50 x prof. 2.000 x al. 50 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613630748

109884

PVP* 39,- €

Set de conexión WEH1600

- Juego compuesto por:
 - 2 tubos blindados AG - toma de agua 3/4", longitud 1 m, ancho nominal Ø 15 mm
- Medidas: an. 420 x prof. 325 x al. 60 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613586748

109885

PVP* 219,- €

Sistema de desmineraliz. total VK 500 FB



- Material
Plástico
Reforzado con fibra de vidrio
1 aparato
- Capacidad de conexión
3/4"
- Toma de agua
an. 260 x prof. 260 x al. 635 mm
- Medidas



- ▶ Diseñado para lavavajillas
- ▶ Capacidad de conexión: 1 aparato



- ▶ Diseñado para hornos convección máquinas de cubitos de hielo, máquinas de café y cafeteras totalmente automáticas
- ▶ Capacidad de conexión: 1 aparato

Sistema de desmineraliz. total VK 500 FB

- Capacidad de potencia
5.000 litros / cartucho a 10° dH (contenido total de sal)
- Tipo de desalinización
Desalinización completa
- Diseñado para
Lavavajillas comerciales
- Medidas
an. 260 x prof. 260 x al. 635 mm
- Peso
17,3 kg
- GTIN
4015613681580

109877

PVP* 1.049,- €



Sistema de desmine. parcial TKD 13400 FB

- Capacidad de potencia
13.400 litros / cartucho a 10° dH (dureza carbonatada)
- Tipo de desalinización
Desalinización parcial
- Diseñado para
Hornos convección y vapor y máquinas de cubitos de hielo
Máquinas de café
Cafeteras totalmente automáticas
- Medidas
an. 260 x prof. 260 x al. 635 mm
- Peso
17,4 kg
- GTIN
4015613681597

109878

PVP* 1.079,- €



Accesorio

Juego de toma de agua SP5000/KD13400

- Juego compuesto por:
1 adaptador para grifo de agua
1 contador de agua, 2 tubos de entrada de acero inoxidable - toma de agua 3/4", longitud 1,5 m, ancho nominal Ø 10 mm
- Medidas: an. 370 x prof. 300 x al. 130 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613586755

109886

PVP* 215,- €



The background of the page is a photograph of a coffee shop setting. In the foreground, a white ceramic cup filled with a frothy coffee sits on a matching saucer. Next to it is a round, golden-brown cookie topped with a generous amount of light-colored whipped cream. A silver spoon rests on the saucer. In the background, another similar coffee cup and cookie are visible, along with a blurred coffee machine on the left. The overall scene is bright and clean, with a light-colored wooden table.

BEBIDAS | CAFÉ | BAR

Las bebidas frías y las bebidas calientes, al igual que los tentempiés dulces, son hoy una importante fuente de ingresos en el sector de la gastronomía. Los aparatos necesarios para prepararlas están en funcionamiento continuo. El alto rendimiento de nuestros productos, que incluye desde máquinas de café hasta batidoras, es una garantía de éxito.

Máquina de café Contessa 1000



Gracias a su tecnología optimizada y resistente, Contessa 1000 destaca con una transferencia de calor aún mejor. Como con el resto de las máquinas de café de su clase, se pueden preparar hasta 11 tazas de café recién hecho en la jarra de vidrio de 1,8 litros, que se pueden mantener calientes en la placa calentadora conmutable por separado.



- Capacidad jarra 1,8 litros
- Diseño jarra(s) Vidrio
- Tiempo de infusión 7 minutos para 1,8 litros
- Rendimiento máx. 11 tazas
- Cantidad mínima de infusión 0,5 litros
- Cantidad placas calentadoras 1
- Potencia nominal 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 215 x prof. 410 x al. 465 mm
- Peso 6 kg



- ▶ Jarra de café de vidrio
- ▶ Capacidad: 1,8 litros



- ▶ Tiempo de preparación: 7 minutos para 1,8 litros
- ▶ Volumen mínimo de preparación: 0,5 litros



- ▶ 1 placa calentadora
- ▶ Conmutable por separado

A190056

GTIN 4015613733036



PVP* 205,- €

Máquina de café Contessa 1002



Ideal para bufés, catering o eventos: se pueden servir 2 litros de café filtrado recién hecho directamente en la jarra termo de acero inoxidable sin derramarlo. El elemento calefactor de acero inoxidable de Contessa 1002 garantiza una transferencia de calor perfecta.



- Capacidad jarra 2 litros
- Diseño jarra(s) Jarra termo, acero inoxidable
- Tiempo de infusión 8 minutos para 2 litros
- Cantidad mínima de infusión 0,5 litros



- ▶ Jarra-termo de acero inoxidable
- ▶ Capacidad: 2 litros
- ▶ Tapa con mecanismo dispensador



- ▶ Tiempo de preparación: 8 minutos para 2 litros
- ▶ Volumen mínimo de preparación: 0,5 litros



- ▶ Tiempo de preparación: 8 minutos para 2 litros
- ▶ Volumen mínimo de preparación: 0,5 litros

	Número de superficies de cocción	Rendimiento máx.	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Contessa 1002	1	13 tazas	1,4 kW 230 V 50/60 Hz	an. 215 mm prof. 400 mm al. 520 mm	6,5 kg	190193	245,- €	4015613742380
Contessa Duo	2	2 x 13 tazas	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 430 mm prof. 400 mm al. 520 mm	14,3 kg	190184	479,- €	4015613742410



Máquina de café Aurora 22



La jarra-termo de acero inoxidable con bomba de dispensación Aurora 22 tiene capacidad para hasta 1,9 litros de café, recién hecho en 8 minutos. El elemento calefactor de acero inoxidable garantiza una transferencia de calor óptima. La práctica jarra con bomba de dispensación permite un manejo sencillo en el área de autoservicio.



- Capacidad jarra: 1,9 litros
- Diseño jarra(s): Jarra termo con sistema dispensador, acero inoxidable
- Tiempo de infusión: 8 minutos para 1,9 litros
- Rendimiento máx.: 12 tazas
- Cantidad mínima de infusión: 0,5 litros
- Señal de descalcificación: Sí
- Potencia nominal: 1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 290 x prof. 415 x al. 525 mm
- Peso: 7,8 kg



- ▶ 1 jarra-termo de acero inoxidable con bomba de dispensación
- ▶ Capacidad: 1,9 litros
- ▶ Parte inferior con anillo integrado para girar el termo 360°



- ▶ Tiempo de preparación: 8 minutos para 1,9 litros
- ▶ Volumen mínimo de preparación: 0,5 litros



190187

GTIN 4015613742403

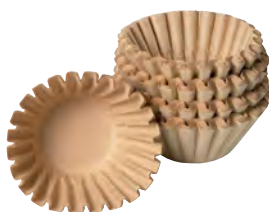


PVP* 329,- €

Accesorio

Filtro papel cesta 250 uds.

- Diámetro superior: 250 mm
- Diámetro inferior: 90 mm
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (250 filtros)
- Medidas: an. 150 x prof. 150 x al. 85 mm
- Peso: 0,45 kg
- GTIN: 4015613638256



190015250

PVP* 8,50 €

Filtro papel cesta 1000 uds.

- Diámetro superior: 250 mm
- Diámetro inferior: 90 mm
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (1.000 filtros)
- Medidas: an. 150 x prof. 150 x al. 85 mm
- Peso: 1,8 kg
- GTIN: 4015613638249



190014

PVP* 24,- €

Descalcificador B15-30

- Diseñado para: Máquinas de café
- Capacidad: 30 x 15 g
- Conforme con HACCP: Sí
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (30 bolsas de 15 g)
- Medidas: an. 68 x prof. 4 x al. 100 mm
- Peso: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

PVP* 27,- €

Descalcificador F1L

- Diseñado para: Pequeños electrodomésticos, como hervidores de agua y cafeteras, etc.
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido, Altamente concentrado
- Conforme con HACCP: Sí
- Medidas: an. 90 x prof. 63 x al. 251 mm
- Peso: 1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773322



173277

PVP* 52,- €

Cafetera Regina Plus 40



- Señal de descalcificación
- Indicador de nivel
- Función de conservación del calor
- Características



Sí

Sí

Sí

2 sistemas de calentamiento independientes para la función de infusión y la función de conservación del calor

La cafetera también se puede utilizar sin papel de filtro

Altura libre del Grifo de salida: 100 mm

Cubeta calefactora de acero inoxidable



► Filtro de acero inoxidable



► La cafetera también se puede utilizar sin papel de filtro



► Señal de descalcificación
► Función de conservación del calor



► Sistema de calefacción de acero inoxidable
► Buena transferencia de calor

	Capacidad	Rendimiento máx.	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Regina Plus 40	7 litro(s)	40 tazas	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 280 mm prof. 280 mm al. 410 mm	3 kg	190250	105,- €	4015613876801
Regina Plus 90	14 litro(s)	90 tazas	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	an. 340 mm prof. 340 mm al. 470 mm	3,9 kg	190251	149,- €	4015613876818



Cafetera Silver 1300



- Capacidad
- Tiempo de infusión
- Rendimiento máx.
- Cantidad mínima de infusión
- Señal de descalcificación
- Indicador de nivel
- Función de conservación del calor
- Características



13,2 litro(s)

70 minutos para 13,2 litros

100 tazas

5,28 litros (40 tazas)

Sí

Sí

Sí

Pared doble

2 sistemas de calentamiento independientes para la función de infusión y la función de conservación del calor

La cafetera también se puede utilizar sin papel de filtro

Sensor de nivel de llenado

1,45 kW | 230 V | 50 Hz

an. 370 x prof. 360 x al. 535 mm

6,4 kg

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso



► Altura libre bajo la válvula de salida: 125 mm (145 mm sin bandeja de goteo)



► Filtro de acero inoxidable



► Señal de descalcificación
► Función de conservación del calor

A190189

GTIN 4015613735634



PVP* 339,- €

Cafetera Bartscher PRO II 40 S



- Señal de descalcificación
- Indicador de nivel
- Función de conservación del calor
- Características



Sí
 Sí
 Sí
 2 sistemas de calentamiento independientes para la función de infusión y la función de conservación del calor
 La cafetera también se puede utilizar sin papel de filtro
 Cubeta calefactora de acero inoxidable



PRO II 40 S
 PRO II 60 S
 PRO II 100 S

► Con revestimiento de alta calidad en negro



PRO II 40
 PRO II 60
 PRO II 100



► Filtro de acero inoxidable



► Señal de descalcificación
 ► Función de conservación del calor

	Color	Capacidad	Rendimiento máx.	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Bartscher PRO II 40 S	Negro, mate	6 litro(s)	40 - 48 tazas	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 310 mm prof. 320 mm al. 480 mm	3,2 kg	190248	135,- €	4015613867632
Bartscher PRO II 40	Plateado	6 litro(s)	40 - 48 tazas	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 310 mm prof. 320 mm al. 480 mm	3,2 kg	A190148	129,- €	4015613670515
Bartscher PRO II 60 S	Negro, mate	9 litro(s)	60 - 72 tazas	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 310 mm prof. 320 mm al. 540 mm	3,8 kg	190239	152,- €	4015613891033
Bartscher PRO II 60	Plateado	9 litro(s)	60 - 72 tazas	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 310 mm prof. 320 mm al. 540 mm	3,8 kg	A190167	145,- €	4015613670522
Bartscher PRO II 100 S	Negro, mate	13,2 litro(s)	90 - 100 tazas	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	an. 350 mm prof. 375 mm al. 540 mm	4,6 kg	190238	185,- €	4015613891026
Bartscher PRO II 100	Plateado	13,2 litro(s)	90 - 100 tazas	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	an. 350 mm prof. 375 mm al. 540 mm	4,6 kg	A190198	179,- €	4015613670539



Suplemento dispen. de leche PRO II 40-60

- Diseñado para: Cafetera Bartscher PRO II 40, Cafetera Bartscher PRO II 60
- Capacidad: 4 litro(s)
- Altura de vasos / tazas máx.: 200 mm
- Medidas: an. 310 x prof. 290 x al. 175 mm
- Peso: 0,9 kg
- GTIN: 4015613731261

A190169

PVP* 59,- €



Accesorio

Filtros de papel 195mm, 250u.

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (250 filtros redondos)
- Diseñado para:
Cafetera percolador Regina Plus 40
Cafetera Bartscher PRO II 40
Cafetera Bartscher PRO II 60
- Medidas: an. 195 x prof. 195 x al. 1 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613427980



A190009250

PVP* 13,- €

Filtros de papel 195mm, 1000 u.

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (1.000 filtros redondos)
- Diseñado para:
Cafetera percolador Regina Plus 40
Cafetera Bartscher PRO II 40
Cafetera Bartscher PRO II 60
- Medidas: an. 195 x prof. 195 x al. 1 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613372983



A190009

PVP* 43,- €



Filtros de papel 245mm, 250 u.

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (250 filtros redondos)
- Diseñado para:
Cafetera percolador Regina Plus 90
Cafetera Bartscher PRO II 100
Cafetera Silver 1300
- Medidas: an. 245 x prof. 245 x al. 1 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613561004



A190011250

PVP* 14,- €

Filtros de papel 245mm, 1000 u.

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (1.000 filtros redondos)
- Diseñado para:
Cafetera percolador Regina Plus 90
Cafetera Bartscher PRO II 100
Cafetera Silver 1300
- Medidas: an. 245 x prof. 245 x al. 1 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613400129



A190011

PVP* 48,- €

Descalcificador B15-30

- Capacidad: 30 x 15 g
- Diseño: En polvo, Altamente concentrado
- Conforme con HACCP: Sí
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (30 bolsas de 15 g)
- Medidas: an. 68 x prof. 4 x al. 100 mm
- Peso: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

PVP* 27,- €

Jarra de cristal 1,8L

- Material: Vidrio, Plástico
- Capacidad: 1,8 litro(s)
- Medidas:
an. 160 x prof. 200 x al. 178 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613658360



190133

PVP* 18,- €

Calentador de jarras WP-K200

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro placa(s) calentadora(s): 120 mm
- Placas calentadoras con conexión independiente: Sí
- Potencia nominal: 0,2 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas: an. 358 x prof. 210 x al. 70 mm
- Peso: 1,7 kg
- GTIN: 4015613709352



A190105

PVP* 85,- €

Jarra termo 1,4L-ST

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Capacidad: 1,4 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 2,6 °C
- Tapa con mecanismo de vertido
- Medidas: an. 140 x prof. 170 x al. 215 mm
- Peso: 0,72 kg
- GTIN: 4015613714745



190114

PVP* 20,50 €

Jarra termo 1,5L-VST

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 1,5 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 2 °C
- Tapa con mecanismo de vertido
- Medidas: an. 135 x prof. 165 x al. 260 mm
- Peso: 0,86 kg
- GTIN: 4015613752808



190218

PVP* 35,- €

Jarra termo 1,9L-ST

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Capacidad: 1,9 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 2,3 °C
- Seguro de tapa de bomba: Sí
- Medidas: an. 150 x prof. 200 x al. 335 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613714769



190117

PVP* 36,50 €

Jarra termo 2L-ST

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Capacidad: 2 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 2,6 °C
- Tapa con mecanismo de vertido
- Medidas: an. 140 x prof. 170 x al. 250 mm
- Peso: 0,8 kg
- GTIN: 4015613714752



190116

PVP* 22,50 €

Jarra termo 2L-VST

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 2 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 3,5 °C
- Tapa con mecanismo de vertido
- Medidas: an. 142 x prof. 157 x al. 295 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613742151



190108

PVP* 36,- €

Jarra termo Duo 1,9L-ST

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Capacidad: 3,8 litro(s)
- Capacidad de cada jarra: 1,9 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 2 °C
- Medidas: an. 270 x prof. 170 x al. 338 mm
- Peso: 2,4 kg
- GTIN: 4015613742229



190208

PVP* 51,- €

Accesorio

Estación de café Z50

- Material: Plástico
- Diseñado para: Accesorios para el café, Bandejas recogegotas Z50-150 y Z50-170
- Características: 5 compartimentos para vasos, cucharillas/palillos, leche y azúcar, Sistema de ensamblaje lateral
Ensamblable en fila con la bandeja recogegotas Z50-150, Ensamblable en fila con la bandeja recogegotas Z50-170
- Medidas: an. 268 x prof. 335 x al. 100 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613742250



190223

PVP* 19,50 €

Bandeja recogegotas Z50-150

- Material: Plástico, Acero inoxidable
- Recipiente colector: Rejilla extraíble
- Características: Para jarras termo de hasta 150 mm Ø, Sistema de ensamblaje lateral
Ensamblable en fila con la estación de café Z50, Ensamblable en fila con la bandeja recogegotas Z50-170
- Medidas: an. 180 x prof. 225 x al. 40 mm
- Peso: 0,23 kg
- GTIN: 4015613742236



190215

PVP* 8,50 €

Bandeja recogegotas Z50-170

- Material: Plástico, Acero inoxidable
- Recipiente colector: Rejilla extraíble
- Características: Para jarras termo de entre 150 mm y 170 mm Ø, Sistema de ensamblaje lateral
Ensamblable en fila con la estación de café Z50, Ensamblable en fila con la bandeja recogegotas Z50-150
- Medidas: an. 205 x prof. 255 x al. 40 mm
- Peso: 0,31 kg
- GTIN: 4015613742243



190216

PVP* 9,50 €

Estación de café 1190

- Material: Plástico
- Diseñado para: 1 jarra termo, Diámetro máx. 19 cm
- Características: 5 compartimentos para vasos, cucharillas/palillos, leche y azúcar, Separador de plástico ajustable en 3 alturas
- Incluye: 1 bandeja recogegotas, 1 separador de plástico
- Medidas: an. 440 x prof. 340 x al. 145 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613656861



190153

PVP* 48,- €

Estación de café 2190

- Material: Plástico
- Diseñado para: 2 jarras termo, Diámetro máx. 19 cm
- Características: 5 compartimentos para vasos, cucharillas/palillos, leche y azúcar, Separadores de plástico ajustables en 3 alturas
- Incluye: 2 bandejas recogegotas, 2 separadores de plástico
- Medidas: an. 660 x prof. 340 x al. 145 mm
- Peso: 1,8 kg
- GTIN: 4015613656878



190154

PVP* 76,- €

Jarra termo 3L

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Capacidad: 3 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 2 °C
- Características:
El fondo con anillo integrado permite girar la jarra 360°
Sistema de bloqueo
Tapa con mecanismo de vertido
Cabezal de la bomba completamente desmontable
Fácil de limpiar
- Medidas: an. 170 x prof. 170 x al. 375 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613725499



150992

PVP* 37,- €



Jarra termo 5L

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Capacidad: 5 litro(s)
- Pérdida de calor / hora: 1,7 °C
- Características:
El fondo con anillo integrado permite girar la jarra 360°
Sistema de bloqueo
Tapa con mecanismo de vertido
Cabezal de la bomba completamente desmontable
Fácil de limpiar
- Medidas: an. 181 x prof. 245 x al. 428 mm
- Peso: 2,4 kg
- GTIN: 4015613725505



150993

PVP* 47,- €



Espumador de leche MS600



Espuma caliente y recién hecha para capuchino o leche caliente para café. Con el disco de mezcla y la arandela elástica para leche espumada se puede preparar la leche a la consistencia deseada a 70 °C.



- Capacidad
- Volumen de relleno

0,6 litro(s)
Espumar, máx.: 150 ml
Calentar, máx.: 400 ml
Espumación/calentar 70 °C
70 °C



- Funciones
- Margen de temperaturas hasta
- Desconexión automática
- Incluye

Sí
1 disco de mezcla
1 arandela elástica para leche espumada
0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 150 x prof. 108 x al. 190 mm
0,8 kg



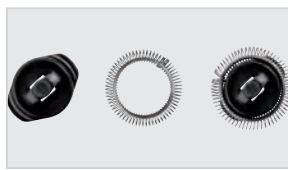
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



► Capacidad: 0,6 litros



► Para leche fresca con cualquier porcentaje de grasa
► No es necesario precalentar la leche



► Incluye:
1 disco de mezcla
1 arandela elástica para leche espumada
► Disco de mezcla
+ arandela elástica para leche espumada
= disco para leche espumada

190211

GTIN 4015613758077



PVP* 55,- €

Espumador de leche inducción MSI400



En 80-90 segundos, calentar o espumar leche para obtener una consistencia cremosa o rígida de manera confortable y completamente automática. Ideal para creaciones de café calientes o heladas.



- Capacidad
- Volumen de relleno

0,4 litro(s)
Espumar, máx.: 200 ml
Calentar, máx.: 400 ml
Espumación/calentar 65 °C
Espumación/calentar 70 °C
Espumar/calentar desde 150 ml hasta 400 ml de leche en aprox. 80-90 segundos
Espumación fría



- Funciones



- Margen de temperaturas hasta
- Desconexión automática
- Incluye

70 °C
Sí
2 discos para espumar leche
1 disco de mezcla
0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 125 x prof. 150 x al. 180 mm
1,1 kg

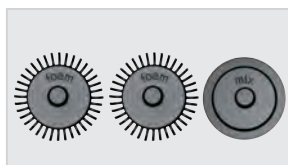
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



► Capacidad: 0,4 litros



► Para leche fresca con cualquier porcentaje de grasa
► No es necesario precalentar la leche



► Incluye:
2 discos para espumar
1 disco de mezcla

190129

GTIN 4015613613413



PVP* 98,- €

Bartscher





Cafetera automática Easy Slim 200



Amplia variedad en un diseño compacto: combina tecnología fiable con una gran selección de bebidas. Con su depósito de granos de 200gramos y su depósito de leche extraíble, esta cafetera automática satisface requisitos exclusivos, incluso para cantidades moderadas.



- Material

Plástico



- Molino

Molino cónico

- Capacidad recipiente de granos

200 g

- Diseñado para

15 tazas / día

- Programas

15, preconfigurados, parámetros modificables

- Salida ajustable en altura

68 - 138 mm

- Opción de café en polvo

Por tazas

Manual 5 - 12 g

- Programa de limpieza

Sí

- Espumador de leche

Sí

- Suministro de leche

mediante recipiente de leche conectado

- Capacidad máx. del recipiente de leche

250 ml

- Recipiente de leche extraíble

Sí

- Suministro de agua

Depósito de agua

- Capacidad del depósito de agua

1,3 litro(s)

- Capacidad del recipiente de residuos

Aprox. 10 tazas

- Potencia nominal

1,4 kW | 230 V | 50 Hz

- Medidas

an. 215 x prof. 455 x al. 345 mm

- Peso

9,5 kg



- ▶ Diseñada para: 15 tazas/día
- ▶ Capacidad del recipiente de posos: aprox. 10 tazas



- ▶ Recipiente de leche extraíble:
- ▶ Piezas aptas para lavavajillas
- ▶ Salida giratoria
- ▶ También se puede preparar especialidades de café sin leche sin el depósito de leche.



- ▶ 1 depósito de granos (200 g)
- ▶ Grado de molienda ajustable en 9 niveles
- ▶ Opción de café en polvo

190095

GTIN 4015613858807



PVP* 749,- €



Cafetera automática Easy Black 250

Tecnología potente y fiable con un diseño compacto y atractivo. Con un recipiente de granos de 250 gramos, Easy Black 250 invita a disfrutar del café, expreso o capuchino en restaurantes, salas de reuniones o agencias.



• Material

Plástico



• Molino

Molino cónico

• Capacidad recipiente de granos

250 g

• Diseñado para

50 tazas / día

• Rendimiento máx.

40 tazas de 120 ml / hora
(descarga para 1 taza)

60 tazas de 120 ml / hora
(descarga para 2 tazas)

• Programas

4, preconfigurados, parámetros modificables

• Salida ajustable en altura

80 - 115 mm

• Opción de café en polvo

Por tazas

Manual 7 - 14 g

• Programa de limpieza

Sí

• Características

Conmutador selector de leche caliente o espuma de leche

• Espumador de leche

Sí

• Suministro de leche

Externo a través de tubo flexible

• Suministro de agua

Depósito de agua

• Capacidad del depósito de agua

1,8 litro(s)

• Capacidad del recipiente de residuos

Aprox. 15 tazas

• Potencia nominal

1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas

an. 300 x prof. 500 x al. 360 mm

• Peso

11,5 kg



- ▶ Diseñada para: 50 tazas/día
- ▶ Opción de café en polvo
- ▶ Capacidad del recipiente de residuos: aprox. 15 tazas



- ▶ 4 programas, preconfigurados, parámetros modificables
- ▶ Contador de tazas



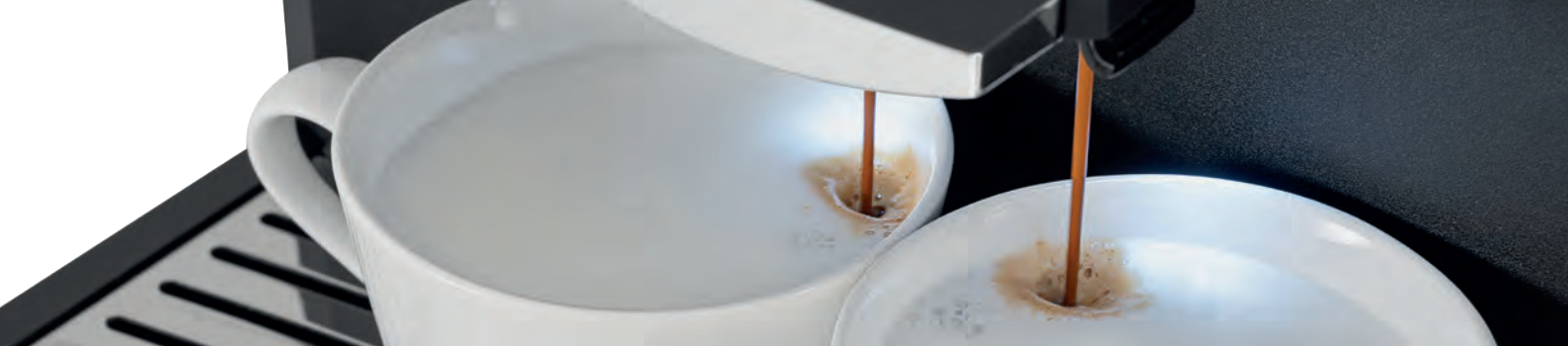
- ▶ Conmutador selector de leche caliente o espuma de leche
- ▶ Suministro de leche: tubo flexible

190080

GTIN 4015613760070



PVP* 1.079,- €



Cafetera automática Easy Plus 550

No deja nada que desear, ya se trate de diferentes especialidades de café con o sin leche, bebidas espumosas de leche o agua caliente. Con un depósito de leche de 4 litros y un depósito de granos con una capacidad de 550 gramos, es ideal para zonas de empleados o salas de reuniones.



- Material: Plástico
- Molino: Molino cónico
- Capacidad recipiente de granos: 550 g
- Diseñado para: 50 tazas / día
- Rendimiento máx.: 60 tazas de 120 ml / hora (descarga para 1 taza)
- Programas: 80 tazas de 120 ml / hora (descarga para 2 tazas)
- Programas: 16, preconfigurados, reprogramables individualmente
- Salida ajustable en altura: Se puede guardar un número indefinido de programas adicionales
- Opción de café en polvo: Menú protegido por contraseña
- Pantalla de vídeo: 80 - 160 mm
- Conexión USB: Por tazas
- Programa de limpieza: Manual 5 - 14 g
- Características: Se pueden guardar hasta 3 vídeos
- Espumador de leche: Configurable individualmente mediante USB
- Suministro de leche: Se puede guardar un video para un proceso concreto (al encender, en espera, en preparación)
- Suministro de agua: Sí
- Capacidad del depósito de agua: Sí
- Capacidad del recipiente de residuos: Memoria de ciclos de limpieza
- Potencia nominal: El recipiente de posos y la placa de base están precortados para la expulsión automática de los posos a través de una escotadura
- Medidas: Alta potencia de calentamiento: 2 x 1.400 W
- Peso: Depósito de agua con asa



- ▶ Diseñada para: 50 tazas/día
- ▶ Capacidad del recipiente de posos: aprox. 35 tazas



- ▶ 16 programas preconfigurados, reprogramables individualmente
- ▶ Posibilidad de guardar otros programas
- ▶ Contador de tazas
- ▶ Función de agua caliente
- ▶ Función de leche caliente



- ▶ 1 depósito de granos (550 g)
- ▶ Grado de molienda ajustable en 4 niveles
- ▶ Opción de café en polvo

190096

GTIN 4015613859019



PVP* 1.949,- €

COMPARACIÓN DE LAS CAFETERAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

	Easy Slim 200 190095 	Easy Black 250 190080 	Easy Plus 550 190096 
Rendimiento máx. (tazas de café crema/hora)	—	40 de 120 ml cada una 60 de 120 ml cada una	60 de 120 ml cada una 80 de 120 ml cada una
Diseñada para (tazas/día)	15	50	50
Cantidad de grupos de infusión	1	1	1
Cantidad mínima de infusión	15 ml	25 ml	15 ml
Cantidad de programas	15	4	16 + adicionales
Programas personalizables	Parámetros modificables	Parámetros modificables	✓
Programa de limpieza	✓	✓	✓
Función de 2 tazas	✓	✓	✓
Contador de tazas	Por programa + total	Por programa + total	Por programa + total
Recipiente de granos	1 x 200 g	1 x 250 g	1 x 550 g
Recipiente de topping	—	—	—
Dosificación del polvo de topping	—	—	—
Recipiente de granos/topping bloqueable	—	—	—
Recipiente de granos/topping extraíble	—	—	—
Opción de café en polvo (manual)	Por taza, 5 - 12 g	Por taza, 7 - 14 g	Por taza, 5 - 14 g
Dosificación de café regulable	✓	✓	✓
Grado de molienda regulable	9 niveles	5 niveles	4 niveles
Mecanismo de molienda	1 mecanismo de molienda cónico	1 mecanismo de molienda cónico	1 mecanismo de molienda cónico
Temperatura del agua regulable	—	✓	—
Temperatura de la leche regulable	—	—	Manualmente en 2 niveles
Suministro de leche	Mediante recipiente de leche conectado	Externo a través de tubo	Externo a través de tubo
Espumador de leche	✓	✓	✓
Función de leche caliente	—	✓	✓
Función de agua caliente	✓	—	✓
Compatible con IoT	—	—	—
Depósito de agua	1,3 litros, extraíble	1,8 litros, extraíble	4 litros, extraíble
Toma de agua corriente	—	—	—
Presión de bombeo	19 bar	19 bar	19 bar
Salida de bebidas regulable en altura	68 - 138 mm	80 - 115 mm	80 - 160 mm
Indicador de nivel	✓	✓	✓
Desconexión automática	—	✓	✓
Capacidad aprox. del recipiente de posos (tazas)	10	15	35
Placa de base con recorte para la descarga de posos	—	—	✓
Incluye	1 recipiente de leche con caño giratorio 1 cucharilla de café	1 tubo de leche 1 cucharilla de café	1 tubo de leche 1 llave universal



Cafetera automática KV1 Classic



Disfrute de unas perfectas especialidades de café con tan solo pulsar un botón. Se pueden configurar y personalizar 6 bebidas diferentes, como espresso, capuchino, latte machiatto o agua caliente. Gracias a su recipiente de granos y a su recipiente de residuos de gran tamaño, esta cafetera automática también es ideal para preparar grandes cantidades de café en cafeterías, salas de desayuno y oficinas.

- Material: Plástico
- Molino: Molino cónico
- Capacidad recipiente de granos: 1.000 g
- Diseñado para: 80 tazas / día
- Rendimiento máx.: 40 tazas de 120 ml / hora (descarga para 1 taza)
60 tazas de 120 ml / hora (descarga para 2 tazas)
- Programas: 6, configurables de manera personalizada
- Salida ajustable en altura: 100 - 160 mm
- Opción de café en polvo: Por tazas
- Programa de limpieza: Manual 5 - 14 g
- Características: Sí
Placa de base con escotadura para la expulsión automática de posos (en combinación con la tolva de descarga de posos KV1, disponible como opción)
- Espumador de leche: Sí
- Suministro de leche: Externo a través de tubo flexible
- Suministro de agua: 3 opciones
Depósito de agua
Toma de agua de la red fija
Suministro de agua a través de recipiente externo
- Capacidad del depósito de agua: 1,8 litro(s)
- Toma de agua: Toma de agua de la red fija 1/2"
- Capacidad del recipiente de residuos: Aprox. 35 tazas
- Potencia nominal: 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 305 x prof. 515 x al. 575 mm
- Peso: 17,2 kg



- ▶ Rendimiento máx.: 60 tazas de 120 ml / hora (descarga para 2 tazas)
- ▶ Opción de café en polvo
- ▶ Capacidad del recipiente de residuos: aprox. 35 tazas



- ▶ 6 programas, configurables de manera personalizada
- ▶ Contador de tazas
- ▶ Función de agua caliente
- ▶ Señal de descalcificación



- ▶ Espumador de leche
- ▶ Suministro de leche: tubo flexible



- ▶ Calientatazas página 221, 222

190052

GTIN 4015613712741



PVP* 2.249,- €

Cafetera automática KV1 Comfort

Con hasta 23 tipos de café programables individualmente, una toma de agua de red y un depósito de agua de 6 litros, la variante inteligente de la cafetera automática KV1 permite disfrutar al máximo del café mediante un control táctil simple e intuitivo. La pantalla publicitaria de 7 pulgadas, con contenido personalizable y un diseño elegante, invita a tomar un espresso, un capuchino, un latte macchiato, etc. recién hecho.



- Material: Plástico
- Molino: Molino cónico
- Capacidad recipiente de granos: 1.000 g
- Diseñado para: 80 tazas / día
- Rendimiento máx.: 40 tazas de 120 ml / hora (descarga para 1 taza)
- 60 tazas de 120 ml / hora (descarga para 2 tazas)
- Programas: 23, preconfigurados, reprogramables individualmente
- Programación protegida por contraseña
- Salida ajustable en altura: 100 - 160 mm
- Opción de café en polvo: Por tazas
- Manual 5 - 14 g
- Pantalla de vídeo: Configurable individualmente mediante USB
- Se pueden guardar hasta 10 vídeos
- Durante la preparación del café y las pausas
- Se puede seleccionar 1 vídeo por cada operación
- Conexión USB: Sí
- Programa de limpieza: Sí
- Características: Placa de base con escotadura para la expulsión automática de posos (en combinación con la tolva de descarga de posos KV1, disponible como opción)
- Posibilidad de preparar el café y la espuma de leche en paralelo
- Memoria de ciclos de limpieza
- Espumador de leche: Sí
- Suministro de leche: Externo a través de tubo flexible
- Suministro de agua: 3 opciones
- Depósito de agua
- Toma de agua de la red fija
- Suministro de agua a través de recipiente externo
- 6 litro(s)
- Toma de agua de la red fija 1/2"
- Aprox. 35 tazas
- Capacidad del depósito de agua: 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Toma de agua: an. 390 x prof. 495 x al. 580 mm
- Capacidad del recipiente de residuos: 19,1 kg
- Potencia nominal:
- Medidas:
- Peso:



- ▶ Rendimiento máx.: 60 tazas de 120 ml / hora (descarga para 2 tazas)
- ▶ Opción de café en polvo
- ▶ Capacidad del recipiente de residuos: aprox. 35 tazas



- ▶ 23 programas preconfigurados, reprogramables individualmente
- ▶ Contador de tazas
- ▶ Función de agua caliente
- ▶ Función de leche caliente



- ▶ Espumador de leche
- ▶ Suministro de leche: tubo flexible

190031

GTIN 4015613745367



PVP* 2.998,- €

Cafetera automática KV1 Deluxe



Café crema, expreso, latte macchiato y más de 30 especialidades de café adicionales: la cafetera automática KV1 Deluxe lo hace posible. Los potentes elementos calefactores y el sensor de temperatura de la leche garantizan la temperatura ideal de la bebida. Mediante la dispensación simultánea de agua y café, se acorta el tiempo de procesamiento, especialmente al preparar café americano. El equipamiento de la cafetera Deluxe se completa con una pantalla táctil maravillosamente intuitiva: máximo disfrute del café con tan solo pulsar un botón.



- Material Plástico
- Molino Molino cónico
- Capacidad recipiente de granos 1 x 1.000 g
- Diseñado para 100 tazas / día
- Rendimiento máx. 60 tazas de 120 ml / hora (descarga para 1 taza)
80 tazas de 120 ml / hora (descarga para 2 tazas)
- Programas 30, preconfigurados, reprogramables individualmente
Se puede guardar un número indefinido de programas adicionales
Programación protegida por contraseña
- Salida ajustable en altura 75 - 155 mm
- Opción de café en polvo Por tazas
Manual 5 - 14 g
- Pantalla de vídeo Se puede seleccionar 1 vídeo por cada operación
Se pueden guardar hasta 10 vídeos
Configurable individualmente mediante USB
Durante la preparación del café y las pausas
- Conexión USB Sí
- Programa de limpieza Sí
Memoria de ciclos de limpieza
- Características Recipiente de granos extraíble sin herramientas
Placa de base con escotadura para la expulsión automática de posos
Posibilidad de dispensar simultáneamente café y agua (café americano)
Alta potencia de calentamiento: 2 x 1.400 W
Depósito de agua con asa
- Espumador de leche Sí
Sensor de temperatura en el aparato para un aporte óptimo de vapor
- Suministro de leche Externo a través de tubo flexible
Regulación automática del caudal (regulación de temperatura)
- Suministro de agua 3 opciones
Toma de agua de la red fija
Depósito de agua
Suministro de agua a través de recipiente externo
- Capacidad del depósito de agua 6 litro(s)
- Toma de agua Toma de agua de la red fija 1/2"
- Capacidad del recipiente de residuos Aprox. 50 tazas
- Potencia nominal 3,1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 370 x prof. 535 x al. 625 mm
- Peso 20,4 kg

Cafetera automática KV1 Deluxe con servicio digital completo



La Bartscher Cloud, LA solución inteligente para un uso controlado y optimizado y un servicio posventa que le ofrecemos ¡

GRATIS

con la compra de su aparat



- ▶ Rendimiento máx.: 80 tazas de 120 ml cada una / hora (descarga para 2 tazas)
- ▶ Preparación rápida de café americano (dispensación simultánea de café y agua)
- ▶ Capacidad del recipiente de posos: aprox. 50 tazas



- ▶ 30 programas preconfigurados, que se pueden modificar individualmente
- ▶ Posibilidad de configurar programas adicionales
- ▶ Contador de tazas
- ▶ Función de agua caliente
- ▶ Función de leche caliente



- ▶ Espumador de leche
- ▶ Sensor de temperatura de la leche integrado en el aparato para una adición óptima de vapor

190033

GTIN 4015613806181



PVP* 3.598,- €

Cafetera automática KV2 Topping

Esta Cafetera automática ofrece una gran variedad de bebidas, desde café y té hasta cacao y otras especialidades en polvo. Los dos recipientes de cobertura abren posibilidades creativas para disfrutar de momentos individuales que se adaptan a todos los gustos. Diseñada para un máximo de 120 tazas al día, es la solución ideal para zonas de autoservicio o dispensación de bebidas con un alto rendimiento.



- Material
- Molino

Plástico

Molinillo de disco

Calibrable

Alto rendimiento

Ajuste continuo del grado de molienda

1.200 g



- Capacidad recipiente de granos
- Cantidad de recipientes de topping
- Capacidad del recipiente de topping

2

1.500 g

1.200 g

- Diseñado para

120 tazas / día

- Rendimiento máx.

75 tazas de 120 ml / hora (descarga para 1 taza)

90 tazas de 120 ml / hora (descarga para 2 tazas)

Mayor rendimiento gracias al sistema de bomba doble

- Programas

16, preconfigurados, reprogramables individualmente

Se puede guardar un número indefinido de programas adicionales

Programación protegida por contraseña

No

- Salida ajustable en altura

2 mesas para tazas (95 mm + 165 mm)

- Pantalla de vídeo

Configurable individualmente mediante USB

Se pueden guardar hasta 10 GB de datos

Durante la preparación del café y las pausas

Se puede seleccionar 1 vídeo por cada operación

- Conexión USB

Sí

- Programa de limpieza

Sí

- Características

Memoria de ciclos de limpieza

Placa de base con escotadura para la expulsión automática de posos

Los recipientes de granos y topping y la unidad de infusión se pueden extraer sin herramientas

No

- Espumador de leche

Desde el recipiente de topping (leche en polvo)

- Suministro de leche

3 opciones

- Suministro de agua

Depósito de agua

Toma de agua de la red fija

Suministro de agua a través de recipiente externo (accesorios necesarios disponibles opcionalmente)

- Capacidad del depósito de agua

4 litro(s)

- Toma de agua

Toma de agua de la red fija 1/2"

- Capacidad del recipiente de residuos

Aprox. 45 tazas

- Potencia nominal

2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Medidas

an. 380 x prof. 605 x al. 695 mm

- Peso

27 kg



- ▶ Mayor capacidad de producción
- ▶ Sistema de doble bomba para una preparación más rápida del café y del agua caliente
- ▶ Rendimiento máx.: 90 tazas de 120 ml / hora (salida doble para tazas)
- ▶ Capacidad del recipiente de residuos: aprox. 45 tazas



- ▶ 1 recipiente de café en grano
- ▶ 2 recipientes de topping (1.500 g | 1.200 g)
- ▶ Para polvo de cobertura apto para máquinas totalmente automáticas



- ▶ Características especiales
- ▶ 16 Programas preajustados, pueden sobrescribirse individualmente
- ▶ Programas adicionales programables
- ▶ Grifos de agua caliente separados para té

190097

GTIN 4015613894461



PVP* 5.298,- €

Cafetera automática KV2 Premium



30 tipos de café y aún más, 2 tipos de preparación de espuma de leche, además de cacao y té: esta cafetera automática ofrece una selección de bebidas de primera clase. Los dos recipientes de granos con molinillos de disco de alto rendimiento y el sistema de bomba doble permiten un mayor rendimiento a una temperatura del calentador de agua de hasta 98 °C. Con el sistema de leche inteligente controlado por sensor, la espuma de leche queda perfecta en cada taza, independientemente de la temperatura de la leche.



• Material

Plástico



• Molino

2 molinillos de disco



• Capacidad recipiente de granos

Calibrable

• Capacidad del recipiente de topping

Alto rendimiento

• Diseñado para

Ajuste continuo del grado de molienda

• Rendimiento máx.

2 x 1.200 g

1.600 g

120 tazas / día

75 tazas de 120 ml / hora (descarga para 1 taza)

90 tazas de 120 ml / hora (descarga para 2 tazas)

Mayor rendimiento gracias el sistema de bomba doble

• Programas

30, preconfigurados, reprogramables individualmente

Programación protegida por contraseña

Se puede guardar un número indefinido de programas adicionales

• Salida ajustable en altura

No

2 mesas para tazas (95 mm + 165 mm)

• Pantalla de vídeo

Se puede seleccionar 1 vídeo por cada operación

Se pueden guardar hasta 10 GB de datos

Configurable individualmente mediante USB

Durante la preparación del café y las pausas

• Conexión USB

Sí

• Programa de limpieza

Sí

Memoria de ciclos de limpieza

Cierre de la válvula de paso al tubo flexible de leche durante la limpieza del sistema de leche

Los recipientes de granos y topping y la unidad de infusión se pueden extraer sin herramientas

Placa de base con escotadura para la expulsión automática de posos

• Características

Sí

• Espumador de leche

Sensor de temperatura en el tubo flexible de leche para una adición óptima de vapor

2 opciones

• Suministro de leche

Desde el recipiente de topping (leche en polvo)

Externo a través de tubo flexible

• Suministro de agua

3 opciones

Depósito de agua

Toma de agua de la red fija

Suministro de agua a través de recipiente externo (accesorios necesarios disponibles opcionalmente)

4 litro(s)

• Capacidad del depósito de agua

Toma de agua de la red fija 1/2"

• Toma de agua

Aprox. 45 tazas

• Capacidad del recipiente de residuos

• Potencia nominal

2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz

• Medidas

an. 400 x prof. 610 x al. 695 mm

• Peso

29,6 kg

Cafetera automática KV2 Premium con servicio digital completo

La Bartscher Cloud,

LA solución inteligente para un uso controlado y optimizado y un servicio posventa que le ofrecemos ¡

GRATIS

con la compra de su aparato!



- ▶ Alto rendimiento
- ▶ Sistema de bomba doble para una preparación más rápida de café y agua caliente
- ▶ Rendimiento máx.: 90 tazas de 120 ml/hora (descarga para 2 tazas)
- ▶ Capacidad del recipiente de residuos: aprox. 45 tazas



- ▶ 2 recipientes de granos (1.200 g cada uno)
- ▶ 1 recipiente de topping (1.600 g)
- ▶ Para leche y cacao o polvo



- ▶ Gran variedad de tipos de café
- ▶ 30 programas preconfigurados, reprogramables individualmente
- ▶ Posibilidad de configurar otros programas
- ▶ Grifo de agua caliente independiente para té

190086

GTIN 4015613806174

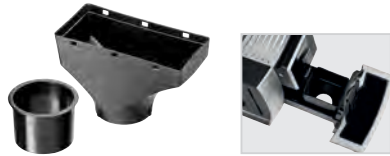


PVP* 6.298,- €

Accesorio

Compartimento de expulsión residuos KV1

- Material: Plástico
- Diseñado para: Cafeteras automáticas Bartscher KV1 Classic y KV1 Comfort
Eliminación de los residuos directamente en un cubo de basura
- Medidas: an. 80 x prof. 155 x al. 160 mm
- Peso: 0,09 kg
- GTIN: 4015613735658



190060

PVP* 11,- €

Tubo flexible de drenaje de agua KV1

- Material: Caucho (NBR)
- Diseñado para: Cafeteras automáticas Bartscher KV1 Classic y KV1 Comfort
Cafetera automática Bartscher KV1 Deluxe
- Longitud: 1,5 m
- Características: Puede usarse con el depósito de residuos y el compartimento de expulsión de residuos KV1
- Medidas: an. 35 x prof. 1.500 x al. 40 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613735696



190068

PVP* 35,- €

Bomba de agua KV2 Premium

- Juego compuesto por: Material de fijación, Soporte, Bomba, Tubo de succión, 40 cm, Tubo flexible de toma de agua, 57 cm
- Material: Plástico
- Diseñado para: Cafetera automática serie KV2
- Características: montaje sencillo en la carcasa de la cafetera automática
- Medidas: an. 490 x prof. 52 x al. 135 mm
- Peso: 0,5 kg
- GTIN: 4015613821108



190087

PVP* 169,- €

Filtro de agua KV1

- Diseñado para: Cafetera automática Easy Black 250
Cafetera automática KV1 Classic
Cafetera automática KV1 Comfort
- Capacidad de potencia: Aprox. 75 litros con una dureza total de 10° dH
- Medidas: an. 40 x prof. 40 x al. 165 mm
- Peso: 0,07 kg
- GTIN: 4015613747798



109865

PVP* 22,- €

Filtro de agua KV-150

- Diseñado para: Cafetera automática Easy Slim 200
Cafetera automática Easy Plus 550
Cafetera automática KV1 Deluxe
Cafetera automática KV2 Topping
Cafetera automática KV2 Premium
- Capacidad de potencia: Aprox. 150 litros con una dureza total de 10° dH
- Medidas: an. 43 x prof. 61 x al. 107 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4006387008413



109902

PVP* 19,- €

Reductor de presión

- Material: Latón, Cromado
- Conexión: 3/4"
- Presión del agua: 1 - 6 bar (preajustado a 3 bar)
- Presión máx. de entrada: 16 bar
- Temperatura de servicio máx.: 65 °C
- Medidas: an. 95 x prof. 75 x al. 50 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

PVP* 79,- €

Limpiador de línea de leche F1L

- Diseñado para: Cafeteras totalmente automáticas
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Medidas: an. 95 x prof. 58 x al. 260 mm
- Peso: 1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773360



173282

PVP* 73,- €

Pastillas de limpieza KV-20

- Diseñado para: Máquinas de café, Cafeteras totalmente automáticas, Jarras termo, Cafeteras espresso
- Capacidad: 20 x 2 blísteres, cada uno con 10 pastillas de limpieza
- Diseño: Pastilla
- Conforme con HACCP: Sí
- Medidas: an. 75 x prof. 180 x al. 30 mm
- Peso: 0,07 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 expositor de ventas (20 envases de venta)
- GTIN: 4015613773377



173283

PVP* 145,- €

Descalcificador F1L





- Diseñado para: Pequeños electrodomésticos, como hervidores de agua y cafeteras, etc.
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido, Altamente concentrado
- Conforme con HACCP: Sí
- Medidas: an. 90 x prof. 63 x al. 251 mm
- Peso: 1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773322



173277

PVP* 52,- €

COMPARACIÓN DE LAS CAFETERAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

	KV1 Classic 190052 	KV1 Comfort 190031 	KV1 Deluxe 190033  
Rendimiento máx. (tazas de café crema/hora)	40 de 120 ml cada una 60 de 120 ml cada una	40 de 120 ml cada una 60 de 120 ml cada una	60 de 120 ml cada una 80 de 120 ml cada una
Diseñada para (tazas/día)	80	80	100
Cantidad de grupos de infusión	1	1	1
Cantidad mínima de infusión	25 ml	25 ml	15 ml
Cantidad de programas	6	23	30 + adicionales
Programas personalizables	✓	✓	✓
Programa de limpieza	✓	✓	✓
Función de 2 tazas	✓	✓	✓
Contador de tazas	Por programa + total	Por programa + total	Por programa + total
Recipiente de granos	1 x 1.000 g	1 x 1.000 g	1 x 1.000 g
Recipiente de topping	—	—	—
Dosificación del polvo de topping	—	—	—
Recipiente de granos/topping bloqueable	—	—	✓
Recipiente de granos/topping extraíble	—	—	✓
Opción de café en polvo (manual)	Por taza, 5-14 g	Por taza, 5-14 g	Por taza, 5-14 g
Dosificación de café regulable	✓	✓	✓
Grado de molienda regulable	5 niveles	5 niveles	5 niveles
Mecanismo de molienda	1 mecanismo de molienda cónico	1 mecanismo de molienda cónico	1 mecanismo de molienda cónico
Temperatura del agua regulable	✓	✓	✓
Temperatura de la leche regulable	—	—	Electrónico
Suministro de leche	Externo a través de tubo	Externo a través de tubo	Externo a través de tubo
Espumador de leche	✓	✓	✓ Sensor en el aparato
Función de leche caliente	✓	✓	✓
Función de agua caliente	✓	✓	✓
Compatible con IoT	—	—	Bartscher Cloud
Depósito de agua	1,8 litros, extraíble	6 litros, extraíble	6 litros, extraíble
Toma de agua corriente	1/2"	1/2"	1/2"
Presión de bombeo	19 bar	19 bar	19 bar
Salida de bebidas regulable en altura	100 - 160 mm	100 - 160 mm	75 - 155 mm
Indicador de nivel	✓	✓	✓
Desconexión automática	✓	✓	✓
Capacidad aprox. del recipiente de posos (tazas)	35	35	50
Placa de base con recorte para la descarga de posos	✓	✓	✓
Incluye	1 tubo de leche 2 tubos de suministro de agua	2 tubos de leche 2 tubos de suministro de agua	1 tubo de leche 1 llave universal 1 tubo de salida de agua 1 tubo de toma de agua

	KV2 Topping 190097 	KV2 Premium 190086 
Rendimiento máx. (tazas de café crema/hora)	75 de 120 ml cada una 90 de 120 ml cada una	75 de 120 ml cada una 90 de 120 ml cada una
Diseñada para (tazas/día)	120	120
Cantidad de grupos de infusión	1	1
Cantidad mínima de infusión	15 ml	15 ml
Cantidad de programas	16 + adicionales	30 + adicionales
Programas personalizables	✓	✓
Programa de limpieza	✓	✓
Función de 2 tazas	✓	✓
Contador de tazas	Por programa + total	Por programa + total
Recipiente de granos	1 x 1.200 g	2 x 1.200 g
Recipiente de topping	1 x 1.500 g 1 x 1.200 g	1 x 1.600 g
Dosificación del polvo de topping	Preciso al gramo Calibrable	Preciso al gramo Calibrable
Recipiente de granos/topping bloqueable	✓	✓
Recipiente de granos/topping extraíble	✓	✓
Opción de café en polvo (manual)	—	—
Dosificación de café regulable	✓	✓
Grado de molienda regulable	Continua	Continua
Mecanismo de molienda	1 mecanismo de molienda de disco	2 mecanismos de molienda de disco
Temperatura del agua regulable	✓	✓
Temperatura de la leche regulable	—	Electrónico
Suministro de leche	Desde el recipiente de topping (leche en polvo)	Externo a través de tubo o recipiente de topping
Espumador de leche	—	✓ Sensor en el tubo de leche
Función de leche caliente	✓ con leche en polvo	✓
Función de agua caliente	✓	✓ Grifo de salida separado
Compatible con IoT	—	Bartscher Cloud
Depósito de agua	4 litros, extraíble	4 litros, extraíble
Toma de agua corriente	1/2"	1/2"
Presión de bombeo	19 bar	19 bar
Salida de bebidas regulable en altura	— 2 mesas para tazas	— 2 mesas para tazas
Indicador de nivel	—	—
Desconexión automática	✓	✓
Capacidad aprox. del recipiente de posos (tazas)	45	45
Placa de base con recorte para la descarga de posos	✓	✓
Incluye	1 llave universal 1 tubo de salida de agua 1 tubo de toma de agua	1 tubo de leche 1 llave universal 1 tubo de salida de agua 1 tubo de toma de agua

Refrigerador de leche KV6LTE



- Material: Plástico (ABS)
- Material interior: Plástico
- Medidas interiores: an. 160 x prof. 135 x al. 285 mm
- Capacidad: 6 litro(s)
- Refrigeración: Termoelectrónico
- Potencia de refrigeración: 12 °C a 15 °C por debajo de la temperatura ambiental a 22 °C
- Temperatura ambiente: 2 orificios, en la parte izquierda y derecha del aparato Ø 7 mm
- Orificio para tubo de leche: Sí
- Tope de la puerta intercambiable: 1
- Cantidad bandejas: Sí
- Bandejas de altura ajustable: Diseñado para, por ejemplo, 2 Tetra Pak® de 1 litro cada uno
- Características: Suministro directo de leche a la máquina de café mediante los orificios laterales
- Incluye: Cable adaptador de 12 V
- Potencia nominal AC: 12 V
- Potencia nominal: 0,05 kW | 220 V | 50 Hz
- Medidas: an. 220 x prof. 270 x al. 350 mm
- Peso: 3,1 kg



- ▶ Perfecto para oficinas, cocinas de té o pequeñas áreas de autoservicio de café
- ▶ Suministro directo de leche a la máquina de café a través del tubo de leche

190079

PVP* 165,- €

GTIN 4015613768410



Refrigerador de leche KV9L



- Material: Chapa de acero
- Material interior: Vidrio
- Medidas interiores: Plástico
- Capacidad: an. 160 x prof. 190 x al. 280 mm
- Refrigeración: 9 litro(s)
- Rango de temperatura: Convección
- Temperatura ambiente: 0 °C a 8 °C
- Orificio para tubo de leche: a 32 °C
- Bloqueable: 3 aberturas a la izquierda y 2 aberturas a la derecha del aparato
- Tope de la puerta: Ø 9,8 mm | 12,3 mm
- Características: Sí
- Potencia nominal: Derecha
- Medidas: Diseñado para, por ejemplo, 3 Tetra Pak® de 1 litro cada uno
- Peso: Suministro directo de leche a la máquina de café mediante los orificios laterales
- Iluminación: LED
- Potencia nominal: 0,07 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 225 x prof. 450 x al. 455 mm
- Peso: 13,2 kg



- ▶ El complemento ideal para el área de barista
- ▶ Toma directa de leche a través del tubo flexible de leche de la cafetera totalmente automática

190089

PVP* 649,- €

GTIN 4015613831480



Depósito de leche KV9L

- Diseñado para: Leche, Bolsa de leche
- Material: Plástico (ABS)
- Capacidad: 4 litro(s)
- Orificio para tubo de leche: En la tapa Ø 12 mm
- Medidas: an. 185 x prof. 155 x al. 220 mm
- Peso: 0,58 kg
- GTIN: 4015613848631



190094

PVP* 39,- €



Combi refrigerador leche y calentatazas



Dos en uno: esta combinación de refrigerador de leche y calentador de tazas es el complemento perfecto para las cafeteras automáticas. Con tazas precalentadas y leche perfectamente enfriada para un disfrute total del café. El ahorro de espacio y energía es absolutamente ingenioso - y aún así el refrigerador tiene capacidad para 6 Tetra Paks®.

- ⚡
 - Material interior: Acero inoxidable
 - Dimensiones interiores refrigerador de leche: an. 243 x prof. 178 x al. 280 mm
- STAINLESS STEEL
 - Capacidad refrigerador de leche: 12 litro(s)
- 🔌
 - Refrigeración: Compresor
 - Orificio para tubo de leche: 2 aberturas en el refrigerador de leche, una a la izquierda y otra a la derecha del aparato Ø 10 mm
- Superficie de colocación: 1 calefacción integrada por cada superficie de colocación del calentatazas
Distancia entre las superficies de colocación: 86 mm
Medidas superiores: an. 275 x prof. 180 mm
Medidas inferiores: an. 275 x prof. 430 mm 30
- Capacidad máx. de tazas: Refrigerador de leche: Botón | Touch
Calientatazas: regulador giratorio | interruptor basculante
 - Control: Refrigerador de leche: Botón | Touch
Calientatazas: regulador giratorio | interruptor basculante
- Rango de temperatura: Refrigerador de leche: de 1 °C a 6 °C
Calientatazas: de 30 °C a 60 °C
 - Regulación de la temperatura: Refrigerador de leche: Electrónico, en pasos de 1 °C
Calientatazas: Continuo a 30 °C
 - Temperatura ambiente: 2 interruptores independientes para el refrigerador de leche y el calentatazas Derecha
 - Interruptor de encendido/apagado: Diseñado para, por ejemplo, 6 Tetra Paks® de 1 litro cada uno
Suministro directo de leche a la máquina de café mediante los orificios laterales
 - Tope de la puerta: Iluminación: LED, conmutable por separado
 - Características: Los pasos de tubo flexible están cerrados en el momento de la entrega
0,23 kW | 230 V | 50 Hz
an. 305 x prof. 485 x al. 537 mm
23,32 kg
- Indicación importante
 - Potencia nominal
 - Medidas
 - Peso



- ▶ Ahorro de espacio y energía
- ▶ Combinación de nevera de leche y calentador de tazas



- ▶ Refrigerador de leche de gran Capacidad
- ▶ Diseñado para, por ejemplo, 6 Tetra Paks® de 1 litro cada uno
- ▶ Refrigerador de leche con 4 aberturas laterales para mangueras



- ▶ Calentador de tazas
- ▶ 2 niveles con calefacción integrada
- ▶ Capacidad de alojamiento: 30 tazas aprox

190091

GTIN 4015613837086



PVP* 1.049,- €



Máquina de café Coffeeline B10

Para disfrutar del auténtico placer del café, no se puede prescindir de una máquina de café con portafiltro Coffeeline de Bartscher, ya que los matices de sabor se crean en el portafiltro finamente ajustado. Incomparable e insustituible por ningún otro método de preparación de café: el olor único y delicioso del café recién hecho.



- Material: Chapa de acero, esmaltada
- Diseño: Cafetera
- Cantidad de marmitas: 1
- Grifos de agua caliente: 1
- Programas: 3
- Relleno automático del calentador de agua: Sí
- Limpieza automática de los grupos de preparación de café: Sí
- Suministro automático de agua mediante válvula magnética: Sí
- Preparación previa: Sí
- Descarga de agua caliente regulable: Sí
- Temporizador: Sí
- Indicador digital: Sí
- Pantalla indicadora: Ajuste de la temperatura del calentador de agua
Selección y programación de bebidas
Inicio del programa de limpieza
Temporizador
Preparación previa
Advertencias de peligro
- Características: Iluminación: LED, conmutable por separado
Numerosos ajustes para las especialidades de café



► Grupo de infusión



► Grifo de vapor
► Grifo de agua caliente



190230

- Grifos de vapor: 1, Cool Touch
- Incluye: 1 portafiltro con 1 salida
1 portafiltro con 2 salidas



190231

- Grifos de vapor: 2, Cool Touch
- Incluye: 1 portafiltro con 1 salida
2 portafiltros con 2 salidas



190232

- Grifos de vapor: 2, Cool Touch
- Incluye: 1 portafiltro con 1 salida
3 portafiltros con 2 salidas

	Capacidad	Grupo(s) de preparación	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código	PVP*	GTIN
Coffeeline B10	6 litros	1	2,8 kW 230 V 50 Hz	an. 550 mm prof. 575 mm al. 465 mm	43,3 kg	190230	3.898,- €	4015613815077
Coffeeline B20	11,5 litros	2	3,35 kW 230 V 50-60 Hz	an. 770 mm prof. 575 mm al. 465 mm	58,6 kg	190231	4.998,- €	4015613802718
Coffeeline B30	17,5 litros	3	4,35 kW 400 V 50 Hz	an. 990 mm prof. 575 mm al. 465 mm	70,6 kg	190232	6.198,- €	4015613815084



Accesorio

Portafiltro Coffeeline 710

- Diseño: Descarga para una taza
- Capacidad aprox. de café molido: 7 g
- Medidas: an. 220 x prof. 80 x al. 70 mm
- Peso: 0,59 kg
- GTIN: 4015613815145



190234

PVP* 59,- €

Portafiltro Coffeeline 1420

- Diseño: Descarga para dos tazas
- Capacidad aprox. de café molido: 14 g
- Medidas: an. 80 x prof. 220 x al. 70 mm
- Peso: 0,61 kg
- GTIN: 4015613815152



190235

PVP* 65,- €

Portafiltro Coffeeline 2100

- Diseño: Sin fondo
- Capacidad aprox. de café molido: 21 g
- Medidas: an. 70 x prof. 220 x al. 45 mm
- Peso: 0,43 kg
- GTIN: 4015613815978



190236

PVP* 49,- €

Cajón para residuos de café S285

- Capacidad restos de café: Aprox. 55 raciones
- Características: Ampliable, Muy fácil de montar
- Medidas: an. 278 x prof. 420 x al. 85 mm
- Peso: 4,6 kg
- GTIN: 4015613815114



190233

PVP* 298,- €

Támpen 57

- Diámetro: 57 mm
- Medidas: an. 57 x prof. 57 x al. 92 mm
- Peso: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380



190179

PVP* 39,- €

Molino de café modelo Tauro



Capacidad
recipiente de
granos



190174



- Molino
- Dosificación regulable
- Velocidad máx.
- Características

- Diseñado para

Molinillo de disco
Entre 5 y 12 g
1.300 r.p.m
Recipiente colector para hasta 600 g de
café molido
Mecanismo de molino Ø 60 mm
Cafeteras espresso

	Capacidad recipiente de granos	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
modelo Tauro	1 kg	0,28 kW 230 V 50-60 Hz	an. 165 mm prof. 390 mm al. 510 mm	8 kg	190175	569,- €	4015613492445
modelo Space II	2 kg	0,35 kW 230 V 50 Hz	an. 200 mm prof. 390 mm al. 600 mm	8,4 kg	190174	598,- €	4015613658957



Molino de café Tauro Digital



► La función de molido continuo
permite moler cualquier cantidad
de granos de café.



- Molino
- Capacidad recipiente de granos
- Dosificación regulable
- Velocidad máx.
- Pantalla indicadora
- Características

- Diseñado para
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Molinillo de disco
1 kg
Entre 5 y 12 g
1.650 r.p.m
Sí
Función de molido continua para cantidades
variables
Pantalla táctil multilingüe
Función de memoria para 1 o 2 tazas
Cafeteras espresso
0,28 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 215 x prof. 385 x al. 515 mm
7,9 kg

190225

PVP* 679,- €

GTIN 4015613806228



Sistema de filtración de agua K1600 EW



Un agua potable de buena calidad confiere a las bebidas un sabor delicioso. El filtro de agua elimina los compuestos que causan depósitos de calcio. Al mismo tiempo, el agua se enriquece con compuestos minerales.

- Capacidad de potencia 1.600 litros / a 10° KH (dureza carbonatada)
- Toma de agua 1/2"
- Presión del agua 1,5 - 6 bar
- Temperatura del agua entrada desde 5 °C
- Temperatura del agua entrada hasta 30 °C
- Diseño Desechable
- Diseñado para Para montaje horizontal o vertical
Máquinas de café
Cafeteras totalmente automáticas
- Medidas an. 200 x prof. 140 x al. 320 mm
- Peso 1,7 kg

109881

PVP* 105,- €

GTIN 4015613630731



Sistema de filtración de agua K3600L



Agua de mayor calidad para disfrutar del mejor café: el sistema de filtración de agua reduce la dureza de carbonatos y el total de sólidos disueltos (TDS). Además, el sabor neutralizado del agua garantiza el pleno desarrollo del aroma de todas las especialidades de café.

- Capacidad de potencia 3.600 litros / a 10° KH (dureza carbonatada)
- Toma de agua 3/8"
- Presión del agua 3 bar
- Temperatura del agua entrada desde 2 °C
- Temperatura del agua entrada hasta 30 °C
- Diseño Desechable
- Diseñado para Para montaje vertical
Máquinas de café
Hornos convección y vapor
- Incluye 1 cabezal de filtro
1 soporte para pared
1 cartucho de filtro de agua
2 adaptadores de 3/8" a tubo de plástico de 6 mm Ø
- Medidas an. 180 x prof. 150 x al. 435 mm
- Peso 3,9 kg

109847

PVP* 259,- €

GTIN 4015613743899



► Cabezal de filtro reutilizable

Cartucho de repuesto KE3600L

- Capacidad de potencia: 0 - 3 litros / minuto, 3.600 litros / a 10° KH (dureza carbonatada)
- Temperatura del agua entrada desde: 2 °C
- Temperatura del agua entrada hasta: 30 °C
- Diseñado para: Sistema de filtración de agua K3600L
- Medidas: an. 142 x prof. 142 x al. 430 mm
- Peso: 3,8 kg
- GTIN: 4015613743905



109848

PVP* 229,- €

Contador de agua W3B-1

- Material: Plástico
- Temperatura del agua entrada desde: 2 °C
- Temperatura del agua entrada hasta: 30 °C
- Toma de agua: 1/4"
- Presión del agua: 3 bar
- Diseñado para: Sistema de filtración de agua K3600L
- Accionado por: Pilas (2 x AA)
- Incluye: 2 pilas AA, Adaptador de 1/4" a 1/8", Adaptador de 1/4" a tubo de plástico 10 mm Ø, Soporte de pared para elemento de manejo
- Medidas: an. 75 x prof. 60 x al. 40 mm
- Peso: 0,26 kg
- GTIN: 4015613744117



109849

PVP* 179,- €



Hervidor 0,8L



¿Solo necesita pequeñas cantidades de agua hirviendo de vez en cuando o tan solo dispone de un espacio limitado? En tales casos, este hervidor es el aparato ideal. Ideal para habitaciones de hotel o cocinas pequeñas.



- Cantidad mínima de infusión 0,3 litro(s)
- Margen de temperaturas hasta 100 °C



200111



200108



200111



- ▶ Parada automática de cocción
- ▶ Hervidor desmontable de la base, sin cable

▶ Filtro descalcificador

	Material	Color	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Hervidor 0,8L	Plástico	Negro, brillante	0,8 litro(s)	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 140 mm prof. 200 mm al. 195 mm	0,65 kg	200108	27,50 €	4015613761558
Hervidor 0,6L	Plástico Acero inoxidable	Negro mate	0,6 litro(s)	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	an. 145 mm prof. 200 mm al. 190 mm	0,82 kg	200111	45,- €	4015613768380



Estación de té 1145SH



Agua caliente para té, café instantáneo u otras infusiones: ya sea en habitaciones de hotel, en salas de espera o durante conversaciones de asesoramiento con los clientes. Con esta estación de té, todo está ordenado y a mano, desde bolsitas de té hasta cucharas.

- Material
- Rebaje para hervidor
- Características

- Plástico
- Ø 145 mm
- 3 compartimentos para té, café instantáneo, azúcar y cucharillas/palillos
- Guía de cable en la base
- 1 hervidor
- an. 465 x prof. 225 x al. 30 mm
- 0,91 kg

- Diseñado para
- Medidas
- Peso



- ▶ Estación de té para Hervidor 0,8L Hervidor 0,6L



- ▶ 3 compartimentos para té, café instantáneo, azúcar y cucharillas/palillos



- ▶ Bandeja de goteo extraíble

	Color	Código:	PVP*	GTIN
Estación de té 1145SH	Negro, brillante	200120	29,- €	4015613768403
Estación de té 1145M	Negro, mate	200121	29,- €	4015613768397



Hervidor 1,7L



Hervidor robusto y de alto rendimiento, para calentar hasta 300ml de agua. El hervidor se puede quitar de la base gracias a la conexión de contacto de 360° y está provisto de una función de parada automática de cocción.



- Capacidad 1,7 litro(s)
- Margen de temperaturas hasta 100 °C
- Filtro descalcificador Sí Extraíble
- Potencia nominal 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Filtro descalcificador



► Base iluminada durante el funcionamiento



► Parada automática de cocción
► Hervidor desmontable de la base, sin cable

	Material	Cantidad mínima de infusión	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Hervidor 1,7L	Acero inoxidable	0,3 litro(s)	an. 165 mm prof. 210 mm al. 240 mm	0,96 kg	200095	33,- €	4015613731285
Hervidor 1,7LGL	Vidrio Acero inoxidable	0,5 litro(s)	an. 160 mm prof. 230 mm al. 235 mm	1,3 kg	200096	33,- €	4015613731292



Hervidor 1,7LD



El hervidor de Manejo sencillo con pantalla el agua a la temperatura adecuada hasta una hora. Gracias a sus numerosas funciones, como el Filtro descalcificador extraíble y la Parada automática de cocción, es un aliado fiable en cualquier cocina.



- Capacidad 1,7 litro(s)
- Pantalla indicadora Sí
- Filtro descalcificador Sí Extraíble
- Potencia nominal 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



► Cantidad niveles de temperatura: 14
► Con función de conservación del calor



► Manejo sencillo:
Con pantalla
Control mediante botón



► Cantidad niveles de temperatura: 6
► Con función de conservación del calor
► Base iluminada durante el funcionamiento



► Manejo sencillo:
Con pantalla
Control mediante botón

	Material	Cantidad mínima de infusión	Rango de temperatura	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Hervidor 1,7LD	Acero inoxidable	0,3 litro(s)	35 °C a 100 °C	an. 220 mm prof. 150 mm al. 250 mm	1 kg	200133	39,- €	4015613885799
Hervidor 1,7LDGL	Vidrio Acero inoxidable	0,5 litro(s)	40 °C a 100 °C	an. 210 mm prof. 160 mm al. 240 mm	1,2 kg	200135	39,- €	4015613885773



Hervidor 1,5LD



Este potente hervidor con gran pantalla y Manejo táctil impresiona por su elegante aspecto. La función de conservación del calor mantiene el agua a la temperatura adecuada durante una hora.



• Material

Acero inoxidable



• Color

Plástico

• Capacidad

Azul oscuro



• Cantidad mínima de infusión

1,5 litro(s)

• Cantidad niveles de temperatura

0,3 litro(s)



• Rango de temperatura

4

• Control

40 °C a 100 °C

Electrónico

• Características

Panel de control táctil (en el aparato)
Indicación de la temperatura actual del hervidor

• Potencia nominal

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Longitud cable

80 cm

• Medidas

an. 220 x prof. 160 x al. 260 mm

• Peso

1,2 kg



- ▶ Rango de temperatura: 40 °C a 100 °C
- ▶ Cantidad niveles de temperatura: 4
- ▶ Con función de conservación del calor



- ▶ Manejo sencillo: Con pantalla grande
- ▶ Con funcionamiento táctil



- ▶ Pared doble
- ▶ Parada automática de cocción

200134

GTIN 4015613885766



PVP* 55,- €

Calentador de agua D3000



• Capacidad del depósito de agua

3 litro(s)



• Rango de temperatura

40 °C a 100 °C



• Regulación de la temperatura

En 6 niveles
(45 °C, 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C, 100 °C)



• Control

Más 2 teclas de selección rápida (Baby: 40 °C, café/té: 98 °C)

• Características

Táctil

• Bandeja de goteo

Flujo continuado ajustable para cantidades variables

• Potencia nominal

Cantidad de agua ajustable individualmente en pasos de entre 100 ml y 400 ml

• Medidas

Extraíble

• Peso

2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 143 x prof. 280 x al. 310 mm

2,1 kg



- ▶ Capacidad del depósito: 3 litros



- ▶ Rango de temperatura: de 40 °C a 100 °C
- ▶ Botón de selección rápida para alimentos para bebés a 40 °C
- ▶ Botón de selección rápida para café/té a 98 °C



- ▶ Cantidad de agua ajustable individualmente en incrementos de 100 ml hasta 400 ml

200043

GTIN 4015613807416



PVP* 139,- €

Inserto para depósito D3000

- Material: Plástico
- Indicación importante: Adecuado para filtros como Brita Maxtra+ o de idéntica construcción
- Filtros no incluidos en el volumen de suministro
- Medidas: an. 135 x prof. 142 x al. 150 mm
- Peso: 0,18 kg
- GTIN: 4015613860695



- ▶ El inserto para depósito D3000 es el complemento óptimo para insertar un filtro en el depósito del calentador de agua D3000.

200019

PVP* 9,- €

Samovar 3,2L



Un disfrute especial del té: con este samovar se pueden hervir más de 3litros de agua y mantenerlos calientes durante mucho tiempo. El agua caliente y el té recién hecho de la tetera se mantienen a la temperatura óptima para beber. Gracias a los dos serpentines calefactores, la función de conservación del calor permite ahorrar mucha energía.



- Capacidad
- Elemento calentador

3,2 litro(s)



3,2L



- Margen de temperaturas hasta
- Función de conservación del calor
- Incluye

2 bobinas de calentamiento, 1,85 kW y 0,1 kW
Ebullición a 100 °C con bobina de calentamiento de 1,85 kW y 0,1 kW
Mantenimiento en caliente a 70 °C con una bobina de calentamiento de 0,1 kW

100 °C

Sí
1 jarra para té de de loza, capacidad 0,8 litros
1 colador de té

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

2 kW | 230 V | 50-60 Hz
an. 270 x prof. 275 x al. 495 mm
2,3 kg



► Capacidad: 3,2 litros



► 1 tetera de loza
► Incluye 1 colador de té.



► Asas con aislamiento térmico

191004

GTIN 4015613622521



PVP* 105,- €

Samovar 3L-1



Como la bebida caliente más antigua del mundo, el té sigue encabezando la lista mundial de bebidas calientes en la actualidad. La forma especial de preparar té con un samovar es cada vez más popular. Con su elegante diseño, el samovar representa la cultura del té, el disfrute y la pasión por el té.



- Elemento calentador

2 bobinas de calentamiento, 1,5 kW y 0,5 kW
Preparación a 100 °C con una bobina de calentamiento de 1,5 kW



3L



- Rango de temperatura
- Función de conservación del calor
- Altura de vasos / tazas máx.
- Incluye

Mantenimiento en caliente a 90 °C con una bobina de calentamiento de 0,5 kW
30 °C a 100 °C

Sí
125 mm

1 jarra para té de acero inoxidable, capacidad de 1 litro

1 colador de té

- Potencia nominal

2 kW | 230 V | 50 Hz



191007

► Para disfrutar del té siguiendo la tradición
► Capacidad: 3 litros



191010

► Capacidad: 5 litros



► 1 tetera
► Colador de té incluido



► Altura máx. de vasos/tazas: 125 mm

	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Samovar 3L-1	3 litro(s)	an. 310 mm prof. 290 mm al. 540 mm	2,4 kg	191007	129,- €	4015613845470
Samovar 5L	5 litro(s)	an. 310 mm prof. 290 mm al. 585 mm	2,5 kg	191010	145,- €	4015613845487



Samovar 3L

Una forma tradicional de preparar el té con un encanto especial. Con una sola fuente de calor, el samovar proporciona agua caliente durante tanto tiempo como se necesite y, al mismo tiempo, mantiene caliente el té recién hecho.



- Capacidad 3 litro(s)
- Elemento calentador 1 bobina de calentamiento, 1,5 kW
- Rango de temperatura 30 °C a 100 °C



- Función de conservación del calor Sí



- Altura de vasos / tazas máx. 140 mm



- Incluye 1 jarra para té, capacidad 1,2 litros

- Potencia nominal 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 305 x prof. 210 x al. 490 mm
- Peso 1,7 kg



- ▶ Una forma tradicional de preparar el té con un encanto especial
- ▶ Capacidad: 3 litros



- ▶ 1 jarra para té, capacidad: 1,2 litros



- ▶ Incluye colador de té

191001

GTIN 4015613488790



PVP* 159,- €

Samovar 15L

Este samovar destaca por su gran capacidad de 15 litros, su alta eficiencia energética y un diseño clásico con asas de cerámica ornamentadas. Se pueden preparar hasta 2 litros de té en la tetera con un colador de té.



- Capacidad 15 litro(s)
- Elemento calentador 2 bobinas de calentamiento, 2,3 kW y 0,7 kW



- Preparación a 100 °C con una bobina de calentamiento de 2,3 kW



- Mantenimiento en caliente a 90 °C con una bobina de calentamiento de 0,7 kW



- Rango de temperatura 45 °C a 90 °C
- Función de conservación del calor Sí
- Altura de vasos / tazas máx. 180 mm

- Incluye 1 jarra para té de acero inoxidable, capacidad de 2 litros
- Potencia nominal 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 500 x prof. 400 x al. 740 mm
- Peso 9,7 kg



- ▶ Samovar de diseño clásico
- ▶ Asas de cerámica ornamentadas



- ▶ Gran capacidad
- ▶ Capacidad: 15 litros



- ▶ 1 tetera
- ▶ Incluye colador de té

191005

GTIN 4015613752877



PVP* 1.359,- €

Dispensador de té/agua caliente



- Margen de temperaturas hasta 100 °C
- Pared doble
- Termostato de seguridad
- Cantidad de grifos 2
- Características

100 °C
Sí
Sí
2
Bandeja de goteo extraíble
Con grifo para agua caliente y té respectivamente con indicador de nivel propio
1 colador de té

• Incluye



- ▶ 2 depósitos independientes
- ▶ Para preparar té y agua caliente



- ▶ Colador de té extraíble



- ▶ Ajuste continuo de la temperatura
- ▶ Mediante muletilla de manejo manual



- ▶ Con pantalla
- ▶ Para una visualización más cómoda de todos los ajustes

	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
M8000	8 litro(s)	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	an. 330 mm prof. 335 mm al. 505 mm	3,6 kg	200127	159,- €	4015613761732
D15000	15 litro(s)	2,5 kW 230 V 50/60 Hz	an. 250 mm prof. 380 mm al. 550 mm	5,2 kg	200128	219,- €	4015613811833



Dispensador de agua caliente 5L S



- Capacidad
- Rango de temperatura
- Termostato de seguridad
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

5 litro(s)
30 °C a 100 °C
Sí
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 280 x prof. 270 x al. 400 mm
1,8 kg



- ▶ Con revestimiento de alta calidad en negro



- ▶ Calefacción y mantenimiento del calor infinitamente variables



- ▶ Rango de temperatura: de 30 °C a 100 °C



	Material	Color	Código:	PVP*	GTIN
Dispensador de agua caliente 5L S	Acero inoxidable, recubierto	Negro, mate	200132	99,- €	4015613867625
Dispensador de agua caliente 5L	Acero inoxidable	Plateado	200061	95,- €	4015613505541



Dispensador de agua caliente 6L



- Capacidad
- Rango de temperatura
- Termostato de seguridad
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

6 litro(s)
30 °C a 100 °C
Sí
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 270 x prof. 290 x al. 400 mm
1,8 kg



200085

PVP* 75,- €

GTIN 4015613697208



Dispensador de agua caliente 8,5L



- Capacidad
- Rango de temperatura
- Pared doble
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

8,5 litro(s)
30 °C a 100 °C
Sí
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 225 x prof. 225 x al. 470 mm
2,7 kg



200069

PVP* 112,- €

GTIN 4015613649849



Dispensador de agua caliente 10L S



Con el dispensador de agua caliente en diseño negro se pueden calentar y mantener calientes de forma continua hasta 10 litros de agua. Perfectos para su uso en áreas de autoservicio, en eventos o en zonas exteriores para un aspecto moderno.



- Capacidad
- Rango de temperatura
- Termostato de seguridad
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

10 litro(s)
30 °C a 100 °C
Sí
2,5 kW | 230 V | 50 Hz
an. 275 x prof. 290 x al. 505 mm
2,3 kg



► Con revestimiento de alta calidad en negro



► Calefacción y mantenimiento del calor infinitamente variables



► Rango de temperatura: de 30 °C a 100 °C



200054

	Material	Color	Código:	PVP*	GTIN
Dispensador de agua caliente 10L S	Acero inoxidable, recubierto	Negro, mate	200131	139,- €	4015613867618
Dispensador de agua caliente 10L	Acero inoxidable	Plateado	200054	135,- €	4015613468778



Dispensador de agua caliente 9L



Con este dispensador de agua caliente de acero inoxidable, se pueden calentar progresivamente y mantener calientes hasta 9 litros de agua. Ideal para usar en hoteles, restaurantes, cafeterías de autoservicio o catering.



- Capacidad 9 litro(s)
- Rango de temperatura 30 °C a 95 °C
- Pared doble Sí
- Termostato de seguridad Sí
- Características Bandeja de goteo extraíble
Asas plegables
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 305 x prof. 350 x al. 490 mm
- Potencia nominal 4,4 kg
- Medidas
- Peso



► Calentamiento progresivo y conservación en caliente



► Dispensador de agua caliente de acero inoxidable



► Bandeja de goteo extraíble

200073

GTIN 4015613676517



PVP* 245,- €

Dispensador de agua caliente 9L-FWA



Para una demanda continua de agua caliente: este dispensador de agua caliente con toma de agua fija y sistema de llenado automático es ideal para las áreas de autoservicio con gran número de usuarios.



- Capacidad 9 litro(s)
- Rango de temperatura 30 °C a 95 °C
- Pared doble Sí
- Termostato de seguridad Sí
- Toma de agua Toma de agua de la red fija 3/4"
- Sistema de llenado automático desactivable Sí
- Protección contra el desbordamiento Sí
- Características Bandeja de goteo extraíble (altura de la abertura: 145 mm)
Placa de condensación debajo de la tapa
Asas plegables
Tubo flexible de agua
- Incluye A partir de una dureza del agua de 5° dH, recomendamos, explícitamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.
- Indicación importante an. 320 x prof. 260 x al. 500 mm
- Medidas 5,6 kg
- Peso



► Conexión de agua dura
► Ideal para las áreas de autoservicio con gran número de usuarios



► Dispensador de agua caliente de acero inoxidable
► Calentamiento progresivo y conservación en caliente



► Bandeja de goteo extraíble

200086

GTIN 4015613697789



PVP* 415,- €

Dispensador de agua caliente 28L S



El elegante dispensador de agua caliente en diseño negro con superficie mate impresiona por su generosa capacidad de hasta 28 litros. Ideal para grandes eventos, garantiza de forma fiable el rápido suministro de agua caliente en grandes cantidades. Su aspecto moderno hace que no sólo sea funcional, sino que también atraiga todas las miradas en cualquier entorno.



- Capacidad 28 litro(s)
- Rango de temperatura 30 °C a 100 °C



- Pared doble Sí
- Termostato de seguridad Sí



- Potencia nominal 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 400 x prof. 385 x al. 635 mm



- Peso 5,3 kg



► Con revestimiento de alta calidad en negro



► Calefacción y mantenimiento del calor infinitamente variables



► Rango de temperatura: de 30 °C a 100 °C



200063

	Material	Color	Código:	PVP*	GTIN
Dispensador de agua caliente 28L S	Acero inoxidable, recubierto	Negro, mate	200136	185,- €	4015613890777
Dispensador de agua caliente 28L	Acero inoxidable	Plateado	200063	175,- €	4015613592961



Dispensador de chocolate 5L



- Material Plástico
- Policarbonato



- Material agitador Acero inoxidable
- Material aletas de agitador Acero inoxidable
- Capacidad 5 litro(s)
- Rango de temperatura 30 °C a 85 °C
- Altura de vasos / tazas máx. 10 cm
- Características Grifo de salida extraíble
Bandeja recoge gotas con indicador de nivel
Calentamiento mediante el principio del baño maría
- Potencia nominal 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 288 x prof. 420 x al. 465 mm
- Peso 7,2 kg



► Para calentar y mantener caliente el chocolate caliente ya preparado



► Regulación continua de la temperatura
► Rango de temperatura: de 0 °C a 85 °C
► Interruptor de encendido/apagado con luz indicadora



► Agitador de acero inoxidable
► Hélice giratoria de plástico

900011
GTIN 4015613782355
PVP* 598,- €





Dispensador de vino caliente 1300



Dispensación de vino caliente en grandes cantidades sin necesidad de decantarlo, precalentarlo o mantenerlo caliente de forma prolongada. Este dispensador de vino caliente con 2grifos y 2bombas conmutables por separado está listo para usar en pocos minutos.



- Capacidad de dispensación continuo Máx. 130 litros / hora
 - Margen de temperaturas hasta 85 °C
 - Tiempo de calentamiento 1 a 3 minutos
 - Cantidad de grifos 2
 - Diseño de los grifos 1 bomba por grifo
 - Diseño de las bombas Bombas de trasiego eléctricas integradas
 - Bandeja de goteo Comutable por separado
 - Incluye Extraíble
 - Potencia nominal Desmontable
 - Conexión del aparato Cajón bajo el aparato
 - Medidas 2 tubos flexibles de succión
 - Peso 2 racores para tubos flexibles
- 9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
an. 287 x prof. 690 x al. 398 mm
27,6 kg



- ▶ Capacidad de dispensación continua
- ▶ Máx. 130 litros/hora



- ▶ Corto tiempo de calentamiento
- ▶ De 1 a 3 minutos



- ▶ 2 grifos
- ▶ 2 bombas conmutables por separado

200119

GTIN 4015613763255



PVP* 2.898,- €

Olla para vino caliente 7L



- Capacidad máx. 9 litro(s)
- Contenido útil 7 litro(s)
- Rango de temperatura 30 °C a 80 °C
- Potencia nominal 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 275 x prof. 260 x al. 490 mm
- Peso 2 kg

200065

PVP* 102,- €

GTIN 4015613612409



Olla para vino caliente 10L D



Vino caliente bien temperado para la temporada de frío: gracias a la olla de vino caliente de Pared doble, se pueden calentar sin esfuerzo hasta 10 litros de vino caliente y mantenerlo caliente de forma fiable mientras se ahorra energía. El Grifo de salida integrado garantiza un fácil manejo y hace que la dispensación sea especialmente cómoda.



• Capacidad máx.

12,5 litro(s)



• Contenido útil

10 litro(s)



• Rango de temperatura

30 °C a 90 °C



• Pared doble

Sí



• Características

Bandeja de goteo extraíble

• Potencia nominal

1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz



• Medidas

an. 300 x prof. 305 x al. 535.000 mm

• Peso

3 kg



- ▶ Regulación de la temperatura sin escalonamiento
- ▶ Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
- ▶ Pared doble



- ▶ Manejo sencillo
- ▶ Con práctico Grifo de salida



- ▶ Con Bandeja de goteo extraíble

200029

GTIN 4015613848754



PVP* 105,- €

Olla para vino caliente "Multitherm", 20L



Bebidas calientes para cualquier ocasión.

Ideal para mantener calientes el vino caliente, el Jagertee o agua caliente para té.



• Capacidad máx.

20,3 litro(s)



• Contenido útil

20 litro(s)



• Rango de temperatura

30 °C a 90 °C



• Incluye

Glühwein, Jagertee, Heisswasser - hot water - Tee

• Potencia nominal

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

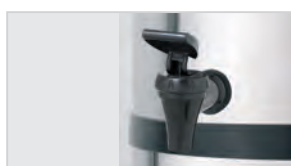


• Medidas

an. 355 x prof. 350 x al. 610 mm

• Peso

4,7 kg



- ▶ Manejo sencillo
- ▶ Con práctico grifo de salida



- ▶ Regulación continua de la temperatura
- ▶ Rango de temperatura de 30 °C a 90 °C



- ▶ Incluye 3 inscripciones

A200050

GTIN 4015613396873



PVP* 198,- €

Tapa calentadora para A200050

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro superficie: 347 mm
- Diseñado para: aprox. 10 - 15 tazas
- Medidas: an. 354 x prof. 354 x al. 45 mm
- Peso: 0,74 kg
- GTIN: 4015613503493

200058

PVP* 23,- €



Olla p. vino caliente GE 28



28 L



- Material
- Material tapa
- Capacidad máx.
- Contenido útil
- Rango de temperatura
- Características

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Recubrimiento esmaltado
Plástico
28 litro(s)
21 litro(s)
30 °C a 100 °C
Base de la olla cerrada con elemento calefactor oculto
1 rejilla, Ø 320 mm
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
an. 370 x prof. 370 x al. 500 mm
5,4 kg

200049

PVP* 119,- €

GTIN 4015613592794



Olla p. vino caliente 25L, AI



STAINLESS STEEL

25 L



- Rango de temperatura
- Incluye
- Potencia nominal

30 °C a 100 °C
1 rejilla, Ø 320 mm
2 kW | 230 V | 50/60 Hz

Esta olla de vino caliente u olla para hacer conservas, con una capacidad de 25 litros, ofrece numerosas posibilidades de uso: desde servir vino caliente, el clásico de los mercados de Adviento y Navidad, hasta preparar conservas de frutas y verduras.



► Manejo sencillo



► Uso como olla de vino caliente o como olla para hacer conservas



► Regulación continua de la temperatura



200057

	Capacidad máx.	Contenido útil	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Olla p. vino caliente 25L, AI	25,4 litro(s)	25 litro(s)	an. 380 mm prof. 420 mm al. 475 mm	5,2 kg	A200052	185,- €	4015613443195
Olla p. vino caliente 30L, AI	31,4 litro(s)	30 litro(s)	an. 379 mm prof. 423 mm al. 530 mm	5,6 kg	200057	205,- €	4015613499420



Tapa calentadora p. 200057/A200052

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro superficie: 355 mm
- Diseñado para: aprox. 10 - 15 tazas
- Medidas: an. 395 x prof. 395 x al. 40 mm
- Peso: 0,82 kg
- GTIN: 4015613503509

200059

PVP* 25,- €



Dispensador de bebidas DEW5



Bebidas heladas, en el verdadero sentido de la palabra: a través de un tubo de hielo se pueden enfriar 5 litros de zumo, agua, etc. Este dispensador de atractivo diseño se puede utilizar individualmente en un bufé o en un catering.



• Cubeta

Material: Plástico

Medidas: Ø 170 mm, altura 285 mm



• Refrigeración

Tubo de hielo

14 cm

• Altura de vasos / tazas máx.



► Enfriamiento de bebidas mediante tubo de hielo



► Tubo de hielo extraíble para llenar con cubitos de hielo



► Altura de vasos/tazas máx. 140 mm



► Capacidad: 2 x 5 litros

150997

	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Dispensador de bebidas DEW5	5 litro(s)	an. 215 mm prof. 327 mm al. 510 mm	3,2 kg	150996	132,- €	4015613761978
Dispensador de bebidas DEW5 Duo	10 litro(s)	an. 420 mm prof. 300 mm al. 510 mm	5,8 kg	150997	249,- €	4015613754949



Dispensador bebidas DTE5



Elegante dispensador para el área de bufé: facilidad de llenado y extracción de bebidas preenfriadas. Gracias a la silenciosa refrigeración termoeléctrica, las bebidas se mantienen frescas durante más tiempo.



• Cubeta

Material: policarbonato

Medidas: Ø 170 mm, altura 280 mm



• Capacidad

5 litro(s)



• Refrigeración

Termoeléctrico



• Potencia nominal

0,06 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas

an. 220 x prof. 330 x al. 520 mm

• Peso

4,2 kg



► Capacidad: 5 litros



► Interruptor de encendido/apagado



► Bandeja de goteo integrada

150983

GTIN 4015613610726

PVP* 239,- €



Dispensador isotérmico 8L



8 litros de capacidad, aislamiento al vacío de doble pared, bandeja de goteo fácil de extraer. Este termodispensador de acero inoxidable destaca por una excelente conservación de la temperatura y por su limpieza.

STAINLESS STEEL

8 L

- Capacidad: 8 litro(s)
- Diseñado para: Bebidas frías o calientes
- Altura de vasos / tazas máx.: 20,5 cm
- Pared doble: Sí
- Pérdida de calor / hora: 1 °C
- Características: Aislamiento al vacío de doble pared
Grifo de salida extraíble
Fácil de llenar gracias a su tapa dividida
Bandeja de goteo fácil de extraer
an. 235 x prof. 350 x al. 635 mm
- Medidas
- Peso: 5 kg



- ▶ Termodispensador para bebidas frías o calientes
- ▶ Altura máx. del vaso/taza: 205 mm



- ▶ Fácil de llenar gracias a su tapa dividida



- ▶ Grifo de salida extraíble

150990

GTIN 4015613681931



PVP* 219,- €

Termodispensador 9L-1



STAINLESS STEEL

9 L

- Capacidad: 9 litro(s)
- Diseñado para: Bebidas frías o calientes
- Altura de vasos / tazas máx.: 10 cm
- Pared doble: Sí
- Pérdida de calor / hora: 4 °C
- Asa de transporte: Sí
- Medidas: an. 261 x prof. 226 x al. 385 mm
- Peso: 2 kg

150981

GTIN 4015613468662

PVP* 49,- €



Jarra de vidrio 0,75L



Esta jarra de vidrio con una capacidad de 750 ml convence a primera vista por su elegante diseño. Además, la tapa tiene un decantador con una solapa de acero inoxidable que se abre y cierra automáticamente. El filtro integrado permite verter de forma segura bebidas con hielo o frutas.

- Material: Vidrio
Acero inoxidable
Goma
- Contenido útil: 0,75 litro(s)
- Características tapa: Tapa con mecanismo de vertido
Tapa de cierre automático
Extraíble
Filtro integrado
- Medidas: an. 100 x prof. 100 x al. 295 mm
- Peso: 0,62 kg



- ▶ Tapa con mecanismo de vertido

190139

GTIN 4015613745534

PVP* 21,- €



Exprimidor CS1



Para hacer zumo fresco de naranja, pomelo o granada de forma rápida y sencilla.



• Material

Aluminio fundido



• Velocidad máx.
• Cono exprimidor

Acero inoxidable

980 r.p.m

Extraíble

Acero inoxidable

Apto para lavavajillas

Extraíble

Acero inoxidable

Apto para lavavajillas

• Recipiente de zumo

0,23 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Potencia nominal

• Medidas

an. 220 x prof. 330 x al. 375 mm

• Peso

8,6 kg



▶ 1 cono exprimidor para naranjas, pomelos y granadas

150146

PVP* 319,- €



GTIN 4015613587226

Exprimidor 71C



El modelo ideal para pequeños vasos de zumo. En cafés, restaurantes, bistrós o incluso cocinas, se pueden exprimir hasta 15 litros por hora de zumo fresco de naranja, pomelo, limón o lima con 1 cono exprimidor.



• Material

Plástico



• Velocidad máx.
• Cono exprimidor

80 r.p.m (50 Hz)

1 tamaño único

Extraíble

Plástico

• Potencia nominal

0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas

an. 175 x prof. 236 x al. 320 mm

• Peso

3,5 kg



▶ 1 cono exprimidor para pomelo, naranja, limón y lima

150188

PVP* 519,- €



GTIN 3700200071011

Exprimidor 38G



Exprimidor de larga vida útil, con motor potente y silencioso, perfecto para un uso muy frecuente en el área del mostrador. Con los 3 conos diferentes, se pueden exprimir hasta 30 litros por hora de zumo fresco de naranja, pomelo, limón o lima.



• Material

Aluminio



• Velocidad máx.
• Cono exprimidor

1.500 r.p.m (50 Hz)

1.800 r.p.m (60 Hz)

3 tamaños diferentes

Recambiable

Plástico

• Potencia nominal

0,13 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas

an. 303 x prof. 170 x al. 360 mm

• Peso

5,3 kg



▶ 3 conos exprimidores intercambiables para pomelo, naranja, limón y lima

150187

PVP* 639,- €



GTIN 3700200038007

Licudadora Top Juicer



Puro disfrute de la fruta: zumos ricos en vitaminas en poco tiempo. Para exprimir frutas enteras (como manzanas) o verduras muy fácilmente, sin necesidad de cortarlas antes



- Velocidad máx. 18.000 r.p.m
- Regulación de velocidad 2 niveles



- Diseñado para Para frutas y verduras blanda y duras
- Diámetro apertura de abastecimiento 75 mm



- Características

las piezas desmontables son aptas para el lavavajillas (excepto unidad base)

Colador fino de acero inoxidable para disfrutar el sabor de la fruta

Para licuar frutas enteras (como manzanas) o verduras sin cortarlas previamente

Motor potente, silencioso

Apertura grande de abastecimiento

1 vaso de plástico con protección antisalpicaduras, capacidad 1 litro

1 cepillo de limpieza

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 210 x prof. 310 x al. 400 mm

4,4 kg

- Incluye

- Potencia nominal

- Medidas

- Peso



► Canaleta de alimentación XXL Ø 75 mm



► Colador fino de acero inoxidable para disfrutar el sabor de la fruta



► Limpieza rápida y sencilla
► Los accesorios son aptos para lavavajillas.

150145

GTIN 4015613544564



PVP* 112,- €

Exprimidor 700



Este potente exprimidor con una velocidad máxima de 20.000revoluciones por minuto permite preparar eficientemente zumos de frutas y verduras ricos en minerales y vitaminas. Sus piezas desmontables son aptas para el lavavajillas, por lo que se limpia en poco tiempo.



- Velocidad máx. 20.000 r.p.m
- Regulación de velocidad 2 niveles



- Diseñado para Para frutas y verduras blanda y duras
- Diámetro apertura de abastecimiento 70 mm



- Interruptor de seguridad Sí
- Características

Motor potente, silencioso

Colador fino de acero inoxidable para disfrutar el sabor de la fruta

las piezas desmontables son aptas para el lavavajillas (excepto unidad base)

1 vaso de plástico, capacidad 1 litro

0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 300 x prof. 240 x al. 430 mm

4,3 kg

- Incluye

- Potencia nominal

- Medidas

- Peso



► Potente y eficiente
► 20.000 revoluciones por minuto
► Colador fino de acero inoxidable



► Práctico paquete completo
► Incluye: 1 recipiente de plástico de 1 litro de capacidad



► Fácil de limpiar
► Las piezas desmontables son aptas para el lavavajillas.

150184

GTIN 4015613735412



PVP* 149,- €

Licuada Powerfresh



Para una producción de zumo profesional y eficiente. El potente motor, la gran canaleta de alimentación y el recipiente para pulpa permiten exprimir frutas o verduras enteras sin problemas.



• Material

Plástico

Acero inoxidable



• Velocidad máx.

3.000 r.p.m (50 Hz)

• Regulación de velocidad

1 nivel

• Diseñado para

Para frutas y verduras blanda y duras

• Diámetro apertura de abastecimiento

80 mm

• Interruptor de seguridad

Sí

• Características

Canaleta de alimentación XXL para frutas (por ejemplo, manzanas) o verduras enteras

Capacidad recipiente de pulpa: 7 litros

Colador fino de acero inoxidable

Motor potente, silencioso

las piezas desmontables son aptas para el lavavajillas (excepto unidad base)

1 cepillo de limpieza

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

an. 260 x prof. 450 x al. 505 mm

12,9 kg

• Incluye

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso



- ▶ Motor potente y silencioso
- ▶ 3.000 revoluciones por minuto



- ▶ Canaleta de alimentación XXL, 80 mm
- ▶ Para frutas o verduras enteras



- ▶ Boca de salida bloqueable
- ▶ Altura de la boca de salida: 210 mm

150197

GTIN 4015613758640



PVP* 885,- €

Food Processor FP1000

Este robot de cocina multifuncional impresiona con sus dos accesorios por sus numerosas opciones de aplicación: mezclar, agitar, hacer puré, cortar, picar, raspar y rallar.



• Juego compuesto por

1 bloque motor

1 vaso

1 bol

Aluminio

Vidrio

2 litro(s)

1,6 litro(s)

Apertura de abastecimiento 54 x 74 mm

Capacidad: 2 litros

Plástico

18.000 r.p.m

2 niveles

Sí

Sí

1 cuchilla giratoria de acero inoxidable

1 cuchilla giratoria de plástico (para triturar comidas cocidas)

1 disco cortador para rallar (0,3 mm)

1 disco cortador para rallar (1 mm, 3,5 mm)

1 disco cortador para lonchas (2 mm, 3 mm)

1 kW | 230 V | 50 Hz

an. 230 x prof. 250 x al. 435 mm

6,1 kg



• Material



• Material vaso

• Capacidad vaso

• Volumen de relleno vaso

• Recipiente de mezcla

• Velocidad máx.

• Regulación de velocidad

• Función de pulsación

• Interruptor de seguridad

• Incluye

• Potencia nominal

• Medidas

• Peso

150148

GTIN 4015613610535

PVP* 219,- €



Licuada multiusos



Esta licuadora no solo impresiona por su alto rendimiento, sino que incluso tritura hielo fácilmente. La gran capacidad, la buena estabilidad y el manejo sencillo también son aspectos destacados de este aparato.



- Diseño cuchilla
- Material vaso
- Capacidad
- Volumen de relleno
- Velocidad máx.
- Regulación de velocidad
- Función de pulsación
- Interruptor de seguridad
- Características
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable 18/10
Plástico
3,2 litro(s)
2,15 litro(s)
6.073 r.p.m
3 niveles
Sí
En la tapa
Vertedor cerrable
1 kW | 230 V | 50 Hz
an. 215 x prof. 215 x al. 460 mm
3,2 kg

Juego de recip. de mez. licuadora multiu

- Juego compuesto por: Recipiente de mezcla con cuchilla, 1 tapa
- Diseño cuchilla: Acero inoxidable, 6 hojas
- Capacidad vaso: 3,2 litro(s)
- Medidas: an. 196 x prof. 260 x al. 250 mm
- Peso: 0,6 kg
- GTIN: 4015613736198



► Diseñada para preparar smoothies y hielo picado con total perfección

150151

GTIN 4015613632902



PVP* 155,- €

150191

PVP* 39,- €

Licuada Pro 2,5L



- Material
- Diseño cuchilla
- Material vaso
- Capacidad
- Volumen de relleno
- Velocidad máx.
- Regulación de velocidad
- Función de pulsación
- Interruptor de seguridad
- Características

Plástico (ABS)
Acero inoxidable
Plástico
2,5 litro(s)
2 litro(s)
25.000 r.p.m
Mediante regulador de velocidad
Sí
Sí
Abertura de llenado en la parte superior del aparato
Tapa dosificadora integrada
Base antideslizante
1 maja
1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 225 x prof. 225 x al. 555 mm
4,5 kg

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



150159

GTIN 4015613671123



PVP* 249,- €

► Picar, mezclar, hacer puré, agitar, triturar

► Velocidad máx.: 25000 rpm
► Función de pulsación

Cubierta de protección acústica PRO 2,5L

- Material: Plástico
- Abertura para canaleta de alimentación: Sí, con tapa de cierre
- Abertura para salida de cable: Sí
- Alfombrilla de protección acústica: Sí
- Medidas: an. 285 x prof. 390 x al. 545 mm
- Peso: 4 kg
- GTIN: 4015613768687



Juego de recipiente de mezcla PRO 2,5L

- Juego compuesto por: Tapa con tapón dosificador integrado, Recipiente de mezcla con cuchilla
- Diseño cuchilla: Acero inoxidable
- Capacidad vaso: 2,5 litro(s)
- Volumen de relleno vaso: 2 litro(s)
- Medidas: an. 170 x prof. 170 x al. 285 mm
- Peso: 0,84 kg
- GTIN: 4015613736174



150176

PVP* 145,- €

150189

PVP* 98,- €

Batidora PRO

La potente batidora con tapa insonorizada permite preparar smoothies, batidos, cócteles, sopas, postres y también hielo picado. En la cocina y, sobre todo, en la zona del mostrador, los usuarios y los clientes agradecen que las máquinas trabajen silenciosamente.



- Material
- Diseño cuchilla



- Material vaso



- Capacidad
- Volumen de relleno
- Velocidad máx.
- Función de pulsación
- Interruptor de seguridad

Plástico (ABS)
Acero inoxidable
6 hojas
Policarbonato
Transparente
2,88 litro(s)
2,5 litro(s)
28.000 r.p.m
Sí
En el recipiente
En la tapa
Sí
1 maja
1,68 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 240 x prof. 300 x al. 565 mm
9,1 kg

- Tapa insonorizada
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Potente
- ▶ Apta también para picar hielo
- ▶ Velocidad máx.: 28.000 rpm, regulación continua



- ▶ Diseño de la cuchilla
- ▶ Acero inoxidable, 6 brazos



150182

- ▶ Control: Interruptor vasculante, muletilla



150193

- ▶ Control: Táctil
- ▶ 3 programas configurables
- ▶ Tiempo y velocidad

	Regulación de velocidad	Control	Código:	PVP*	GTIN
Batidora PRO XTRA 2,5L	Continua	Interruptor vasculante Muletilla	150182	385,- €	4015613734569
Batidora PRO TOUCH 2,5L	9 niveles	Táctil	150193	405,- €	4015613747774



Accesorio

Juego de recip. de mezcla PRO XTRA TOUCH

- Juego compuesto por: Tapa con tapón transparente, Recipiente de mezcla con cuchilla
- Diseño cuchilla: Acero inoxidable, 6 hojas
- Capacidad vaso: 2,88 litro(s)
- Volumen de relleno vaso: 2,5 litro(s)
- Diseñado para:
Batidora PRO TOUCH 2,5L
Batidora PRO XTRA 2,5L
- Medidas: an. 225 x prof. 180 x al. 335 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613846217



150195

PVP* 79,- €

Batidora 650ml



- Material
Chapa de acero Esmaltado
- Material brazo
Acero inoxidable
- Material disco mezclador
Acero inoxidable
- Material vaso
Acero inoxidable
- Capacidad
0,95 litro(s)
- Volumen de relleno
0,65 litro(s)
- Regulación de velocidad
2 niveles
- Potencia nominal
0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas
an. 160 x prof. 205 x al. 500 mm
- Peso
6,2 kg

135105

PVP* 229,- €

GTIN 4015613529523



Batidora doble Turbo Bartscher



- Material brazo
Acero inoxidable 18/10
- Material disco mezclador
Acero inoxidable 18/10
- Material vaso
Acero inoxidable 18/10
- Capacidad
1 litro(s)
- Volumen de relleno
0,7 litro(s)
- Agitadores con conexión independiente
Sí
- Regulación de velocidad
2 niveles
- Potencia nominal
0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas
an. 330 x prof. 195 x al. 480 mm
- Peso
7,5 kg

135102

PVP* 335,- €

GTIN 4015613563626



Accesorio

Recipiente de mezcla Batidora 650ml

- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Batidora 650ml
- Medidas: an. 115 x prof. 115 x al. 170 mm
- Peso: 0,25 kg
- GTIN: 4015613845531

135109

PVP* 19,- €



Recipiente de mezcla batidora dob. Turbo

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diseñado para: Batidora doble Turbo Bartscher
- Medidas: an. 115 x prof. 115 x al. 160 mm
- Peso: 0,25 kg
- GTIN: 4015613736167

135108

PVP* 19,- €



Picadora de hielo 4ICE+



► Desconexión de seguridad al extraer el recipiente colector



Ideal para preparar cócteles, copas y postres helados, así como para presentar de manera óptima frutas y comidas o para refrescar bebidas.

- Producción máx.
15 kg / hora
- Diseño
Con recipiente colector
- Capacidad de la cubitera
3,5 litros
- Capacidad recipiente de recogida
1,75 kg
- Interruptor de seguridad
2
- Potencia nominal
0,08 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas
an. 172 x prof. 290 x al. 460 mm
- Peso
3,5 kg

135023

PVP* 89,- €

GTIN 4015613683171



Picadora de hielo 300



Con la picadora de hielo 300, el hielo picado puede introducirse fácilmente en el vaso directamente en el mostrador. Ya sea para bebidas o para decorar, la trituradora de hielo puede utilizarse de muchas maneras en el lugar de trabajo.



• Producción máx.

64 kg / hora



• Diseño

Con embudo de expulsión

• Altura máx. del recipiente colector

170 mm



• Características cubeta de helado

Con boca de llenado

• Indicación importante

Desmontable

• Potencia nominal

Recipiente colector no incluido

• Medidas

0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Peso

an. 175 x prof. 280 x al. 490 mm

9,3 kg



► Tritrador de hielo con tolva de descarga



► Es posible la recogida directa con el vaso



► Producción máx: aprox. 64 kg / hora

135027

GTIN 4015613758169



PVP* 249,- €

Picadora de hielo 2000



Este potente triturador de hielo puede producir hasta 120 kg de hielo picado por hora para caipirínas, mojitos, cafés helados y otras bebidas. Las patas antideslizantes y el interruptor de contacto en la tapa de la cubitera garantizan la seguridad de este potente aparato.



• Producción máx.

120 kg / hora



• Capacidad de la cubitera

3 litros

• Diseño

Con rampa de hielo



• Altura máx. del recipiente colector

165 mm

• Interruptor de seguridad

Interruptor de contacto magnético en la tapa

• Indicación importante

Recipiente colector no incluido

• Potencia nominal

0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Medidas

an. 300 x prof. 185 x al. 520 mm

• Peso

5,4 kg



► Tritrador de hielo con rampa de hielo



► Capacidad de la cubitera: 3 litros



► Interruptor de contacto magnético en la tapa

135026

GTIN 4015613738123



PVP* 459,- €

Picadora de hielo, acero



• Producción máx.

60 kg / hora



• Capacidad de la cubitera

1,7 litros

• Capacidad recipiente de recogida

1 kg

• Diseño

Con recipiente colector



• Interruptor de seguridad

2

• Características

Recipiente de recogida extraíble

• Potencia nominal

0,06 kW | 230 V | 50 Hz

• Medidas

an. 173 x prof. 380 x al. 385 mm

• Peso

14 kg

135012

PVP* 719,- €

GTIN 4015613479118





Bartscher

MUEBLES | INSTALACIONES | EXTERIOR

El equipamiento y el mobiliario juegan un papel fundamental en las grandes cocinas, en los comedores y en las terrazas de los restaurantes. No solo deben ofrecer un amplio espacio de almacenamiento, sino que también deben ser fáciles de limpiar. En esta sección, forma y función se combinan con maravillosa armonía.

Juego de estantería mural 1200x355



- Material
- Juego de montaje compuesto por

Acero inoxidable
1 par de soportes (longitud 530 mm)
2 pares de consolas
2 estantes para pared



- Cantidad de estantes
- Estantes de altura ajustable
- Capacidad de carga máx. por estante
- Capacidad de carga total máx.

2
Sí
120 kg
240 kg
Material de fijación
Juego de montaje (montaje fácil)
Sistema encajable
an. 1.200 x prof. 360 x al. 530 mm
12,6 kg



- Incluye
- Estado de suministro
- Tipo de montaje
- Medidas
- Peso

603012

PVP* 219,- €

GTIN 4015613442600

Estantería mural 600x355x27, AI



- Material
- Cantidad de estantes
- Estantes de altura ajustable
- Estructura modular - para el montaje se requiere

Acero inoxidable
1
Sí
1 par de consola (por estantería)
1 par de soportes
No incluido en el suministro
Juego de montaje (montaje fácil)



- Estado de suministro

	Capacidad de carga total máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Estantería mural 600x355x27, AI	100 kg	an. 600 x prof. 355 x al. 27 mm	2,7 kg	603001	55,- €	4015613442730
Estantería mural 800x355x27, AI	100 kg	an. 800 x prof. 355 x al. 27 mm	3,1 kg	603002	64,- €	4015613442747
Estantería mural 1000x355x27, AI	120 kg	an. 1.000 x prof. 355 x al. 27 mm	3,9 kg	603003	76,- €	4015613442754
Estantería mural 1200x355x27, AI	120 kg	an. 1.200 x prof. 355 x al. 27 mm	4,6 kg	603004	92,- €	4015613442761
Estantería mural 1400x355x27, AI	120 kg	an. 1.400 x prof. 355 x al. 27 mm	5,3 kg	603005	109,- €	4015613442778
Estantería mural 1600x355x27, AI	120 kg	an. 1.600 x prof. 355 x al. 27 mm	6 kg	603006	119,- €	4015613442785
Estantería mural 1800x355x27, AI	140 kg	an. 1.800 x prof. 355 x al. 27 mm	6,8 kg	603007	135,- €	4015613442792
Estantería mural 2000x355x27, AI	160 kg	an. 2.000 x prof. 355 x al. 27 mm	9,1 kg	603008	149,- €	4015613442808

Accesorio

Rail de ajuste 1par, 530 mm

- Medidas: an. 55 x prof. 530 x al. 10 mm
- Peso: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061

PVP* 20,- €

Consolas, 1 par

- Medidas: an. 355 x prof. 35 x al. 90 mm
- Peso: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601

PVP* 23,- €

Estante p. platos 800x200, AI



- Material
- Juego de montaje compuesto por



- Cantidad de estantes
- Incluye
- Estado de suministro
- Tipo de montaje

Acero inoxidable
 1 estante para platos
 2 partes laterales
 Material de fijación
 1
 Material de fijación
 Juego de montaje (montaje fácil)
 Sistema encajable

	Capacidad de carga máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Estante p. platos 800x200, AI	100 kg	an. 800 x prof. 200 x al. 200 mm	2,6 kg	362080	68,- €	4015613432069
Estante p. platos 1000x200, AI	80 kg	an. 1.000 x prof. 200 x al. 190 mm	3,1 kg	362100	79,- €	4015613432083
Estante p. platos 1200x200, AI	70 kg	an. 1.200 x prof. 200 x al. 200 mm	3,6 kg	362120	89,- €	4015613432090
Estante p. platos 1400x200, AI	70 kg	an. 1.400 x prof. 200 x al. 200 mm	4 kg	362140	98,- €	4015613432106
Estante p. platos 800x300, AI	60 kg	an. 800 x prof. 300 x al. 300 mm	3,2 kg	363080	85,- €	4015613432113
Estante p. platos 1000x300, AI	60 kg	an. 1.000 x prof. 300 x al. 300 mm	4,2 kg	363100	98,- €	4015613432137
Estante p. platos 1200x300, AI	50 kg	an. 1.200 x prof. 300 x al. 150 mm	5 kg	363120	115,- €	4015613432144
Estante p. platos 1400x300, AI	40 kg	an. 1.400 x prof. 300 x al. 150 mm	5,8 kg	363140	129,- €	4015613432151

Estante para especias, 4x1/6GN



- Material
- Juego de montaje compuesto por



- Cantidad de estantes
- Tope para cubetas GN
- Incluye
- Estado de suministro
- Tipo de montaje
- No incluido en el suministro

Acero inoxidable
 1 Estante para especias
 2 partes laterales
 1
 Sí
 Material de fijación
 Juego de montaje (montaje fácil)
 Sistema a rosca
 Cubeta GN

	Capacidad GN	Capacidad de carga máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Estante para especias, 4x1/6GN	4 x 1/6 GN	40 kg	an. 800 x prof. 200 x al. 150 mm	3,2 kg	389080	172,- €	4015613599427
Estante para especias, 5x1/6GN	5 x 1/6 GN	50 kg	an. 1.000 x prof. 200 x al. 150 mm	3,7 kg	389100	195,- €	4015613599441
Estante para especias, 6x1/6GN	6 x 1/6 GN	60 kg	an. 1.200 x prof. 200 x al. 200 mm	4,3 kg	389120	215,- €	4015613599458
Estante para especias, 7x1/6GN	7 x 1/6 GN	70 kg	an. 1.400 x prof. 200 x al. 230 mm	4,9 kg	389140	229,- €	4015613599465

Estante sobrepuesto, 3x1/3GN, T150



- Material
- Capacidad GN
- Profundidad cubeta GN máx.
- Estado de suministro
- No incluido en el suministro
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
 3 x 1/3 GN
 150 mm
 Soldado
 Cubeta GN
 an. 980 x prof. 250 x al. 210 mm
 4,2 kg

465156

PVP* 159,- €

GTIN 4015613602417

Estante sobrepuesto, A800 1 ba.



- Material
- Cantidad de baldas
- Características
- Estado de suministro



Acero inoxidable
1
Sesgado por todos los lados
Patatas de tubo cuadrado 25 x 25 mm
Montado

	Capacidad de carga máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Estante sobrepuesto, A800 1 ba.	90 kg	an. 800 x prof. 350 x al. 400 mm	5 kg	315080	235,- €	4015613599472
Estante sobrepuesto, A1000 1 ba.	86 kg	an. 1.000 x prof. 350 x al. 400 mm	6 kg	315100	245,- €	4015613599489
Estante sobrepuesto, A1200 1 ba.	81 kg	an. 1.200 x prof. 350 x al. 400 mm	6,5 kg	315120	255,- €	4015613599496
Estante sobrepuesto, A1400 1 ba.	77 kg	an. 1.400 x prof. 350 x al. 400 mm	7 kg	315140	259,- €	4015613599502
Estante sobrepuesto, A1600 1 ba.	72 kg	an. 1.600 x prof. 350 x al. 400 mm	7,5 kg	315160	279,- €	4015613599519
Estante sobrepuesto, A1800 1 ba.	68 kg	an. 1.800 x prof. 350 x al. 400 mm	8,5 kg	315180	298,- €	4015613599526
Estante sobrepuesto, A2000 1 ba.	65 kg	an. 2.000 x prof. 350 x al. 400 mm	9,5 kg	315200	309,- €	4015613599533

Estante sobrepuesto, A800 2 ba.



- Material
- Cantidad de baldas
- Características
- Estado de suministro



Acero inoxidable
2
Sesgado por todos los lados
Patatas de tubo cuadrado 25 x 25 mm
Montado

	Capacidad de carga total máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Estante sobrepuesto, A800 2 ba.	170 kg	an. 800 x prof. 350 x al. 650 mm	11 kg	325080	429,- €	4015613599540
Estante sobrepuesto, A1000 2 ba.	163 kg	an. 1.000 x prof. 350 x al. 650 mm	13 kg	325100	449,- €	4015613599557
Estante sobrepuesto, A1200 2 ba.	154 kg	an. 1.200 x prof. 350 x al. 650 mm	14,5 kg	325120	455,- €	4015613599564
Estante sobrepuesto, A1400 2 ba.	147 kg	an. 1.400 x prof. 350 x al. 650 mm	16 kg	325140	475,- €	4015613599571
Estante sobrepuesto, A1600 2 ba.	139 kg	an. 1.600 x prof. 350 x al. 650 mm	17,5 kg	325160	509,- €	4015613599588
Estante sobrepuesto, A1800 2 ba.	131 kg	an. 1.800 x prof. 350 x al. 650 mm	19,5 kg	325180	549,- €	4015613599595
Estante sobrepuesto, A2000 2 ba.	125 kg	an. 2.000 x prof. 350 x al. 650 mm	21,5 kg	325200	579,- €	4015613599601



Mesa trabajo 690, A1300 2 BI



• Material

Acero inoxidable



- Capacidad de carga total máx. 550 kg
- Capacidad de carga máx. encimera 250 kg
- Diseño base intermedia Rejilla
- Capacidad de carga máx. base intermedia 150 kg
- Diseño base intermedia Rejilla
- Capacidad de carga máx. base 150 kg
- Base de altura ajustable Sí
- Patas de altura ajustable Sí
- Ajuste de altura 880 mm a 900 mm
- Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)
- Tipo de montaje Sistema encajable
- Medidas an. 1.300 x prof. 690 x al. 900 mm
- Peso 24,9 kg

Acero
Recubierto

601153

PVP* 255,- €

GTIN 4015613400198

Mesa trabajo 700 A1000 BI



• Material

Acero inoxidable



- Capacidad de carga total máx. 280 kg
- Capacidad de carga máx. encimera 160 kg
- Capacidad de carga máx. base 120 kg
- Base de altura ajustable Sí
- Patas de altura ajustable Sí
- Ajuste de altura 860 mm a 900 mm
- Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)
- Tipo de montaje Sistema encajable



280 kg

160 kg

120 kg

Sí

Sí

860 mm a 900 mm

Juego de montaje (montaje fácil)

Sistema encajable

Medidas

Peso

Código:

PVP*

GTIN

Mesa trabajo 700 A1000 BI	an. 1.000 x prof. 700 x al. 900 mm	22,1 kg	601710	369,- €	4015613431970
Mesa trabajo 700 A1200 BI	an. 1.200 x prof. 700 x al. 900 mm	25,1 kg	601712	439,- €	4015613432038

Mesa de trabajo 700, A1000



- Material
- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura
- Características

- Estado de suministro
- Tipo de montaje

Acero inoxidable
 Sí
 850 mm a 900 mm
 Acabado Scotch Brite
 Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
 Refuerzo de las placas inferiores hidrófugo y amortiguado
 Agujeros para el montaje de una base entremedia
 Juego de montaje (montaje fácil)
 Sistema a rosca



	Peto trasero	Capacidad de carga total máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa de trabajo 700, A1000	-	430 kg	an. 1.000 x prof. 700 x al. 850 mm	38 kg	311107	429,- €	4015613651651
Mesa de trabajo 700, A1200	-	390 kg	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	45 kg	311127	475,- €	4015613651668
Mesa de trabajo 700, A1400	-	350 kg	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	50 kg	311147	525,- €	4015613651682
Mesa de trabajo 700, A1600	-	311 kg	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	56 kg	311167	549,- €	4015613651699
Mesa de trabajo 700, A1800	-	290 kg	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	63 kg	311187	589,- €	4015613651705
Mesa de trabajo 700, A1000, AN	100 mm	430 kg	an. 1.000 x prof. 700 x al. 850 mm	38,2 kg	312107	445,- €	4015613663715
Mesa de trabajo 700, A1200, AN	100 mm	390 kg	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	45,4 kg	312127	485,- €	4015613663722
Mesa de trabajo 700, A1400, AN	100 mm	350 kg	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	50,5 kg	312147	545,- €	4015613663739
Mesa de trabajo 700, A1600, AN	100 mm	311 kg	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	56,7 kg	312167	575,- €	4015613663746
Mesa de trabajo 700, A1800, AN	100 mm	290 kg	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	63,9 kg	312187	609,- €	4015613663753

Accesorio

Base intermedia 700, A1000

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 980 x prof. 680 x al. 40 mm
- Peso: 5,6 kg
- GTIN: 4015613663760

310107

PVP* 122,- €

Base intermedia 1200

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.180 x prof. 680 x al. 40 mm
- Peso: 6,7 kg
- GTIN: 4015613663777

310127

PVP* 132,- €

Base intermedia 1400

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.380 x prof. 680 x al. 40 mm
- Peso: 7,8 kg
- GTIN: 4015613663784

310147

PVP* 155,- €

Base intermedia 1600

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.580 x prof. 680 x al. 40 mm
- Peso: 8,6 kg
- GTIN: 4015613663791

310167

PVP* 175,- €

Base intermedia 700, A1800

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 1.780 x prof. 680 x al. 40 mm
- Peso: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

310187

PVP* 195,- €

Ruedas 4A para mesas de trabajo

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Capacidad de carga máx. cada una: 150 kg
- Medidas: an. 60 x prof. 135 x al. 220 mm
- Peso: 3,2 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

PVP* 205,- €

Mesa trabajo 600 A1000



- Material
- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura
- Características

- Estado de suministro
- Disponible a petición

Acero inoxidable
 Sí
 850 mm a 900 mm
 Sesgado de 40 mm
 Acabado Scotch Brite
 Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
 Soldado
 Diseño especial
 Precio según lista similar a la siguiente medida estándar

	Peto trasero	Capacidad de carga total máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa trabajo 600 A1000	-	430 kg	an. 1.000 x prof. 600 x al. 850 mm	28,5 kg	307106	409,- €	4015613599946
Mesa trabajo 600 A1100	-	410 kg	an. 1.100 x prof. 600 x al. 850 mm	30 kg	307116	435,- €	4015613599953
Mesa trabajo 600 A1200	-	390 kg	an. 1.200 x prof. 600 x al. 850 mm	32 kg	307126	455,- €	4015613599960
Mesa trabajo 600 A1300	-	369 kg	an. 1.300 x prof. 600 x al. 850 mm	33,5 kg	307136	475,- €	4015613599984
Mesa trabajo 600 A1400	-	350 kg	an. 1.400 x prof. 600 x al. 850 mm	35,5 kg	307146	489,- €	4015613599991
Mesa trabajo 600 A1500	-	330 kg	an. 1.500 x prof. 600 x al. 850 mm	36 kg	307156	509,- €	4015613600000
Mesa trabajo 600 A1600	-	311 kg	an. 1.600 x prof. 600 x al. 850 mm	38,5 kg	307166	535,- €	4015613600017
Mesa trabajo 600 A1600-A1800	-	290 kg	an. 1.800 x prof. 600 x al. 850 mm	45 kg	307186	569,- €	4015613530666
Mesa trabajo 600 A2000	-	270 kg	an. 2.000 x prof. 600 x al. 850 mm	51 kg	307206	605,- €	4015613600024
Mesa trabajo 600 A1000 AN	40 mm	430 kg	an. 1.000 x prof. 600 x al. 850 mm	29,5 kg	308106	445,- €	4015613600123
Mesa trabajo 600 A1100 AN	40 mm	410 kg	an. 1.100 x prof. 600 x al. 850 mm	31 kg	308116	465,- €	4015613600130
Mesa trabajo 600 A1200 AN	40 mm	390 kg	an. 1.200 x prof. 600 x al. 850 mm	33 kg	308126	489,- €	4015613600147
Mesa trabajo 600 A1300 AN	40 mm	369 kg	an. 1.300 x prof. 600 x al. 850 mm	34,5 kg	308136	515,- €	4015613600154
Mesa trabajo 600 A1400 AN	40 mm	350 kg	an. 1.400 x prof. 600 x al. 850 mm	36,5 kg	308146	535,- €	4015613600161
Mesa trabajo 600 A1500 AN	40 mm	330 kg	an. 1.500 x prof. 600 x al. 850 mm	35,5 kg	308156	565,- €	4015613600178
Mesa trabajo 600 A1600 AN	40 mm	311 kg	an. 1.600 x prof. 600 x al. 850 mm	39,5 kg	308166	589,- €	4015613600185
Mesa trabajo 600 A1800 AN	40 mm	290 kg	an. 1.800 x prof. 600 x al. 850 mm	46 kg	308186	625,- €	4015613600192
Mesa trabajo 600 A2000, AN	40 mm	270 kg	an. 2.000 x prof. 600 x al. 850 mm	52 kg	308206	665,- €	4015613600208

Accesorio

Cajón 1x1/1GN

- Material: Acero inoxidable
- Formato estándar de los cajones: 1/1 GN
- Características: Para montaje en situ
- Medidas: an. 400 x prof. 585 x al. 193 mm
- Peso: 8,8 kg
- GTIN: 4015613600314



315105

PVP* 245,- €

Bloque de cajones 3x1/1GN

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad cajones: 3
- Formato estándar de los cajones: 1/1 GN
- Características: Para montaje en situ
- Medidas: an. 400 x prof. 585 x al. 578 mm
- Peso: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321



315306

PVP* 615,- €

Ruedas 4A para mesas de trabajo

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Capacidad de carga máx. cada una: 150 kg
- Medidas: an. 60 x prof. 135 x al. 220 mm
- Peso: 3,2 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

PVP* 205,- €

Mesa trabajo 700 A1000



- Material
- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura
- Características

- Estado de suministro
- Disponible a petición

Acero inoxidable
 Sí
 850 mm a 900 mm
 Segrado de 40 mm
 Acabado Scotch Brite
 Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
 Soldado
 Diseño especial
 Precio según lista similar a la siguiente medida estándar

	Peto trasero	Capacidad de carga total máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Mesa trabajo 700 A1000	-	445 kg	an. 1.000 x prof. 700 x al. 850 mm	29,4 kg	307107	435,- €	4015613600031
Mesa trabajo 700 A1100	-	424 kg	an. 1.100 x prof. 700 x al. 850 mm	31 kg	307117	455,- €	4015613600048
Mesa trabajo 700 A1200	-	403 kg	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	32 kg	307127	469,- €	4015613600055
Mesa trabajo 700 A1300	-	382 kg	an. 1.300 x prof. 700 x al. 850 mm	34,5 kg	307137	495,- €	4015613600062
Mesa trabajo 700 A1400	-	362 kg	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	36 kg	307147	509,- €	4015613600079
Mesa trabajo 700 A1500	-	342 kg	an. 1.500 x prof. 700 x al. 850 mm	37 kg	307157	535,- €	4015613600086
Mesa trabajo 700 A1600	-	322 kg	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	39 kg	307167	555,- €	4015613600093
Mesa trabajo 700 A1800	-	300 kg	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	45 kg	307187	598,- €	4015613600109
Mesa trabajo 700 A2000	-	280 kg	an. 2.000 x prof. 700 x al. 850 mm	45,5 kg	307207	639,- €	4015613600116
Mesa trabajo 700 A1000 AN	40 mm	445 kg	an. 1.000 x prof. 700 x al. 850 mm	30 kg	308107	465,- €	4015613600215
Mesa trabajo 700 A1100 AN	40 mm	424 kg	an. 1.100 x prof. 700 x al. 850 mm	32 kg	308117	479,- €	4015613600222
Mesa trabajo 700 A1200 AN	40 mm	403 kg	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	33,2 kg	308127	505,- €	4015613600239
Mesa trabajo 700 A1300 AN	40 mm	382 kg	an. 1.300 x prof. 700 x al. 850 mm	35,5 kg	308137	539,- €	4015613600246
Mesa trabajo 700 A1400 AN	40 mm	362 kg	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	37 kg	308147	559,- €	4015613600253
Mesa trabajo 700 A1500 AN	40 mm	342 kg	an. 1.500 x prof. 700 x al. 850 mm	38,5 kg	308157	585,- €	4015613600260
Mesa trabajo 700 A1600, AN	40 mm	322 kg	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	45,2 kg	308167	605,- €	4015613600277
Mesa trabajo 700 A1800 AN	40 mm	300 kg	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	50,5 kg	308187	659,- €	4015613600284
Mesa trabajo 700 A2000 AN	40 mm	280 kg	an. 2.000 x prof. 700 x al. 850 mm	60 kg	308207	698,- €	4015613600291

Accesorio

Cajón 1 x 1/1 GN para mesas de traba

- Material: Acero inoxidable
- Formato estándar de los cajones: 1/1 GN
- Características: Para montaje en situ
- Medidas: an. 400 x prof. 685 x al. 193 mm
- Peso: 9 kg
- GTIN: 4015613606514



315107

PVP* 255,- €

Bloque de cajones 3 x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable
- Cantidad cajones: 3
- Formato estándar de los cajones: 1/1 GN
- Características: Para montaje en situ
- Medidas: an. 400 x prof. 685 x al. 578 mm
- Peso: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521



315307

PVP* 649,- €

Ruedas 4A para mesas de trabajo

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Capacidad de carga máx. cada una: 150 kg
- Medidas: an. 60 x prof. 135 x al. 220 mm
- Peso: 3,2 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

PVP* 205,- €

Armario p. colgar ab. 400, A1000



- Material
- Altura interior
- Altura de bases intermedias ajustable
- Características
- Incluye
- Estado de suministro

Acero inoxidable
580 mm
Sí
Acabado Scotch Brite
Material de fijación
Montado

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario p. colgar ab. 400, A1000	an. 1.000 x prof. 400 x al. 660 mm	17 kg	313105	449,- €	4015613599618
Armario p. colgar ab. 400, A1200	an. 1.200 x prof. 400 x al. 660 mm	20 kg	313125	469,- €	4015613599625
Armario p. colgar ab. 400, A1400	an. 1.400 x prof. 400 x al. 660 mm	23 kg	313145	515,- €	4015613599632
Armario p. colgar ab. 400, A1600	an. 1.600 x prof. 400 x al. 660 mm	25 kg	313165	555,- €	4015613599649
Armario p. colgar ab. 400, A1800	an. 1.800 x prof. 400 x al. 660 mm	27 kg	313185	595,- €	4015613599656
Armario p. colgar ab. 400, A2000	an. 2.000 x prof. 400 x al. 660 mm	33 kg	313205	635,- €	4015613599663

Armario p. colgar ST 400, A1200



- Material
- Altura interior
- Altura de bases intermedias ajustable
- Características
- Incluye
- Estado de suministro

Acero inoxidable
580 mm
Sí
Puertas deslizantes amortiguadas
Acabado Scotch Brite
Material de fijación
Montado

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario p. colgar ST 400, A1200	an. 1.200 x prof. 400 x al. 660 mm	27 kg	314125	598,- €	4015613599670
Armario p. colgar PR 400, A1400	an. 1.400 x prof. 400 x al. 660 mm	31 kg	314145	645,- €	4015613599687
Armario p. colgar ST 400, A1600	an. 1.600 x prof. 400 x al. 660 mm	35 kg	314165	725,- €	4015613599694
Armario p. colgar ST 400, A1800	an. 1.800 x prof. 400 x al. 660 mm	38 kg	314185	805,- €	4015613599700

Armario con cajones 700S3



- Material
- Cantidad cajones
- Formato estándar de los cajones
- Profundidad cubeta GN máx.
- Capacidad de carga máx. por cajón
- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura
- Características
- Estado de suministro
- Medidas

Acero inoxidable 18/10
3
1/1 GN
150 mm
50 kg
Sí
850 mm a 900 mm
Totalmente extraíble
Soldado
an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm



	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario con cajones 700S3	-	36,8 kg	337307	1.059,- €	4015613671222
Armario con cajones 700S3A	40 mm	37,2 kg	338307	1.109,- €	4015613671239

Armario para cubo de basura 700M1



- Material
- Papelera interior

- Capacidad
- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura
- Estado de suministro
- Medidas

Acero inoxidable 18/10
Acero inoxidable
Extraible
Con asas laterales
28 litro(s)
Sí
850 mm a 900 mm
Soldado
an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm



	Peto trasero	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario para cubo de basura 700M1	-	28 kg	316347	769,- €	4015613641591
Armario para cubo de basura 700A1 MA	40 mm	28,1 kg	317347	805,- €	4015613699479

Armario alto 600, A800, 2PB, AI



- Material
- Cantidad de bases intermedias
- Altura de bases intermedias ajustable
- Tope de la puerta intercambiable
- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura
- Características

- Estado de suministro
- Disponible a petición

Acero inoxidable
3
Sí
No
Sí
1.990 mm a 2.055 mm
Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Estantes sesgados por todos los lados de 40 mm y reforzados con travesaño
Acabado Scotch Brite
Montado
Diseño especial
Precio según lista similar a la siguiente medida estándar

	Tipo de puerta	Capacidad de carga máx. por base intermedia	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario alto 600, A800, 2PB, AI	Puerta(s) oscilante(s)	135 kg	an. 800 mm prof. 600 mm al. 2.000 mm	78 kg	386080	1.698,- €	4015613600604
Armario alto 700, A1000, 2PB, AI	Puerta(s) oscilante(s)	130 kg	an. 1.000 mm prof. 700 mm al. 2.000 mm	94 kg	387100	1.909,- €	4015613600611
Armario alto 600, A1200, 2PR, AI	Puerta(s) deslizante(s)	115 kg	an. 1.200 mm prof. 600 mm al. 2.000 mm	95 kg	398120	1.909,- €	4015613600697
Armario alto 600, A1400, 2PR, AI	Puerta(s) deslizante(s)	100 kg	an. 1.400 mm prof. 600 mm al. 2.000 mm	106 kg	398140	2.009,- €	4015613600703
Armario alto 600, A1600, 2PR, AI	Puerta(s) deslizante(s)	85 kg	an. 1.600 mm prof. 600 mm al. 2.000 mm	118 kg	398160	2.159,- €	4015613600741
Armario alto 700, A1400, 2PR, AI	Puerta(s) deslizante(s)	100 kg	an. 1.400 mm prof. 700 mm al. 2.000 mm	115 kg	399140	2.139,- €	4015613600758
Armario alto 700, A1600, 2PR, AI	Puerta(s) deslizante(s)	85 kg	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 2.000 mm	127 kg	399160	2.419,- €	4015613600765

Armario de trabajo 700, A1000



- Material
- Altura de bases intermedias ajustable
- Tipo de puerta
- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable
 Sí
 Puerta(s) deslizante(s)
 Sí
 850 mm a 900 mm
 Sesgado de 40 mm
 Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
 Acabado Scotch Brite
 Montado
 Diseño especial
 Precio según lista similar a la siguiente medida estándar

- Estado de suministro
- Disponible a petición

	Peto trasero	Capacidad de carga máx. encimera	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario de trabajo 700, A1000	-	315 kg	an. 1.000 x prof. 700 x al. 850 mm	59 kg	337107	1.049,- €	4015613600413
Armario de trabajo 700, A1200	-	288 kg	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	68 kg	337127	1.109,- €	4015613600420
Armario de trabajo 700, A1400	-	210 kg	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	77 kg	337147	1.179,- €	4015613612447
Armario de trabajo 700, A1600	-	240 kg	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	86 kg	337167	1.279,- €	4015613612454
Armario de trabajo 700, A1800	-	223 kg	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	95 kg	337187	1.398,- €	4015613600444
Armario de trabajo 700, A2000	-	210 kg	an. 2.000 x prof. 700 x al. 850 mm	103 kg	337207	1.489,- €	4015613600451
Armario de trabajo, A1000, AN, PR BI	40 mm	315 kg	an. 1.000 x prof. 700 x al. 850 mm	59,2 kg	338107	1.089,- €	4015613600468
Armario de trabajo, A1200, AN, PR BI	40 mm	288 kg	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	68,3 kg	338127	1.169,- €	4015613595788
Armario de trabajo, A1400, AN, PR BI	40 mm	210 kg	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	77,4 kg	338147	1.229,- €	4015613612461
Armario de trabajo, A1600, AN, PR BI	40 mm	240 kg	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	86,6 kg	338167	1.349,- €	4015613612478
Armario de trabajo, A1800, AN, PR BI	40 mm	223 kg	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	95,7 kg	338187	1.479,- €	4015613600482
Armario de trabajo, A2000, AN, PR BI	40 mm	210 kg	an. 2.000 x prof. 700 x al. 850 mm	103,8 kg	338207	1.549,- €	4015613600499

Armario esquinero 700 FT



- Material
- Peto trasero
- Altura de bases intermedias ajustable
- Tipo de puerta
- Tope de la puerta intercambiable
- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable
 40 mm
 Sí
 Puerta(s) oscilante(s)
 Sí
 Sí
 850 mm a 900 mm
 Sesgado de 40 mm
 Tacos de pie ajustables a 50 mm
 Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
 Acabado Scotch Brite
 80 kg
 Montado
 an. 1.000 x prof. 1.000 x al. 850 mm
 81 kg

- Capacidad de carga máx. encimera
- Estado de suministro
- Medidas
- Peso

338810

GTIN 4015613601342

PVP* 1.849,- €



► Elemento esquinero cerrado



► Se conecta perfectamente a elementos de trabajo con una profundidad de 700 mm.



Armario calentador 700-4T 1000



Este armario de calentamiento con un ancho de 1 metro ofrece un espacio de almacenamiento con calefacción regulable de forma continua y con puertas correderas a ambos lados. Además, gracias a su robusta superficie de acero inoxidable, es una sólida herramienta de trabajo para la cocina.



- Material: Acero inoxidable
- Peto trasero: -
- Cantidad de bases intermedias: 1
- Rango de temperatura: 20 °C a 80 °C
- Cantidad puertas: 4
- Tipo de puerta: Puerta(s) deslizante(s)
- Patas de altura ajustable: Sí
- Ajuste de altura: Sesgado de 40 mm
- Características: Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Acabado Scotch Brite
- Estado de suministro: Montado
- Disponible a petición: Diseño especial
Precio según lista similar a la siguiente medida estándar
- Potencia nominal: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario calentador 700-4T 1000	an. 1.000 mm prof. 700 mm al. 850 mm	71 kg	346107	1.609,- €	4015613736068
Armario calentador 700-4T 1200	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 850 mm	84 kg	346127	1.669,- €	4015613722009
Armario calentador 700-4T 1400	an. 1.400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	92 kg	346147	1.709,- €	4015613736075
Armario calentador 700-4T 1600	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 850 mm	103 kg	346167	1.759,- €	4015613736082
Armario calentador 700-4T 1800	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	113 kg	346187	1.959,- €	4015613736099
Armario calentador 700-4T 2000	an. 2.000 mm prof. 700 mm al. 850 mm	125 kg	346207	2.139,- €	4015613736105



Accesorio

Ruedas 4AW

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Capacidad de carga máx. cada una: 150 kg
- Medidas: an. 75 x prof. 140 x al. 160 mm
- Peso: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242

PVP* 205,- €

Armario calentador 700, A1000



- Material: Acero inoxidable
- Cantidad de bases intermedias: 1
- Rango de temperatura: 20 °C a 80 °C
- Cantidad puertas: 2
- Tipo de puerta: Puerta(s) deslizante(s)
Unilateral
- Patas de altura ajustable: Sí
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Características: Sesgado de 40 mm
Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Acabado Scotch Brite
- Estado de suministro: Montado
- Disponible a petición: Diseño especial
Precio según lista similar a la siguiente medida estándar
- Potencia nominal: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario calentador 700, A1000	an. 1.000 mm prof. 700 mm al. 850 mm	69 kg	347107	1.569,- €	4015613600505
Armario calentador 700, A1200	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 850 mm	77 kg	347127	1.639,- €	4015613600512
Armario calentador 700, A1400	an. 1.400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	86 kg	347147	1.709,- €	4015613612485
Armario calentador 700, A1600	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 850 mm	95 kg	347167	1.809,- €	4015613600529
Armario calentador 700, A1800	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	104 kg	347187	1.909,- €	4015613600536
Armario calentador 700, A2000	an. 2.000 mm prof. 700 mm al. 850 mm	112 kg	347207	2.009,- €	4015613600543



Armario calentador 700, A1000, AN



- Material: Acero inoxidable
- Peto trasero: 40 mm
- Cantidad de bases intermedias: 1
- Rango de temperatura: 20 °C a 80 °C
- Cantidad puertas: 2
- Tipo de puerta: Puerta(s) deslizante(s) Unilateral
- Patas de altura ajustable: Sí
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Características: Sogado de 40 mm Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm Acabado Scotch Brite Montado Diseño especial Precio según lista similar a la siguiente medida estándar 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Estado de suministro
- Disponible a petición
- Potencia nominal

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Armario calentador 700, A1000, AN	an. 1.000 mm prof. 700 mm al. 850 mm	69,2 kg	348107	1.609,- €	4015613600550
Armario calentador 700, A1200, AN	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 850 mm	77,3 kg	348127	1.669,- €	4015613600567
Armario calentador 700, A1400, AN	an. 1.400 mm prof. 700 mm al. 850 mm	86,4 kg	348147	1.729,- €	4015613612492
Armario calentador 700, A1600, AN	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 850 mm	95,5 kg	348167	1.829,- €	4015613600574
Armario calentador 700, A1800, AN	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	104,6 kg	348187	1.939,- €	4015613600581
Armario calentador 700 A2000, AN	an. 2.000 mm prof. 700 mm al. 850 mm	112,7 kg	348207	2.089,- €	4015613600598



Accesorio

Ruedas 4AW

- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Capacidad de carga máx. cada una: 150 kg
- Medidas: an. 75 x prof. 140 x al. 160 mm
- Peso: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307

308242

PVP* 205,- €



Lavamanos W10-KB Plus



Higiénico y sin complicaciones: el lavamanos W10-KB Plus, con un práctico pulsador de rodilla y dispensador de jabón integrado, ofrece las mejores condiciones higiénicas.



- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Tipo: Montaje sobre pared
- Capacidad de la cubeta: 13,5 litro(s)
- Con accionamiento por rodilla: Sí
- Salida de agua con accionamiento por rodilla: Aprox. 15 segundos
- Grifo para fregadero: Grifo oscilante 140 mm
- Toma de agua: Toma de agua fría y/o caliente 1/2"
- Salida de agua: 1 1/4"
- Peto trasero: 345 mm
- Con dispensador jabón: Sí
- Incluye: 1 sifón
- Medidas: an. 400 x prof. 405 x al. 580 mm
- Peso: 7,1 kg



► Práctico pulsador de rodilla



► Dispensador de jabón integrado

401621

GTIN 4015613673523



PVP* 349,- €

Lavamanos/pila



- Material: Acero inoxidable
- Medidas cubeta: an. 370 x prof. 280 x al. 120 mm
- Capacidad de la cubeta: 12,4 litro(s)
- Medidas drenaje de agua: an. 405 x prof. 340 x al. 170 mm
- Capacidad boca de salida: 23,4 litro(s)
- Grifo para fregadero: Batería mezcladora 1/2"
- Incluye: 1 rejilla basculante
- Medidas: 1 sifón
- Peso: an. 510 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso: 18,8 kg

401618

GTIN 4015613428635

PVP* 565,- €

Fregadero con 1 pila



- Material: Acero inoxidable
- Peto trasero: 40 mm
- Cantidad de cubetas: 1
- Medidas cubeta: an. 340 x prof. 400 x al. 250 mm
- Capacidad de la cubeta: 34 litro(s)
- Salida de agua: 1 1/2"
- Patas de altura ajustable: Sí
- Ajuste de altura: 850 mm a 900 mm
- Características: Sesgado de 40 mm
- Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
- Acabado Scotch Brite
- No incluido en el suministro: Sifón
- Disponible a petición: Disponibles en profundidad de 600 mm
- Medidas: an. 500 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso: 14,4 kg

306380

GTIN 4015613615868

PVP* 669,- €

Centro lavado 700, A1200, pi. dcha.



- Material
 - Peto trasero
 - Cantidad de cubetas
 - Medidas cubeta
 - Capacidad de la cubeta
 - Salida de agua
 - Patas de altura ajustable
 - Ajuste de altura
 - Características
- No incluido en el suministro
 - Disponible a petición

Acero inoxidable
40 mm
1
an. 500 x prof. 500 x al. 250 mm
62 litro(s)
1 1/2"
Sí
850 mm a 900 mm
Sesgado de 40 mm
Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Acabado Scotch Brite
Sifón
Disponibles en profundidad de 600 mm

	Superficie de secado	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Centro lavado 700, A1200, pi. dcha.	Derecha	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	33,2 kg	306320	875,- €	4015613600772
Centro lavado 700 A1200 pi. izda.	Izquierda	an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm	33,2 kg	306620	875,- €	4015613600789
Centro lavado 700 A1400 pi. dcha.	Derecha	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	38 kg	306330	959,- €	4015613600796
Centro lavado 700 A1400 pi. izda.	Izquierda	an. 1.400 x prof. 700 x al. 850 mm	38 kg	306630	959,- €	4015613600802

Centro lavado 700 A1600 2pi. dcha.



- Material
 - Peto trasero
 - Cantidad de cubetas
 - Medidas cubeta
 - Capacidad de la cubeta
 - Salida de agua
 - Patas de altura ajustable
 - Ajuste de altura
 - Características
- No incluido en el suministro
 - Disponible a petición

Acero inoxidable
40 mm
2
an. 500 x prof. 500 x al. 250 mm
62 litro(s)
1 1/2"
Sí
850 mm a 900 mm
Sesgado de 40 mm
Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Acabado Scotch Brite
Sifón
Disponibles en profundidad de 600 mm

	Superficie de secado	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Centro lavado 700 A1600 2pi. dcha.	Derecha	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	49 kg	306300	1.259,- €	4015613600819
Centro lavado 700 A1600 2pi. izda.	Izquierda	an. 1.600 x prof. 700 x al. 850 mm	49 kg	306600	1.259,- €	4015613600826
Centro lavado 700, A1800, 2pi. dcha.	Derecha	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	54 kg	306310	1.319,- €	4015613600833
Centro lavado 700 A1800 2pi. izda.	Izquierda	an. 1.800 x prof. 700 x al. 850 mm	54 kg	306610	1.319,- €	4015613600840

Accesorio

Tubo vertical 44/247

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 44 x prof. 44 x al. 247 mm
- Peso: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354



306552

PVP* 62,- €

Sifón SPB10

- Material: Plástico
- Diseñado para: Fregaderos con 1 pila, Centros lavado con 1 pila
- Medidas: an. 80 x prof. 390 x al. 230 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613885650



306557

PVP* 21,- €

Sifón SPB20

- Material: Plástico
- Diseñado para: Fregaderos con 2 pilas, Centros lavado con 2 pilas
- Medidas: an. 430 x prof. 335 x al. 345 mm
- Peso: 0,35 kg
- GTIN: 4015613885667



306558

PVP* 25,50 €



Centro lavado móvil BR1200 GS



Limpeza en cualquier lugar: el centro de lavado móvil se transforma en un instante de una estación de higiene móvil a una estación de higiene estable gracias a las ruedas pivotantes y a las patas regulables en altura. Con un hueco para lavavajillas, fregadero y escurridor, garantiza una limpieza total.

- Material Acero inoxidable
 - Peto trasero 240 mm
 - Cantidad de cubetas 1
 - Capacidad de la cubeta 57 litro(s)
 - Superficie de secado Izquierda
 - Salida de agua Ø 40 mm
 - Ruedas 4
 - Patas de altura ajustable Sí
 - Ajuste de altura 65 mm a 90 mm
 - Características Es posible colocar un lavavajillas debajo de la zona de secado
- Medidas del hueco para lavavajillas:
an. 602 x prof. 685 x al. 856 mm
- Sifón
an. 1.190 x prof. 700 x al. 1.205 mm
- 73,2 kg

- No incluido en el suministro
- Medidas
- Peso



- ▶ 4 ruedas pivotantes
- ▶ Fácilmente transportable al destino
- ▶ Estabilidad gracias a las patas regulables en altura



- ▶ Alojamiento para lavavajillas



- ▶ Con protección antisalpicaduras

306800

GTIN 4015613794686



PVP* 1.729,- €

Centro lavado 700, A1200 pi. dcha.



- Material
- Peto trasero
- Cantidad de cubetas
- Medidas cubeta
- Capacidad de la cubeta
- Salida de agua
- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable
40 mm
1
an. 400 x prof. 500 x al. 250 mm
50 litro(s)
1 1/2"
Sí
850 mm a 900 mm
Sesgado de 40 mm
Es posible colocar un lavavajillas debajo de la zona de secado
Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Acabado Scotch Brite
Sifón
Disponibles en profundidad de 600 mm
an. 1.200 x prof. 700 x al. 850 mm
26,8 kg

- No incluido en el suministro
- Disponible a petición
- Medidas
- Peso

	Superficie de secado	Código:	PVP*	GTIN
Centro lavado 700, A1200 pi. dcha.	Derecha	306340	929,- €	4015613600857
Centro lavado 700 A1200 pi. izda.	Izquierda	306640	929,- €	4015613600864

Centro lavado 700 A1600 2pi. dcha.



- Material
- Peto trasero
- Cantidad de cubetas
- Salida de agua
- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable
40 mm
2
1 1/2"
Sí
850 mm a 900 mm
Sesgado de 40 mm
Es posible colocar un lavavajillas debajo de la zona de secado
Patas de tubo cuadrado 40 x 40 mm
Acabado Scotch Brite
Sifón
Disponibles en profundidad de 600 mm

- No incluido en el suministro
- Disponible a petición

	Medidas cubeta	Superficie de secado	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Centro lavado 700 A1600 2pi. dcha.	an. 400 mm prof. 500 mm al. 250 mm	Derecha	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 850 mm	41 kg	306350	1.198,- €	4015613600871
Centro lavado 700 A1600 2pi. izda.	an. 400 mm prof. 500 mm al. 250 mm	Izquierda	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 850 mm	41 kg	306650	1.198,- €	4015613600888
Centro lavado 700 A1800 2pi. dcha.	an. 500 mm prof. 500 mm al. 250 mm	Derecha	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	45 kg	306360	1.259,- €	4015613600895
Centro lavado 700 A1800 2pi. izda.	an. 500 mm prof. 500 mm al. 250 mm	Izquierda	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 850 mm	45 kg	306660	1.259,- €	4015613600901

Accesorio

Tubo vertical 44/247

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 44 x prof. 44 x al. 247 mm
- Peso: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354



306552

PVP* 62,- €

Sifón SPB10

- Material: Plástico
- Diseñado para: Centros lavado con 1 pila, Fregaderos con 1 pila
- Medidas: an. 80 x prof. 390 x al. 230 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613885650



306557

PVP* 21,- €

Sifón SPB20

- Material: Plástico
- Diseñado para: Centros lavado con 2 pilas, Fregaderos con 2 pilas
- Medidas: an. 430 x prof. 335 x al. 345 mm
- Peso: 0,35 kg
- GTIN: 4015613885667



306558

PVP* 25,50 €



Campana de pared 700



- Material filtro
- Filtro protector contra llamas



- Iluminación
- Características

- Tipo de montaje
- Disponible a petición

Acero inoxidable 18/10

Tipo A

Sí

Iluminación integrada, antirreflectante, con protector antigrasa

Soportes para filtros con canal recoge grasas adicional

Pared

Campanas de techo

Campanas de pared Serie 1100

Más tamaños

	Cantidad filtros	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Campana de pared 700, A1000	2	0,02 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.000 mm prof. 700 mm al. 450 mm	23 kg	258100	1.009,- €	4015613600987
Campana de pared 700, A1200	2	0,02 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 450 mm	27 kg	258120	1.079,- €	4015613600994
Campana de pared 700, A1400	2	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.400 mm prof. 700 mm al. 450 mm	31 kg	258140	1.159,- €	4015613601007
Campana de pared 700, A1600	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 450 mm	33 kg	258160	1.239,- €	4015613601014
Campana de pared 700, A1800	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 450 mm	36 kg	258180	1.369,- €	4015613601021
Campana de pared 700, A2000	4	0,06 kW 230 V 50-60 Hz	an. 2.000 mm prof. 700 mm al. 450 mm	40 kg	258200	1.529,- €	4015613601038



Campana de pared 700 CM



- Material filtro: Acero inoxidable 18/10
 - Filtro protector contra llamas: Tipo A
 - Cantidad motores de ventilación/ salidas de aire: 1
 - Regulación de ventilación: Mediante regulador externo
 - Potencia del motor: 184 W
 - Iluminación: Sí
 - Características: Iluminación integrada, antirreflectante, con protector antigrasa
Soportes para filtros con canal recoge grasas adicional
- Indicación importante: Para la puesta en servicio se requiere un regulador adicional
- Disponible a petición: Campanas de techo
Más tamaños
Campanas de pared Serie 1100



► Regulador página 383

	Cantidad filtros	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Campana de pared 700 CM, A1000	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.000 mm prof. 700 mm al. 450 mm	25 kg	257100	1.529,- €	4015613607115
Campana de pared 700 CM, A1200	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.200 mm prof. 700 mm al. 450 mm	35 kg	257120	1.589,- €	4015613673509
Campana de pared 700 CM, A1300	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.300 mm prof. 700 mm al. 450 mm	35 kg	257130	1.629,- €	4015613600918
Campana de pared 700 CM, A1400	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.400 mm prof. 700 mm al. 450 mm	37 kg	257140	1.649,- €	4015613600925
Campana de pared 700 CM, A1500	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.500 mm prof. 700 mm al. 450 mm	39 kg	257150	1.689,- €	4015613600932
Campana de pared 700 CM, A1600	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.600 mm prof. 700 mm al. 450 mm	41 kg	257160	1.739,- €	4015613600949
Campana de pared 700 CM, A1700	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.700 mm prof. 700 mm al. 450 mm	42 kg	257170	1.809,- €	4015613600956
Campana de pared 700 CM, A1800	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.800 mm prof. 700 mm al. 450 mm	43 kg	257180	1.869,- €	4015613600963
Campana de pared 700 CM, A2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	an. 2.000 mm prof. 700 mm al. 450 mm	47 kg	257200	1.998,- €	4015613600970



Campana de pared 900



- Material filtro
- Filtro protector contra llamas
- Iluminación
- Características

- Disponible a petición

Acero inoxidable 18/10
 Tipo A
 Sí
 Iluminación integrada, antirreflectante, con protector antigrasa
 Soportes para filtros con canal recoge grasas adicional
 Campanas de techo
 Campanas de pared Serie 1100
 Más tamaños

	Cantidad filtros	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Campana de pared 900, A1000	2	0,02 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.000 mm prof. 900 mm al. 450 mm	28 kg	265100	1.049,- €	4015613601120
Campana de pared 900, A1200	2	0,02 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.200 mm prof. 900 mm al. 450 mm	30 kg	265120	1.129,- €	4015613601137
Campana de pared 900, A1400	2	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.400 mm prof. 900 mm al. 450 mm	32 kg	265140	1.189,- €	4015613601144
Campana de pared 900, A1600	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.600 mm prof. 900 mm al. 450 mm	35 kg	265160	1.259,- €	4015613601151
Campana de pared 900, A1700	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.700 mm prof. 900 mm al. 450 mm	35 kg	265170	1.349,- €	4015613692593
Campana de pared 900, A1800	3	0,04 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.800 mm prof. 900 mm al. 450 mm	38 kg	265180	1.429,- €	4015613601168
Campana de pared 900, A2000	4	0,06 kW 230 V 50-60 Hz	an. 2.000 mm prof. 900 mm al. 450 mm	41 kg	265200	1.479,- €	4015613601175
Campana de pared 900, A2200	4	0,06 kW 230 V 50-60 Hz	an. 2.200 mm prof. 900 mm al. 450 mm	45 kg	265220	1.659,- €	4015613601182



Campana de pared 900 CM



- Material filtro: Acero inoxidable 18/10
- Filtro protector contra llamas: Tipo A
- Cantidad motores de ventilación/ salidas de aire: 1
- Regulación de ventilación: Mediante regulador externo
- Potencia del motor: 184 W
- Iluminación: Sí
- Características: Iluminación integrada, antirreflectante, con protector antigrasa
Soportes para filtros con canal recogegrasas adicional
- Indicación importante: Para la puesta en servicio se requiere un regulador adicional
- Disponible a petición: Campanas de techo
Campanas de pared Serie 1100
Más tamaños

	Cantidad filtros	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Campana de pared 900 CM, A1300	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.300 mm prof. 900 mm al. 450 mm	37 kg	264130	1.659,- €	4015613601045
Campana de pared 900 CM, A1400	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.400 mm prof. 900 mm al. 450 mm	39 kg	264140	1.709,- €	4015613601052
Campana de pared 900 CM, A1500	2	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.500 mm prof. 900 mm al. 450 mm	41 kg	264150	1.749,- €	4015613601069
Campana de pared 900 CM, A1600	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.600 mm prof. 900 mm al. 450 mm	42 kg	264160	1.779,- €	4015613601076
Campana de pared 900 CM, A1700	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.700 mm prof. 900 mm al. 450 mm	44 kg	264170	1.849,- €	4015613601083
Campana de pared 900, CM A1800	3	0,2 kW 230 V 50-60 Hz	an. 1.800 mm prof. 900 mm al. 450 mm	45 kg	264180	1.949,- €	4015613601090
Campana de pared 900 CM, A2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	an. 2.000 mm prof. 900 mm al. 450 mm	49 kg	264200	2.129,- €	4015613601106
Campana de pared 900 CM, A2200	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	an. 2.200 mm prof. 900 mm al. 450 mm	52 kg	264220	2.269,- €	4015613601113



Accesorio

Regulador regulación continua

- Diseñado para: Campanas extractoras con 1 fase
- Tipo de montaje: Pared, Campana extractora
- Medidas: an. 130 x prof. 90 x al. 75 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



220110

PVP* 175,- €



Radiador W2000 E



Tubo de calefacción infrarrojo 2000W

- Potencia térmica: 2000 W
- Medidas: an. 12 x prof. 340 x al. 12 mm
- Peso: 0,06 kg
- GTIN: 4015613665955

825219

PVP* 29,- €

La fuente de calor ideal para interiores y exteriores. Con una alta potencia radiante, el tubo calentador por infrarrojos genera inmediatamente un agradable calor.



- Material
- Fuente de calor
- Tubos calentadores
- Radio de calentamiento
- Incluye

Aluminio
Tubo(s) calentador(es) por infrarrojos
1 x 2 kW
2 m
1 mando a distancia

Soporte mural para un montaje flexible:
girable hasta 45°, inclinable hasta 45°

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

2 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 615 x prof. 60 x al. 100 mm
1,6 kg



825215

PVP* 198,- €

GTIN 4015613651415

Radiador W3000 E



La Fuente de calor ideal para interiores y exteriores. Con una gran potencia radiante, los Tubos calentadores por infrarrojos generan un calor inmediato y agradable.



- Material
- Fuente de calor
- Tubos calentadores
- Cantidad niveles de calefacción
- Incluye

Aluminio
Tubo(s) calentador(es) por infrarrojos
2 x 1,5 kW
2

1 mando a distancia
1 Soporte mural para un montaje simple:
inclinable hasta 45°

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

3 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 1.050 x prof. 200 x al. 100 mm
2,2 kg



825214

PVP* 298,- €

GTIN 4015613639086

Tubo de calefacción infrarrojo 1500W

- Potencia térmica: 1500 W
- Medidas: an. 12 x prof. 340 x al. 12 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613660219

825217

PVP* 29,- €

Tubo de calefacción infrar. 1500W, izda.

- Potencia térmica: 1500 W
- Medidas: an. 12 x prof. 340 x al. 12 mm
- Peso: 0,06 kg
- GTIN: 4015613660226

825218

PVP* 29,- €

Soporte de estufa W3000

- Material: Acero, Esmaltado
- Indicación importante: Solo adecuado para montaje horizontal
- Medidas: an. 182 x prof. 60 x al. 56 mm
- Peso: 0,51 kg
- GTIN: 4015613693101



825222

PVP* 19,- €

Radiador ST2000 E



El radiador es una fuente de calor ideal para exteriores y se puede instalar de forma flexible. Con una alta potencia de radiación, el tubo calefactor de cuarzo del aparato genera un calor agradable e inmediato. La selección de los niveles de calor se controla mediante el interruptor de palanca.



- Fuente de calor
- Tubos calentadores
- Cantidad niveles de calefacción
- Patas de altura ajustable
- Ajuste de altura
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Radiador de cuarzo
1 x 2 kW
3
Sí
1.800 mm a 2.100 mm
2 kW | 230 V | 50 Hz
an. 550 x prof. 500 x al. 2.100 mm
8,8 kg

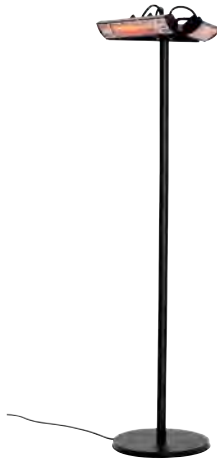
825207

PVP* 95,- €

GTIN 4015613500249



Radiador ST3000 3-E360



Radiador para terraza con radiación de calor en hasta 360°. Los 3 calefactores radiantes inclinables emiten al entorno un eficaz calor infrarrojo.



- Material
- Fuente de calor
- Tubos calentadores
- Radio de calentamiento
- Cantidad niveles de calefacción
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Aluminio
Acero
Tubo(s) calentador(es) por infrarrojos
3 x 1 kW
12 m
1
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 610 x prof. 610 x al. 2.100 mm
19,6 kg



► Control sencillo de forma táctil directamente en el dispositivo o de forma remota

825223

GTIN 4015613694795

PVP* 398,- €



Tubo calentador por infrarrojos 1000W

- Potencia térmica: 1000 W
- Medidas: an. 12 x prof. 12 x al. 345 mm
- Peso: 0,05 kg
- GTIN: 4015613717142

825226

PVP* 29,- €

Soporte de cartel A1

- Material: Aluminio, Plástico
- Material patas: Plástico
- Tamaño máx. de cartel: DIN A1 (594 x 841 mm)
- Medidas de la superficie visible: 570 x 820 mm
- Uso por ambos lados: Sí
- Aplicable en: Interior y exterior protegido
- Medidas: an. 640 x prof. 560 x al. 1.030 mm
- Peso: 4,8 kg
- GTIN: 4015613804415



181134

PVP* 165,- €

Tabla del menú "Bartscher Bistro"

- Material: Madera auténtica
- Medidas superficie de pizarra: ancho 530 x altura 795 mm
- Permite escritura en ambos lados: Sí
- Características: Permite escritura en ambos lados con tizas/marcadores de tiza (no incluidos), Superficie de pizarra: tablero de HDF (fibra de madera de alta densidad), con lacado resistente a rayos UV, Madera de silvicultura sostenible
- Aplicable en: Interior y exterior protegido
- Medidas: an. 660 x prof. 565 x al. 1.210 mm
- Peso: 7,4 kg
- GTIN: 4015613610559



181137

PVP* 175,- €



Mesa alta de fiesta, plegable



... fácil de montar, fácil de transportar y ahorra espacio al guardarlo

- Material: Polietileno
- Material patas: Cromado
- Diámetro tablero: 700 mm
- Altura tablero: 675 mm
- Medidas: an. 700 x prof. 700 x al. 1.170 mm
- Peso: 9 kg



► Sistema encajable



► Ahorra espacio al guardarlo

601177

GTIN 4015613505268

PVP* 129,- €

Juego de fundas para mesa alta 700

- Juego compuesto por: Funda para tablero, Fundas para mesa alta
- Material: Micropoliéster 90 %, Elastano 10%
- Lavable: Hasta 40 °C
- Medidas: an. 700 x prof. 700 x al. 1.170 mm
- Peso: 0,41 kg
- GTIN: 4015613673448

601168

PVP* 45,- €



Protector 700

- Material: Micropoliéster 90 %, Elastano 10%
- Lavable: Hasta 40 °C
- Diseñado para: Diámetro máx. de tablero 700 mm
- Medidas: an. 700 x prof. 700 x al. 50 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613673455

601169

PVP* 16,- €



Juego de fundas para mesa alta 700 S

- Juego compuesto por: Funda para tablero, Fundas para mesa alta
- Material: Micropoliéster 90 %, Elastano 10%
- Lavable: Hasta 40 °C
- Medidas: an. 700 x prof. 700 x al. 1.190 mm
- Peso: 0,46 kg
- GTIN: 4015613886206

601203

PVP* 45,- €



Protector 700 S

- Material: Micropoliéster 90 %, Elastano 10%
- Lavable: Hasta 40 °C
- Diseñado para: Diámetro máx. de tablero 700 mm
- Medidas: an. 700 x prof. 700 x al. 50 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613886213

601204

PVP* 16,- €



Mesa multifuncional Multi 1830-W



Esta firme mesa plegable con robusta superficie de plástico posee un diseño ligero y compacto, por lo que puede utilizarse rápidamente con diferentes fines.



- Material
- Material patas

Plástico HDPE
Acero, lacado
Lacado en polvo
Goma
150 kg
an. 1.830 x prof. 760 x al. 740 mm
14,7 kg

- Capacidad de carga máx.
- Medidas
- Peso



► Diseño ligero y compacto, para un uso rápido con diferentes fines



► Compacto, ligero y estable



601179

GTIN 4015613649535

PVP* 119,- €

Banco multifuncional Multi 1820-W



Este firme banco plegable con robusta superficie de plástico posee un diseño ligero y compacto, por lo que puede utilizarse rápidamente con diferentes fines.



- Material
- Material patas

Plástico HDPE
Acero, lacado
Lacado en polvo
Goma
300 kg
an. 1.820 x prof. 280 x al. 435 mm
7,6 kg

- Capacidad de carga máx.
- Medidas
- Peso



► Sistema de bloqueo de seguridad



► Compacto, ligero y estable



601180

GTIN 4015613649559

PVP* 63,- €

Cenicero de pared negro

- Material: Chapa de acero, Esmaltado
- Capacidad: 1 litro(s)
- Diseño: Montaje sobre pared
- Bloqueable: Sí
- Fácil de vaciar por la compuerta frontal
- Medidas: an. 160 x prof. 90 x al. 200 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613470542



860000

PVP* 23,- €

Cenicero de pared plateado

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 6,5 litro(s)
- Diseño: Montaje sobre pared
- Bloqueable: No
- Fácil de vaciar por la compuerta frontal
- Medidas: an. 280 x prof. 140 x al. 373 mm
- Peso: 2,8 kg
- GTIN: 4015613470559



860001

PVP* 85,- €

Cenicero de pie plateado

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 5,5 litro(s)
- Diseño: Aparato de pie
- Bloqueable: Sí
- Fácil de vaciar por la compuerta frontal
- Medidas: an. 240 x prof. 240 x al. 870 mm
- Peso: 8,5 kg
- GTIN: 4015613470566



860002

PVP* 195,- €



TRANSPORTE | ALMACENAMIENTO

Una logística inteligente permite ahorrar tiempo: nuestros resistentes carros son un medio seguro para el almacenamiento y el transporte de bandejas, recipientes GN o bandejas estándar de panadería y pastelería, según el modelo. Sirven para una amplia variedad de aplicaciones y pueden desplazarse de forma cómoda y silenciosa gracias a sus ruedas de goma amortiguadas..

Contenedor isotérmico trans.20L AI



Transporte seguro y sencillo de alimentos fríos y calientes.



- Capacidad 20 litro(s)
- Diseñado para Comidas frías o calientes
- Pérdida de calor / hora 6 °C
- Válvula de compensación de presión Sí
- Características Tapa completamente extraíble
Tapa con 4 cierres a presión y anilla de silicona



► 1 asa plegable lateral



100080



100085

► 1 grifo de salida con protección

	Grifo de salida	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Contenedor isotérmico trans. 20L AI	No	an. 370 mm prof. 370 mm al. 350 mm	6,6 kg	100080	289,- €	4015613544281
Contenedor de transp. térmico 20L Plus	Sí	an. 343 mm prof. 395 mm al. 345 mm	7,1 kg	100085	339,- €	4015613615011



Contenedor de transporte térmico GN110-1



Contenedor de carga superior sin calefacción, adecuada para alimentos fríos y calientes. Para caterings, eventos u operaciones fuera de la empresa, los alimentos se pueden transportar de forma segura y resistente a la temperatura en contenedores 1/1 GN de una profundidad de hasta 150 mm.



- Material plástico PE
- Capacidad 25 litro(s)
- Diseñado para Comidas frías o calientes
- Resistencia térmica -40 °C a 90 °C
- Gastronorm 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 150 mm
- Pérdida de calor / hora 5 °C
- Medidas an. 630 x prof. 430 x al. 260 mm
- Peso 9,6 kg



► Apto para GN
► Gastronorm: 1/1 GN, 150 mm de profundidad



► Apilable



► Carrito de transporte TBGN110 página 390

300134

GTIN 401561377603

PVP* 249,- €





Contenedor de transporte térm. GN110-12

Contenedor de carga frontal sin calefacción, adecuada para alimentos fríos y calientes. Para caterings, eventos u operaciones fuera de la empresa, los alimentos se pueden transportar de forma segura y resistente a la temperatura en contenedores de formato 1/1 GN.



• Material	plástico PE
• Capacidad	90 litro(s)
• Diseñado para	Comidas frías o calientes
• Resistencia térmica	-40 °C a 90 °C
• Cantidad de ranuras de inserción	12
• Gastronorm	1/1 GN
• Profundidad cubeta GN máx.	150 mm
• Pérdida de calor / hora	5 °C
• Tope de la puerta	Izquierda
• Medidas	an. 460 x prof. 630 x al. 635 mm
• Peso	15,8 kg



▶ Diseñado para Comidas frías o calientes



▶ Apto para GN
▶ Gastronorm: 1/1 GN
▶ 12 estantes



▶ Apilable

300133

GTIN 4015613769509



PVP* 349,- €

Accesorio

Carrito de transporte TBGN110

- Material: Plástico
- Medidas superficie: an. 490 x prof. 660 mm
- Capacidad de carga total máx.: 100 kg
- Estado de suministro: Montado
- Medidas: an. 720 x prof. 545 x al. 190 mm
- Peso: 6,2 kg
- GTIN: 4015613769516

300135

PVP* 175,- €



Carro de servicio TS "Adjutant"



Este práctico carro de servicio permite recoger la sala de forma rápida y sencilla. Especialmente indicado para restauración, comedores, hoteles y hospitales.



• Material

Aluminio

Plástico



• Cantidad de baldas

3

• Capacidad de carga total máx.

120 kg

• Ruedas

4 ruedas giratorias

• Estado de suministro

Juego de montaje (montaje fácil)

• Medidas

an. 830 x prof. 415 x al. 940 mm

• Peso

9,1 kg



A300049

GTIN 4015613433578



PVP* 142,- €

- ▶ 3 baldas, medidas: an. 620 x prof. 405 mm
- ▶ Reborde perimetral

Kit de recip. de limpie. "Adjutant"

- Material: Plástico
- Basureros: Capacidad: aprox. 30 litros, Medidas: 335 x 237 x 560 mm (an. x prof. x al.)
- Cuberteros: Capacidad: aprox. 9 litros, Medidas: 333 x 230 x 178 mm (an. x prof. x al.)
- Medidas: an. 335 x prof. 237 x al. 560 mm
- Peso: 2,7 kg
- GTIN: 4015613454986

A300047

PVP* 49,- €



Carro de servicio TSA300V



Con su revestimiento por tres lados, este carro ligero y silencioso oculta a la vista los objetos que se transportan, como los platos sucios. El carro de servicio con 3 baldas se puede utilizar de muchas formas para servir, recoger y transportar.



• Cantidad de baldas

3

• Capacidad de carga máx. por balda

40 kg



• Ruedas

4 ruedas giratorias, 2 con freno

• Estado de suministro

Juego de montaje (montaje fácil)

• Medidas

an. 1.000 x prof. 495 x al. 920 mm

• Peso

15,4 kg



- ▶ 3 baldas
- Medidas: an. 785 x prof. 485 mm
- ▶ Separación: 295 mm



- ▶ Revestimiento por 3 lados



- ▶ Capacidad de carga
- Máxima total: 120 kg
- Máxima por balda: 40 kg

300055

GTIN 4015613752761



PVP* 219,- €

Kit de recipientes de limpieza TSA300V

- Material: Plástico
- Basureros: an. 343 x prof. 230 x al. 440 mm
- Cuberteros: an. 333 x prof. 230 x al. 173 mm
- Medidas: an. 343 x prof. 230 x al. 480 mm
- Peso: 2 kg
- GTIN: 4015613765211

300061

PVP* 29,- €



Carro de servicio TS



- Material
- Ruedas
- Parachoques
- Estado de suministro

Acero inoxidable al cromo níquel
4 ruedas giratorias, 2 con freno
4 unidades, plástico
Juego de montaje (montaje fácil)

	Cantidad de baldas	Capacidad de carga total máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Carro de servicio TS200 	2	60 kg	an. 920 mm prof. 600 mm al. 945 mm	10 kg	A300062	135,- €	4015613433509
Carro de servicio TS301 	3	90 kg	an. 920 mm prof. 600 mm al. 945 mm	13,4 kg	A300073	149,- €	4015613671611
Carro de servicio TS501 	5	100 kg	an. 920 mm prof. 600 mm al. 1.540 mm	18 kg	300065	259,- €	4015613534633



Carro de servicio TS200-M1



- Cantidad de baldas
- Medidas cubeta de limpieza
- Capacidad de carga total máx.
- Ruedas
- Parachoques
- Estado de suministro
- Medidas
- Peso

2
an. 760 x prof. 440 x al. 100 mm
100 kg
4 ruedas giratorias, 2 con freno
4 unidades, plástico
Juego de montaje (montaje fácil)
an. 930 x prof. 600 x al. 990 mm
14 kg



A300056

GTIN 4015613455730

PVP* 192,- €



- ▶ 1 cubeta de limpieza
Medidas: an. 760 x prof. 440 x al. 100 mm
- ▶ 2 baldas
- ▶ Medidas: an. 830 x prof. 510 mm

Carro de cubiertos TBST200

Ya sea en la cocina o en el frente, este carro para cubiertos facilita el flujo de trabajo en las áreas más diversas. Para un almacenamiento compacto y ordenado, práctico, fácil de usar y más beneficioso para la espalda en el área de servicio. Permite poner y quitar las mesas de forma más rápida y sencilla.



- Diseño
- Diseño del estante
- Diseño de las cajas de cubiertos

1 estante
2 cajas de cubiertos
ancho 590 x prof. 310 mm
Acero inoxidable
4 pocillos
an. 511 x prof. 286 x al. 110 mm
Extraíble
Plástico
30 kg
4 ruedas giratorias, 2 con freno
4 unidades, plástico
Juego de montaje (montaje fácil)
an. 595 x prof. 305 x al. 1.205 mm
10 kg

- Capacidad de carga máx. en cada nivel
- Ruedas
- Parachoques
- Estado de suministro
- Medidas
- Peso



- ▶ 2 cajas para cubiertos
- ▶ 4 cubetas
- ▶ An. 511 x al. 286 x prof. 110 mm
- ▶ Plástico
- ▶ Extraíble



- ▶ 1 estante como superficie de almacenamiento
- ▶ An. 590 x prof. 310 mm
- ▶ Acero inoxidable



- ▶ 4 ruedas giratorias
- ▶ 2 ruedas con freno

A300111

GTIN 4015613770994



PVP* 159,- €

Carro para cajas AK300



- Diseñado para
- Cantidad de ranuras de inserción
- Dimensiones de ranuras de inserción
- Distancia entre los elementos de inserción

Cajas norma europea E1, E2, E3
(carnicería / panadería)
3
600 x 400 mm
Arriba 118 mm (E1)
Centro 380 mm (E1, E2, E3)
Abajo 250 mm (E1, E2)
40 kg
4 ruedas giratorias, 2 con freno
4 unidades, plástico
Juego de montaje (montaje fácil)
an. 720 x prof. 500 x al. 965 mm
9,4 kg

- Capacidad de carga máx. por bandeja
- Ruedas
- Parachoques
- Estado de suministro
- Medidas
- Peso



- ▶ Diseñado para cajas según la norma europea
- ▶ E1
- ▶ E2
- ▶ E3



- ▶ Capacidad de carga :
Máx. total: 100 kg
- ▶ Capacidad máx. por compartimento:
40 kg



- ▶ Distancia entre los estantes:
Superior: 118 mm (E1)
Central: 380 mm (E1, E2, E3)
Inferior: 250 mm (E1, E2)

300064

GTIN 4015613673516



PVP* 159,- €

Carro con estantes 7GN1/1



- Material
- Uso por ambos lados
- Ruedas
- Parachoques
- Estado de suministro

Acero inoxidable
Sí
4 ruedas giratorias, 2 con freno
4 unidades, plástico
Juego de montaje (montaje fácil)



	Cantidad de ranuras de inserción	Diseñado para	Superficie de apoyo	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Carro con estantes 7GN1/1	7	1/1 GN	Sí	an. 450 mm prof. 675 mm al. 995 mm	11,9 kg	300192	186,- €	4015613869858
Carro con estantes 7GN2/1	7	2/1 GN	Sí	an. 655 mm prof. 795 mm al. 995 mm	14,6 kg	300193	244,- €	4015613869865
Carro con estantes 10GN1/1	10	1/1 GN	Sí, con barandilla	an. 585 mm prof. 695 mm al. 1.815 mm	29 kg	300211	319,- €	4015613869957
Carro con estantes 15GN1/1	15	1/1 GN	No	an. 440 mm prof. 680 mm al. 1.735 mm	19,2 kg	300194	285,- €	4015613869872
Carro con estantes 18GN1/1	18	1/1 GN	No	an. 450 mm prof. 670 mm al. 1.895 mm	23 kg	300195	299,- €	4015613869889
Carro con estantes 18GN2/1	18	2/1 GN	Sí	an. 655 mm prof. 835 mm al. 1.745 mm	27,4 kg	300196	399,- €	4015613869896
Carro con estantes 20GN1/1	20	1/1 GN	Sí, con barandilla	an. 1.065 mm prof. 695 mm al. 1.815 mm	43,2 kg	300210	549,- €	4015613869940



Carro con estantes BN60-40



Optimizado para su uso en la panadería: el transporte en Bandejas de panadería 600 x 400 es eficiente y fiable. El cierre del contenedor, fácil de accionar por ambos lados, garantiza que las bandejas y rejillas queden bien sujetas.



- Material: Acero inoxidable
- Diseñado para: Estándar europeo 600 x 400 mm
- Distancia entre los elementos de inserción: 80 mm
- Uso por ambos lados: Sí
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Parachoques: 4 unidades, plástico
- Características: Con seguro para las cubetas en la parte delantera y trasera
Bastidor de tubo cuadrado de 26 x 26 mm
Recipientes
Placas
Rejillas
- No incluido en el suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)

	Cantidad de ranuras de inserción	Superficie de apoyo	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Carro con estantes 7BN60-40 	7	Sí	an. 535 mm prof. 745 mm al. 995 mm	13,6 kg	300197	209,- €	4015613869902
Carro con estantes 18BN60-40 	18	No	an. 535 mm prof. 745 mm al. 1.895 mm	24,8 kg	300198	329,- €	4015613869919



Accesorio

Cubierta 7GN1/1

- Material: Plástico (PVC)
- Diseñado para: Carro con estantes 7GN1/1
- Diseño: Con 4 cremalleras
- Resistente a la intemperie: -15 °C a 50 °C
- Resistente a los rayos UV
- Medidas: an. 465 x prof. 635 x al. 860 mm
- Peso: 0,46 kg
- GTIN: 4015613759227



300123

PVP* 19,- €

Cubierta 18GN1/1

- Material: Plástico (PVC)
- Diseñado para: Carro con estantes 18GN1/1
- Diseño: Con 4 cremalleras
- Resistente a la intemperie: -15 °C a 50 °C
- Resistente a los rayos UV
- Medidas: an. 630 x prof. 465 x al. 1.745 mm
- Peso: 0,81 kg
- GTIN: 4015613746913



300183

PVP* 29,- €

Cubierta 7BN60-40

- Material: Plástico (PVC)
- Diseñado para: Carro con estantes 7BN60-40, Carro con estantes 7GN2/1
- Diseño: Con 4 cremalleras
- Resistente a la intemperie: -15 °C a 50 °C
- Resistente a los rayos UV
- Medidas: an. 550 x prof. 700 x al. 860 mm
- Peso: 0,51 kg
- GTIN: 4015613759210



300122

PVP* 22,- €

Cubierta 18BN60-40

- Material: Plástico (PVC)
- Diseñado para: Carro con estantes 18BN60-40
- Diseño: Con 4 cremalleras
- Resistente a la intemperie: -15 °C a 50 °C
- Resistente a los rayos UV
- Medidas: an. 700 x prof. 550 x al. 1.745 mm
- Peso: 0,93 kg
- GTIN: 4015613747712



300184

PVP* 33,- €

Carro para bandejas 16KN



- Uso por ambos lados Sí
- Capacidad de carga máx. superficie de apoyo 10 kg
- Distancia entre los elementos de inserción 145 mm
- Cantidad de ranuras de inserción 16
- Capacidad de carga máx. por bandeja 8 kg
- Diseñado para Bandejas estandarizadas de cantina (443 x 343 mm)
- Medidas superficie an. 775 x prof. 530 mm
- Altura barandilla protectora 150 mm
- Ruedas 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Parachoques 4 unidades, plástico
- Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas an. 965 x prof. 625 x al. 1.695 mm
- Peso 37,4 kg



► Diseñado para bandejas de comedor Norma (443 x 343 mm)



► Fácil transporte de bandejas del tamaño adecuado



► Sin deslizamiento de la mercancía transportada debido a la bajada del sistema ferroviario

300199

GTIN 4015613869926



PVP* 619,- €

Carro para bandejas AT1000-GN

Este robusto carro para bandejas destaca por su alta capacidad de carga y unas guías para bandejas extragrandes en formato 1/1GN.



- Material Aluminio
Acero inoxidable
Plástico
- Diseñado para Bandejas fast food
Bandejas de servir
- Cantidad de ranuras de inserción 10
- Dimensiones de ranuras de inserción 1/1 GN
530 x 325 mm
- Distancia entre los elementos de inserción 115 mm
- Uso por ambos lados Sí
- Ruedas 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Parachoques 4 unidades, plástico
- Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas an. 460 x prof. 690 x al. 1.675 mm
- Peso 22,6 kg



► Guías para bandejas en formato 1/1 GN
► Medidas: 325 x 530 mm

300149

GTIN 4015613709185

PVP* 1.169,- €



Accesorio

Bandeja KN45350-HG

- Material: Plástico (polipropileno)
- Color: Gris claro
- Formato normalizado: Estándar para comedores
- Acabado de la superficie de colocación: Estructurado
- Apilable: Sí
- Apto para lavavajillas: Sí
- Medidas: an. 450 x prof. 355 x al. 20 mm
- Peso: 0,39 kg
- GTIN: 4015613695310

701054

PVP* 11,50 €



Bandeja GN110-S

- Material: Plástico (polipropileno)
- Color: Negro
- Formato normalizado: 1/1 GN
- Acabado de la superficie de colocación: Estructurado
- Apilable: Sí
- Apto para lavavajillas: Sí
- Medidas: an. 530 x prof. 325 x al. 20 mm
- Peso: 0,59 kg
- GTIN: 4015613695303

701053

PVP* 12,50 €



Carro para cestas de lavado ASP700



- Diseñado para Cestas de lavado de 500 x 500 mm
- Cantidad de ranuras de inserción 7
- Dimensiones de ranuras de inserción 505 x 545 mm
- Distancia entre los elementos de inserción 200 mm
- Uso por ambos lados Sí
- Capacidad de carga máx. por bandeja 20 kg
- Ruedas 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Parachoques 4 unidades, plástico
- Características Armazón de tubo cuadrado 25 x 25 mm
Con seguro para las cestas en la parte delantera y en la trasera
- Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas an. 565 x prof. 555 x al. 1.750 mm
- Peso 15,8 kg



► Para almacenar cestas de lavado de manera compacta y móvil



► Con seguro para cestas en la parte delantera y trasera



► Ruedas pivotantes: 4 ruedas pivotantes, 2 con freno
► Parachoques: 4 ud

300147

GTIN 4015613709178



PVP* 198,- €

Carro para cajas de bebidas TKG400



- Diseñado para Máx. 8 cajas de bebidas estándar (400 x 300 mm)
- Cantidad baldas de rejilla 4
- Profundidad baldas de rejilla 360 mm
- Altura baldas de rejilla 220 mm
- Distancia entre baldas de rejilla 345 mm
- Capacidad de carga total máx. 120 kg
- Ruedas 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Parachoques 4 unidades, plástico
- Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas an. 1.080 x prof. 570 x al. 1.610 mm
- Peso 35 kg

300084

GTIN 4015613587608

PVP* 695,- €



Carro de plataforma TP100



- Medidas superficie de transporte an. 560 x prof. 940 mm
- Capacidad de carga total máx. 200 kg
- Ruedas 2 ruedas, 2 ruedas giratorias
- Estado de suministro Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas an. 560 x prof. 1.050 x al. 925 mm
- Peso 14,4 kg

300142

GTIN 4015613523705

PVP* 225,- €



Estantería de almacenaje 4150



- Material
- Cantidad de estantes
- Estantes de altura ajustable
- Juego de montaje compuesto por
- Tipo de montaje

Acero, cromada
4
Sí
4 baldas
4 esquinas (sistema encajable)
Sistema encajable

	Capacidad de carga total máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Estantería de almacenaje 4150	150 kg	an. 750 mm prof. 350 mm al. 1.520 mm	10,3 kg	601151	96,- €	4015613391274
Estantería de almacenaje 4910	320 kg	an. 910 mm prof. 460 mm al. 1.825 mm	14,4 kg	601282	129,- €	4015613721149
Estantería de almacenaje 41210	500 kg	an. 1.210 mm prof. 610 mm al. 1.845 mm	22,6 kg	601292	198,- €	4015613757926



Botellero 5910



- Material
- Cantidad de estantes
- Capacidad máx. de botellas
- Capacidad de carga total máx.
- Estantes de altura ajustable
- Juego de montaje compuesto por
- Tipo de montaje
- Medidas
- Peso

Acero, cromada
5
Total: 100 - 130 botellas
200 kg
Sí
4 esquinas (sistema encajable)
5 baldas
Sistema encajable
an. 910 x prof. 355 x al. 1.405 mm
15,8 kg

601261

PVP* 98,- €

GTIN 4015613757919



Sistema de estantería Kit 4, B1070



- Material
- Cantidad de estantes
- Estantes de altura ajustable
- Capacidad de carga total máx.
- Apto para GN
- Juego de montaje compuesto por
- Tipo de montaje
- Medidas
- Peso

Aluminio
Plástico
4
Sí
150 kg
Sí
2 estantes
8 estantes extraíbles
Sistema encajable
an. 1.140 x prof. 360 x al. 1.790 mm
14,7 kg

603175

PVP* 359,- €

GTIN 4015613699219



- ▶ Práctica alternativa de uso
- ▶ Uso de recipientes GN en lugar de estantes

Sistema de estantería



Kit 1 + Kit 3



• Material

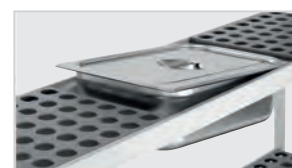
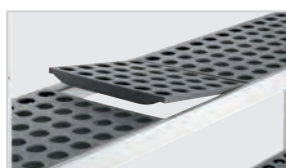


- Cantidad de estantes
- Estantes de altura ajustable
- Capacidad de carga total máx.
- Apto para GN
- Campo de utilización

• Características

- Estado de suministro
- Tipo de montaje

Aluminio
Copolímero
4
Sí
600 kg
Sí
Salas húmedas
Grandes cocinas
Salas refrigeradas
Cámaras frigorífica
Almacenes de productos estériles
Cámaras congeladoras
Un uso adicional práctico gracias al empleo de cubetas GN en vez de estantes
Juego de montaje (montaje fácil)
Sistema encajable



Sistema de estantería Kit 1, A960

- Medidas estantes: an. 902 x prof. 360 mm
- Gastronorm: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Juego de montaje compuesto por:
2 estantes
12 estantes extraíbles
- Medidas: an. 960 x prof. 360 x al. 1.800 mm
- Peso: 12 kg
- GTIN: 4015613529066

603151

PVP* 545,- €



Sistema de estantería Kit 2, A1080

- Medidas estantes: an. 1.022 x prof. 560 mm
- Gastronorm: 2/1 GN, 1/1 GN, 2/4 GN
- Juego de montaje compuesto por:
2 estantes
16 estantes extraíbles
- Medidas: an. 1.080 x prof. 560 x al. 1.800 mm
- Peso: 19,7 kg
- GTIN: 4015613529059

603150

PVP* 659,- €



Sistema de estantería Kit 3, A1500

- Medidas estantes: an. 1.442 x prof. 360 mm
- Gastronorm: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Juego de montaje compuesto por:
2 estantes
16 estantes extraíbles
- Medidas: an. 1.500 x prof. 360 x al. 1.800 mm
- Peso: 17,6 kg
- GTIN: 4015613529073

603152

PVP* 689,- €

Accesorio

Juego de listones de unión Kit 360

- Juego compuesto por: 4 listones
- Material: Aluminio
- Medidas marco: an. 35 x prof. 365 x al. 55 mm
- Posibilidades de combinación:
Sistemas de estantería Kit 1 y Kit 3
- Medidas: an. 330 x prof. 364 x al. 550 mm
- Peso: 0,36 kg
- GTIN: 4015613731964



603159

PVP* 109,- €

Juego de listones de unión Kit 560

- Juego compuesto por: 4 listones
- Material: Aluminio
- Medidas marco: an. 35 x prof. 565 x al. 55 mm
- Posibilidades de combinación:
Sistema de estantería Kit 2
- Medidas: an. 35 x prof. 565 x al. 55 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613731957



603158

PVP* 115,- €



Kit 2 + Kit 2



PREPARACIÓN

Cortadoras de verduras, picadoras de carne, rebanadoras... Apenas llaman la atención en el estresante día a día de las cocinas comerciales, pero son ayudas indispensables para la preparación de alimentos. ¡Sin ellas nada funciona!

Batidora de brazo 5 velo. 0,7kW

Uso versátil: para mezclar, hacer puré, triturar, batir y agitar. Práctico y fácil de configurar para las distintas funciones.



• Juego compuesto por

- 1 brazo
- 1 batidora de globo, cromo
- 1 cubeta (800 ml)
- 2 vasos especiales con cuchilla giratoria (500 ml + 1.250 ml)
- 1 tapa para vaso especial
- 2 bases antideslizantes
- 1 soporte para pared
- 207 mm
- 17.000 r.p.m
- 5 niveles
- Soporte para pared
- 0,7 kW | 230 V | 50-60 Hz
- an. 330 x prof. 245 x al. 260 mm
- 2,1 kg

- Longitud brazo
- Velocidad máx. batidora
- Regulación de velocidad
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

130206

PVP* 103,- €

GTIN 4015613485492



Juego de batidora 1000

Con esta potente batidora de mano se pueden procesar hasta 120 litros en una sola operación. Gracias al control de velocidad de regulación continua, se pueden mezclar o picar verduras según sea necesario y se pueden preparar purés, sopas, salsas y aderezos.



- Elaboración de platos fríos y calientes
- Hasta 120 litros



• Juego compuesto por

- 1 kit de desmontaje de cuchilla
- 1 brazo
- 1 bloque motor
- 1 soporte para pared
- Acero inoxidable
- 410 mm
- Ø 52 mm
- 3 cuchillas
- Acero inoxidable
- 19.000 r.p.m
- Continua
- 120 litros
- 0,85 kW | 230 V | 50 Hz
- an. 270 x prof. 130 x al. 480 mm
- 4,8 kg

- Material brazo
- Longitud brazo
- Diseño cuchilla

- Velocidad máx. batidora
- Regulación de velocidad
- Procesamiento máx.
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

130151

PVP* 319,- €

GTIN 4015613829326



Batidor STMS 1000

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Longitud batidora de globo: 250 mm
- Medidas: an. 385 x prof. 120 x al. 118 mm
- Peso: 0,89 kg
- GTIN: 4015613829333



130152

PVP* 139,- €

Disco emulsificador STMS 1000

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro del disco emulsificador: 42 mm
- Incluye: 1 kit de desmontaje de cuchilla
- Medidas: an. 42 x prof. 42 x al. 20 mm
- Peso: 0,02 kg
- GTIN: 4015613829357



130153

PVP* 12,- €

Soporte para batidora de mano STMS 1000

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro de la batidora: Hasta 42 mm
- Diámetro máx. del recipiente de mezcla: 400 - 690 mm
- Características: Posición y ángulo ajustables
- Medidas: an. 625 x prof. 105 x al. 65 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613829364



130154

PVP* 115,- €



Batidora de brazo MX 235



Batidora potente, robusta y fácil de manejar para hacer puré y mezclar alimentos calientes o fríos. Ideal también en panaderías y pastelerías para preparar chocolate, salsas y cremas.



- Material brazo: Acero inoxidable 18/10
- Longitud brazo: 235 mm
- Diseño cuchilla: 2 cuchillas Ø 46 mm
- Velocidad máx. batidora: 15.000 r.p.m
- Procesamiento máx.: aprox. 20 litros
- Potencia nominal: 0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Peso: 1,4 kg



▶ Batidora de brazo, longitud: 235 mm
▶ Procesamiento máx.: aprox. 20 litros



▶ Mango ergonómico

	Regulación de velocidad	Medidas	Código:	PVP*	GTIN
Batidora de brazo MX 235	1 nivel	an. 75 mm prof. 75 mm al. 520 mm	130115	469,- €	4015613610634
Batidora de brazo MX 235 Plus	Continua	an. 75 mm prof. 135 mm al. 515 mm	130116	519,- €	4015613640129



Accesorio – Batidora de brazo MX 235 Plus

Batidor MX 235 Plus SB170

- Material: Acero inoxidable 18/10, Plástico
- Longitud batidora de globo: 170 mm
- Medidas: an. 90 x prof. 90 x al. 290 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640488



130117

PVP* 189,- €

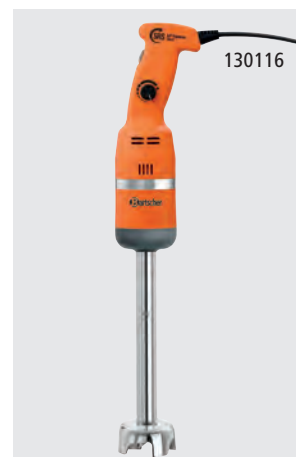
Emulsionador MX 235 Plus EM235

- Material: Acero inoxidable 18/10, Plástico
- Longitud emulsionador: 235 mm
- Diseño disco: Ø 46 mm
- Medidas: an. 75 x prof. 75 x al. 265 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640495



130118

PVP* 219,- €



Bloque motor STM3 350



► Control de velocidad:
9 niveles + Turbo

Extremadamente flexible: ajuste la batidora de mano de acuerdo con sus necesidades. Gracias a la libre combinación de bloques motores de distinta potencia, batidoras de diferentes longitudes, una pala para batir y un soporte de pared, tendrá todo lo que necesita para hacer puré, mezclar y triturar platos calientes y fríos.



- Material: Plástico
- Regulación de velocidad: 9 niveles + Turbo

	Velocidad máx.	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Bloque motor STM3 350	11.000 r.p.m	0,35 kW 230 V 50 Hz	an. 115 mm prof. 180 mm al. 360 mm	2,9 kg	130130	449,- €	4015613670645
Bloque motor STM3 450	15.000 r.p.m	0,45 kW 230 V 50 Hz	an. 130 mm prof. 190 mm al. 380 mm	3,3 kg	130131	539,- €	4015613670652
Bloque motor STM3 650	13.000 r.p.m	0,65 kW 230 V 50 Hz	an. 130 mm prof. 190 mm al. 400 mm	3,9 kg	130132	689,- €	4015613670676



Brazo STM3 300



Extremadamente flexible: ajuste la batidora de mano de acuerdo con sus necesidades. Gracias a la libre combinación de bloques motores y batidoras tendrá todo lo que necesita para hacer puré, mezclar y triturar platos calientes y fríos.



- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diseño cuchilla: Ø 60 mm
3 cuchillas
- Diseñado para: Mezclar
Triturar
Trocear

	Longitud brazo	Procesamiento máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Brazo STM3 300	300 mm	aprox. 30 litros	an. 90 x prof. 90 x al. 330 mm	1,3 kg	130133	182,- €	4015613670683
Brazo STM3 400	400 mm	aprox. 80 litros	an. 90 x prof. 90 x al. 430 mm	1,5 kg	130134	198,- €	4015613670690
Brazo STM3 500	500 mm	aprox. 150 litros	an. 90 x prof. 90 x al. 530 mm	1,8 kg	130135	232,- €	4015613670706
Brazo STM3 600	600 mm	aprox. 250 litros	an. 90 x prof. 90 x al. 630 mm	2 kg	130136	252,- €	4015613670713

Accesorio

Batidor STM3 245

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Longitud batidora de globo: 245 mm
- Medidas: an. 100 x prof. 125 x al. 365 mm
- Peso: 1,1 kg
- GTIN: 4015613670737



130137

PVP* 262,- €

Soporte mural STM3 WH1

- Material: Acero inoxidable 18/10
- No incluido en el suministro: Material de fijación
- Medidas: an. 140 x prof. 135 x al. 90 mm
- Peso: 0,17 kg
- GTIN: 4015613670744



130138

PVP* 34,- €

Soporte para batidora de mano 600

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro de la batidora: 25 - 40 mm
- Diámetro máx. del recipiente de mezcla: 600 mm
- Medidas: an. 255 x prof. 625 x al. 70 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613699639



130140

PVP* 272,- €

Mezcladora planetaria 0,75kg/5L AS



Un pequeño aparato de calidad profesional: a pesar de que su cantidad de producción es de tan solo 0,75kg, este robot de cocina no deja nada que desear frente a aparatos mayores en términos de calidad. Gracias a la regulación de velocidad continua, se puede batir, remover o amasar de manera personalizada, según sea necesario.



- Material: Aluminio fundido
- Material cuenco(s): Acero inoxidable
- Capacidad cuenco(s): 5 litro(s)
- Cantidad de masa preparada: 0,75 kg
- Regulación de velocidad: Continua
- Tazón para mezclar extraíble: Sí
- Incluye: 1 batidor plano, acero inoxidable
1 Gancho de amasar, acero inoxidable
1 batidor, acero inoxidable, aluminio fundido
1 Rejilla protectora de acero inoxidable
- Potencia nominal: 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas: an. 230 x prof. 260 x al. 415 mm
- Peso: 14,8 kg



► Cantidad de producción de masa: 0,75 kg/5 litros



► Regulación continua de la velocidad



► Incluye:
1 batidor plano de acero inoxidable
1 gancho de amasar de acero inoxidable
1 batidor de globo de aluminio fundido y acero inoxidable
1 rejilla protectora de acero inoxidable

101915

GTIN 4015613779263



PVP* 749,- €

Mezcladora planetaria 1,2kg/7L AS



- Material: Acero
- Material cuenco(s): Esmaltado
- Capacidad cuenco(s): Acero inoxidable
- Capacidad cuenco(s): 7 litro(s)
- Cantidad de masa preparada: 1,2 kg
- Regulación de velocidad: 5 niveles
- Tazón para mezclar extraíble: Sí
- Incluye: 1 Batidor, acero inoxidable
1 Gancho de amasar, acero inoxidable
1 Batidor plano, acero inoxidable, aleación de aluminio
- Potencia nominal: 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 440 x prof. 335 x al. 510 mm
- Peso: 20,6 kg



► Cantidad de producción de masa: 1,2 kg / 7 litros



► Niveles de velocidad: 5
► Temporizador: 1-30 minutos



► Incluye:
Batidora de globo
Gancho de amasar
Batidora plana

101923

GTIN 4015613663531



PVP* 898,- €

Mezcladora planetaria 3kg/10L AS



• Material



- Material cuenco(s)
- Regulación de velocidad
- Tazón para mezclar extraíble
- Incluye

- Hierro fundido
- Acero
- Esmaltado
- Acero inoxidable
- 3 niveles
- Sí
- 1 batidor plano, acero inoxidable
- 1 Gancho de amasar, acero inoxidable
- 1 batidor, acero inoxidable, aluminio
- 1 Rejilla protectora de acero inoxidable



► Niveles de velocidad: 3



► Incluye:
1 batidor plano de acero inoxidable
1 gancho de amasar de acero inoxidable
1 batidor de globo de acero inoxidable y aluminio
1 rejilla protectora de acero inoxidable



► Temporizador
5 - 30 minutos + continuo

Optimize la gestión del tiempo: gracias al temporizador, esta mezcladora planetaria prepara una gran variedad de tipos de masa, nata o cremas casi por sí misma.

	Capacidad cuenco(s)	Cantidad de masa preparada	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
3kg/10L AS	10 litro(s)	3 kg	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	an. 380 mm prof. 440 mm al. 615 mm	53,2 kg	101916	1.149,- €	4015613779270
7,5kg/20L AS	20 litro(s)	7,5 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 496 mm prof. 530 mm al. 800 mm	80,2 kg	101933	1.599,- €	4015613735115
T 7,5kg/20L AS	20 litro(s)	7,5 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 496 mm prof. 530 mm al. 800 mm	80,2 kg	101939	1.639,- €	4015613794464
9kg/30L AS	30 litro(s)	9 kg	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	an. 470 mm prof. 530 mm al. 855 mm	81,4 kg	101917	1.798,- €	4015613779287



► Amasadoras
página 114-115

KitchenAid 5KSM95PS



El KitchenAid 5KSM95PS con accesorios para varios pasos de procesamiento es un punto de atracción en cualquier cocina.



- Material
- Material cuenco(s)
- Capacidad cuenco(s)
- Cantidad de masa preparada
- Regulación de velocidad
- Diseño
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Fundición inyectada de cinc
 Acero inoxidable
 4,3 litro(s)
 2,5 kg
 10 niveles
 Cabezal de motor inclinable
 1 espátula
 1 gancho
 1 batidora de globo
 1 protección antisalpicaduras con orificio de llenado
 1 cuenco
 0,28 kW | 230 V | 50/60 Hz
 an. 240 x prof. 370 x al. 360 mm
 10,5 kg

	Color	Código:	PVP*	GTIN
KitchenAid 5KSM95PS PORCELAIN 4,3L	Porcelana	150227	1.198,- €	4015613904702
KitchenAid 5KSM95PS BLUE STEEL 4,3L	Azul acero	150226	1.198,- €	4015613903750



Accesorio

Bol 4,3L K45SBWH

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 4,3 litro(s)
- Con asa(s): Sí
- Medidas: an. 223 x prof. 245 x al. 175 mm
- Peso: 0,67 kg
- GTIN: 4015613288031



A150042

PVP* 189,- €

Bol 3L 5KB3SS

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 3 litro(s)
- Medidas: an. 220 x prof. 220 x al. 140 mm
- Peso: 0,5 kg
- GTIN: 4015613272573



A150038

PVP* 167,- €

Pantalla protectora 5KSMTHPS

- Material: Plástico
- Con orificio de llenado: Sí
- Solo empleable en combinación con: Bol 4,3 litros
- Medidas: an. 260 x prof. 230 x al. 70 mm
- Peso: 0,16 kg
- GTIN: 4015613832029



A150072

PVP* 131,- €

Espátula 5KFEST

- Material: Aluminio
- Con borde de silicona: Sí
- Apto para: Masas ligeras (p. ej. para pastel), puré de patata
- Medidas: an. 150 x prof. 155 x al. 35 mm
- Peso: 0,13 kg
- GTIN: 4015613560052



1500508

PVP* 94,- €

Varillas 5K452WW

- Material: Acero inoxidable
- Apto para: Ingredientes líquidos o cremosos (clara de huevo, nata, salsas)
- Medidas: an. 125 x prof. 125 x al. 155 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164070



A150014

PVP* 79,- €

KitchenAid 5KSM55SXX 5,2L

Con 11 niveles de velocidad y función Soft Start, este potente robot de cocina se adapta perfectamente al producto durante la preparación. Amasar y mezclar masa, batir mousse o mezclar alimentos: no hay problema en el cuenco de acero inoxidable de 5,2 litros con un práctico elevador.



- Material
- Color
- Material cuenco(s)
- Capacidad cuenco(s)
- Cantidad de masa preparada
- Regulación de velocidad
- Diseño
- Incluye

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Fundición inyectada de cinc
Blanco
Acero inoxidable
5,2 litro(s)
3,36 kg
11 niveles
Con elevador de bol
1 espátula
1 gancho
1 batidora de globo
1 cuenco
0,38 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 287 x prof. 371 x al. 419 mm
11,3 kg



► Cantidad de producción de masa:
3,36 kg



► Niveles de velocidad: 11



► Con elevador de cuenco

A150183

GTIN 4015613846354



PVP* 1.498,- €

Accesorio

Bol 5,2L 5KSMB55

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 5,2 litro(s)
- Con asa(s): Sí
- Medidas: an. 241 x prof. 269 x al. 156 mm
- Peso: 0,75 kg
- GTIN: 4015613848228



A150196

PVP* 229,- €

Pantalla protectora 5KSMBLPS

- Material: Plástico
- Con orificio de llenado: Sí
- Solo empleable en combinación con:
Recipientes de 5,2 / 5,6 / 6,6 y 6,9 litros
- Medidas: an. 254 x prof. 287 x al. 76 mm
- Peso: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330



A150190

PVP* 135,- €

Gancho de masa 5KSMBLWD

- Material: Aluminio, Recubrimiento antiadherente
- Apto para: Masas espesas (p.ej. pan, panecillos, base de pizza)
- Medidas: an. 110 x prof. 110 x al. 180 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4015613848235



A150198

PVP* 135,- €

Espátula 5KSMBLWF

- Material: Aluminio, Recubrimiento antiadherente
- Apto para: Masas ligeras (p. ej. para pastel), puré de patata
- Medidas: an. 163 x prof. 36 x al. 182 mm
- Peso: 0,19 kg
- GTIN: 4015613848242



A150199

PVP* 135,- €

Varillas 5KSMBL6W

- Material: Aluminio, Acero inoxidable
- Apto para: Ingredientes líquidos o cremosos (clara de huevo, nata, salsas)
- Medidas: an. 180 x prof. 90 x al. 100 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613848259



A150214

PVP* 135,- €

KitchenAid 5KSM70JPX 6,6L

El potente KitchenAid permite trabajar de forma precisa gracias a sus 11 niveles de velocidad y función Soft Start. En el cuenco de mezcla de acero inoxidable con capacidad de 6,6 litros se puede amasar o montar nata cómodamente. Muy fácil de usar: este silencioso robot de cocina está equipado con un elevador de cuenco.



- Material Fundición inyectada de cinc
- Color Plateado
- Material cuenco(s) Acero inoxidable
- Capacidad cuenco(s) 6,6 litro(s)
- Cantidad de masa preparada 4,8 kg
- Regulación de velocidad 11 niveles
- Diseño Con elevador de bol
- Incluye 1 espátula
1 gancho
1 batidora de globo
1 protección antisalpicaduras con orificio de llenado
1 cuenco
- Potencia nominal 0,38 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 287 x prof. 372 x al. 419 mm
- Peso 15,2 kg



► Cantidad de producción de masa: 4,8 kg



► Niveles de velocidad: 11



► Con elevador de cuenco

A150098

GTIN 4015613846347



PVP* 1.889,- €

KitchenAid 5KSM7990XEWB blanco, 6,9L

Seguro, eficiente y potente: el robot de cocina para el sector profesional, con un nuevo engranaje metálico de precisión, un interruptor de seguridad, una rejilla protectora y un cuenco de mezcla extragrande de acero inoxidable.



- Material Fundición inyectada de cinc
- Color Blanco
- Material cuenco(s) Acero inoxidable
- Capacidad cuenco(s) 6,9 litro(s)
- Cantidad de masa preparada 3,8 kg
- Regulación de velocidad 10 niveles
- Diseño Con elevador de bol
- Incluye 1 orificio de llenado
1 espátula
1 gancho
1 batidora de globo
1 Rejilla protectora
1 cuenco
- Potencia nominal 0,33 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas an. 287 x prof. 371 x al. 417 mm
- Peso 12,2 kg



► Cantidad de producción de masa: 3,8 kg



► Niveles de velocidad: 10



► Con elevador de cuenco

A1500510

GTIN 4015613593869



PVP* 2.179,- €



Accesorio

Bol 6,6L 5KSMB70J

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 6,6 litro(s)
- Con asa(s): Sí
- Medidas: an. 243 x prof. 290 x al. 188 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613848211



A150194

PVP* 229,- €

Pantalla protectora 5KSMBLPS

- Material: Plástico
- Con orificio de llenado: Sí
- Solo empleable en combinación con:
Recipientes de 5,2 / 5,6 / 6,6 y 6,9 litros
- Medidas: an. 254 x prof. 287 x al. 76 mm
- Peso: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330



A150190

PVP* 135,- €

Gancho de masa 5K7SDH

- Material: Metal fundido, Con revestimiento de nailon
- Apto para: Masas espesas (p.ej. pan, panecillos, base de pizza)
- Medidas: an. 100 x prof. 80 x al. 172 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717



A150034

PVP* 174,- €

Espátula 5K7SFB

- Material: Metal fundido, Con revestimiento de nailon
- Apto para: Masas ligeras (p. ej. para pastel), puré de patata
- Medidas: an. 160 x prof. 36 x al. 180 mm
- Peso: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700



A150033

PVP* 174,- €

Espátula 5KFE7T

- Material: Metal fundido, Con revestimiento de nailon
- Con borde de silicona: Sí
- Apto para: Masas ligeras (p. ej. para pastel), puré de patata
- Medidas: an. 170 x prof. 180 x al. 35 mm
- Peso: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731



A1500471

PVP* 110,- €

Varillas 5K7EW

- Material: Acero inoxidable
- Apto para: Ingredientes líquidos o cremosos (clara de huevo, nata, salsas)
- Medidas: an. 160 x prof. 95 x al. 180 mm
- Peso: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694



A150039

PVP* 110,- €

Accesorio – KitchenAid (Todos los modelos de nuestra gama)

Picadora de carne Alu II KitchenAid

- Juego compuesto por:
 - 1 bandeja
 - 1 disco agujereado 3 mm
 - 1 disco agujereado 4,5 mm
 - 1 disco agujereado 8 mm
 - 1 cuchilla
 - 1 tubo p. rellenar salchichas 9,5 mm
 - 1 tubo p. rellenar salchichas 19 mm
 - 1 maza
 - 1 cepillo de limpieza
- Material: Aluminio, Acero inoxidable, Plástico
- Medidas: an. 140 x prof. 220 x al. 225 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609



A150064

PVP* 279,- €

Accesorio – KitchenAid (Todos los modelos de nuestra gama)

Cortaverduras, 3 tambores, KA

- Juego compuesto por:
1 tambor Bircher (filo ondulado)
1 cortadora de verdura
1 tambor rebanador
- Medidas: an. 110 x prof. 190 x al. 230 mm
- Peso: 0,9 kg
- GTIN: 4016098174710



A150035

PVP* 129,- €

Cortaverduras accesorio, KA

- Juego compuesto por:
1 tambor fino (para queso duro, nueces, pan rallado)
1 tambor para hacer puré de patatas, tortitas de patatas y cebollas
1 tambor para juliana (palitos largos)
- Solo empleable en combinación con:
Cortadora de verdura
- Medidas: an. 83 x prof. 83 x al. 155 mm
- Peso: 0,4 kg
- GTIN: 4016098174727



A150036

PVP* 102,- €

Juego de picadora de carne KA

- Juego compuesto por:
1 bandeja
1 cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas
1 aparato para galletas
1 maja
1 tubo p. rellenar salchichas
4 discos perforados (3 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm)
- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Medidas: an. 152 x prof. 230 x al. 230 mm
- Peso: 1,9 kg
- GTIN: 4015613805283

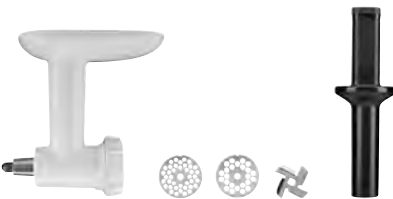


A150068

PVP* 319,- €

Picadora de carne p. KitchenAid

- Juego compuesto por:
1 picadora de carne
1 disco, fino
1 disco, grueso
1 maja
- Material: Plástico
- Medidas: an. 210 x prof. 100 x al. 200 mm
- Peso: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101372



A150000

PVP* 229,- €

Tubo p. rellenar salchichas p. KA

- Material: Acero inoxidable
- Solo empleable en combinación con:
Accesorio para picar carne, aluminio
- Medidas: an. 57 x prof. 57 x al. 135 mm
- Peso: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166852



A150025

PVP* 35,- €

Aparato para galletas

- Material: Acero inoxidable
- Características:
Con 4 formas de galletas distintas
- Solo empleable en combinación con:
Accesorio para picar carne, aluminio
- Medidas: an. 60 x prof. 60 x al. 35 mm
- Peso: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166845



A150024

PVP* 35,- €

Trituradora de cereales, KA

- Medidas: an. 335 x prof. 235 x al. 255 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613263397



A150037

PVP* 195,- €

Máquina para muesli, KA

- Color: Blanco
- Medidas: an. 155 x prof. 210 x al. 205 mm
- Peso: 0,9 kg
- GTIN: 4016098166883



A150029

PVP* 195,- €

Preparador de pasta, 3 piezas

- Juego compuesto por:
1 cortador para tallarines
1 cortador para spaghetti
1 rodillo de pasta: para un ancho de lámina de pasta hasta 150 mm, regulable en 8 espesores
1 cepillo de limpieza
- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 245 x prof. 97 x al. 55 mm
- Peso: 3,4 kg
- GTIN: 4015613681412



A150062

PVP* 366,- €

Báscula de cocina, 15kg, 5g



- Material
- Margen de peso hasta
- Tara
- Accionado por



Características

- Incluye
- Indicación importante
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico (ABS)
15 kg
Sí
Acumulador
Componente de alimentación
Burbuja (para la orientación correcta del aparato)
1 acumulador
1 componente de alimentación
Apto para pesajes no sujetos a calibrado
0,004 kW | 230 V | 50 Hz
an. 280 x prof. 330 x al. 125 mm
2,8 kg

	Disolución	Código:	PVP*	GTIN
Báscula de cocina, 15kg, 5g	5 g	A300117	195,- €	4015613587417
Báscula de cocina, 15kg, 2g	2 g	A300118	215,- €	4015613587424



Báscula digital, 60kg, 20g



- Tara
- Accionado por



Características



- Incluye
- Indicación importante
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Sí
Pilas (4 x AAA)
Componente de alimentación
Panel a distancia para montaje sobre pared, distancia máx. 1,4 m
1 componente de alimentación
Apto para pesajes no sujetos a calibrado
0,0018 kW | 230 V | 50 Hz
an. 320 x prof. 305 x al. 42 mm
3,2 kg

	Margen de peso hasta	Disolución	Código:	PVP*	GTIN
Báscula digital, 60kg, 20g	60 kg	20 g	A300068	155,- €	4015613572437
Báscula digital, 150Kg, 50g	150 kg	50 g	A300151	165,- €	4015613572444



Cortadora de verduras GMS601



Eficaz cortador de verduras con canaleta de alimentación extragrande para preparar verduras, fruta o queso.



• Material

Aluminio fundido

Acero inoxidable

Plástico



• Apertura de abastecimiento

1 x an. 115 x prof. 75 mm

1 x ø 52 mm

• Características

Interruptor magnético para el recipiente de recogida y la tolva de alimentación

Apertura de abastecimiento grande

Tapa desmontable, apto para lavavajillas

1 recipiente de recogida (1/3 GN, 175 mm de profundidad)

1 maja

• Incluye

Entrega sin discos de corte

• Indicación importante

0,62 kW | 230 V | 50 Hz

• Potencia nominal

• Medidas

an. 290 x prof. 530 x al. 515 mm

• Peso

18,3 kg



► 2 opciones de llenado



► Además de la canaleta de alimentación principal, hay un orificio con prensador, ideal para introducir rápidamente alimentos pequeños



► 18 discos de corte para rebanadas, palillos, ralladuras y dados, 1 canaleta de alimentación y 1 soporte para rebanadas ofrecen la máxima flexibilidad

120327

GTIN 4015613694306



PVP* 1.498,- €

Accesorio

Recipiente de recogida GMS600

- Material: Plástico
- Formato: 1/3 GN, 175 mm de profundidad
- Medidas: an. 325 x prof. 175 x al. 195 mm
- Peso: 0,47 kg
- GTIN: 4015613682686



120353

PVP* 65,- €

Pico de alimentación GMS600

- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 260 x prof. 115 x al. 275 mm
- Peso: 1,4 kg
- GTIN: 4015613676111



120344

PVP* 85,- €

Disco de corte para rodajas DF1

- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 1 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677163



120350

PVP* 89,- €

Disco de corte para rodajas DF2

- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 2 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,66 kg
- GTIN: 4015613676012



120331

PVP* 85,- €

Disco de corte para rodajas DF4

- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 4 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,68 kg
- GTIN: 4015613677170



120349

PVP* 72,- €

Disco de corte para rodajas DF5

- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 5 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,56 kg
- GTIN: 4015613676029



120332

PVP* 72,- €

Accesorio

Disco de corte para rodajas DF8

- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 8 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677187



120348

PVP* 72,- €

Disco de corte para rodajas DF10

- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 10 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677194



120351

PVP* 65,- €

Disco de corte para rodajas DF14

- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 14 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,43 kg
- GTIN: 4015613677200



120352

PVP* 69,- €

Disco de corte para dados PS8

- Diseñado para: Dados
- Espesor de corte: 8 x 8 mm
- Solo empleable en combinación con:
Disco de corte para rodajas DF8
- Medidas: an. 209 x prof. 209 x al. 16 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613677248



120358

PVP* 165,- €

Disco de corte para dados PS10

- Diseñado para: Dados
- Espesor de corte: 10 x 10 mm
- Solo empleable en combinación con:
Disco de corte para rodajas DF10
- Medidas: an. 210 x prof. 210 x al. 16 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613676098



120342

PVP* 145,- €

Disco de corte para dados PS14

- Diseñado para: Dados
- Espesor de corte: 14 x 14 mm
- Solo empleable en combinación con:
Disco de corte para rodajas DF14
- Medidas: an. 210 x prof. 210 x al. 16 mm
- Peso: 0,66 kg
- GTIN: 4015613677255



120345

PVP* 129,- €

Disco de corte para ralladosDTV

- Diseñado para: Quesos curados, Rayadora de queso, Ralladura
- Espesor de corte: 1 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613676081



120341

PVP* 65,- €

Disco de corte para ralladosDT2

- Diseñado para: Ralladura
- Espesor de corte: 2 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,55 kg
- GTIN: 4015613677224



120347

PVP* 89,- €

Disco de corte para ralladosDT4

- Diseñado para: Ralladura
- Espesor de corte: 4 mm
- Medidas: an. 205 x prof. 205 x al. 35 mm
- Peso: 0,54 kg
- GTIN: 4015613677231



120346

PVP* 89,- €

Disco de corte para ralladosDT7

- Diseñado para: Quesos semicurados, Rayadora de queso, Ralladura
- Espesor de corte: 7 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,54 kg
- GTIN: 4015613676067



120337

PVP* 72,- €

Disco de corte para ralladosDTV8

- Diseñado para: Ralladura
- Espesor de corte: 8 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677217



120338

PVP* 98,- €

Disco de corte para ralladosDT9

- Diseñado para: Quesos blandos, Rayadora de queso, Ralladura
- Espesor de corte: 9 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,47 kg
- GTIN: 4015613676074



120339

PVP* 79,- €

Disco de corte DQ4

- Diseñado para: Bastones / Julienne
- Espesor de corte: 4 mm
- Medidas: an. 206 x prof. 206 x al. 35 mm
- Peso: 0,73 kg
- GTIN: 4015613676036



120333

PVP* 119,- €

Disco de corte DQ8

- Diseñado para: Bastones / Julienne
- Espesor de corte: 8 mm
- Medidas: an. 205 x prof. 205 x al. 35 mm
- Peso: 0,68 kg
- GTIN: 4015613676043

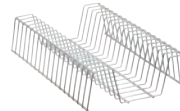


120334

PVP* 119,- €

Soporte para discos

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de alojamiento: 10 – 18 discos de corte (en función de la ejecución)
- Medidas: an. 400 x prof. 245 x al. 85 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255

PVP* 33,- €

Cortadora de verduras GMS550



Preparar verduras recién cortadas y ralladas requiere mucho tiempo. El cortador de verduras GMS550 permite ahorrarse una gran parte de este tiempo de preparación. Los discos cortadores incluidos ofrecen una amplia variedad en cuanto a grosor de corte y de rallado.



- Material
- Apertura de abastecimiento



- Incluye

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Aluminio fundido
 1 x an. 160 x prof. 74 mm
 1 x Ø 58 mm
 1 disco rallador Z3a, 3 mm
 1 disco rallador Z5a, 5 mm
 1 disco rallador Z7a, 7 mm
 1 disco cortador E2a, 2 mm
 1 disco cortador E4a, 4 mm
 1 maja
 0,55 kW | 230 V | 50 Hz
 an. 240 x prof. 630 x al. 500 mm
 29,2 kg

120325

PVP* 1.029,- €

GTIN 4015613528274



Accesorio

Disco de corte E1a

- Material: Aluminio
- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 1 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 35 mm
- Peso: 0,72 kg
- GTIN: 4015613721125



120316

PVP* 65,- €

Disco de corte E2a

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 2 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,34 kg
- GTIN: 4015613658117



120307

PVP* 54,- €

Disco de corte E4a

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 4 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658124



120308

PVP* 54,- €

Disco de corte E8a

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 8 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658131



120309

PVP* 65,- €

Disco de corte E10a

- Material: Aluminio, Acero inoxidable
- Diseñado para: Discos
- Espesor de corte: 10 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658148



120310

PVP* 65,- €

Disco de corte H3a

- Material: Aluminio, Acero inoxidable
- Diseñado para: Palitos
- Espesor de corte: 3 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658155



120311

PVP* 89,- €

Disco de corte H4a

- Material: Aluminio, Acero inoxidable
- Diseñado para: Palitos
- Espesor de corte: 4 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658209



120312

PVP* 89,- €

Disco de corte Z3a

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Diseñado para: Ralladura
- Espesor de corte: 3 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658223



120313

PVP* 55,- €

Disco de corte Z5a

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Diseñado para: Ralladura
- Espesor de corte: 5 mm
- Medidas: an. 205 x prof. 205 x al. 35 mm
- Peso: 0,33 kg
- GTIN: 4015613658230



120314

PVP* 55,- €

Accesorio

Disco de corte Z7a

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Diseñado para: Ralladura
- Espesor de corte: 7 mm
- Medidas: an. 204 x prof. 204 x al. 13 mm
- Peso: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658247



120315

PVP* 55,- €

Disco de corte K5-AHB

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Diseñado para: Rayadora de queso
- Espesor de corte: 5 mm
- Medidas: an. 203 x prof. 203 x al. 35 mm
- Peso: 0,33 kg
- GTIN: 4015613637846



120302

PVP* 65,- €

Soporte para discos

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de alojamiento: 10 – 18 discos de corte (en función de la ejecución)
- Medidas: an. 400 x prof. 245 x al. 85 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255

PVP* 33,- €

Mandolina 50



- Cantidad de cuchillas
- Diseño de las cuchillas

5

2 cuchillas para rallar/cortar en juliana, (3,5 mm, 7 mm)

3 cuchillas para rodajas, (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)

Apto para lavavajillas

1 caja de almacenamiento para 4 cuchillas

1 protector de cuchillas

1 soporte de alimentos

an. 400 x prof. 140 x al. 150 mm

1,1 kg

- Incluye

- Medidas
- Peso



► 5 cuchillas



- Manejo seguro
- Incluye soporte de alimentos para fruta y verdura.



► Sustitución fácil de las cuchillas

500319

GTIN 4015613861548



PVP* 49,- €

Cortador de tomates 5510



- Material de la cuchilla
- Tipo de cuchilla
- Grosor de lonchas
- Diámetro máx. del producto que cortar
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable

10 cuchillas fijas

5,5 mm

90 mm

an. 197 x prof. 432 x al. 197 mm

4,7 kg

Muy fácil de utilizar: rodajas de tomate para ensaladas, para decorar hamburguesas o para bufés. Este cortador manual de tomates convence por su fácil manejo y unos resultados de corte limpios.



- Antideslizante y fácil de fijar
- 4 pies ajustables con ventosa



- Trabajo rápido e intuitivo
- Mediante manejo manual



- Máximo 11 cortes con un grosor de la rodaja de 5,5 mm

120400

GTIN 4015613818252



PVP* 198,- €



Cutter 1000



La herramienta perfecta a la hora de preparar los alimentos. Con su cuchilla doble, este cortador corta verduras o carne en trozos muy finos en un abrir y cerrar de ojos, por lo que es ideal para preparar sopas, salsas o un relleno para pasteles o un increíble asado.



- Capacidad 6 litro(s)
- Velocidad máx. 2.100 r.p.m



- Regulación de velocidad Continua
- Diseño cuchilla 2 cuchillas (cuchilla doble)



- Acero inoxidable
- Diámetro apertura de abastecimiento 40 mm
- Dimensiones bol de acero inoxidable Ø 270 mm, altura 156 mm
- Potencia nominal 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 310 x prof. 490 x al. 395 mm
- Peso 18,7 kg



- ▶ Velocidad máx.: 2.100 rpm
- ▶ Regulación de velocidad: continua



- ▶ 1 cuchilla doble
- ▶ Acero inoxidable



- ▶ 2 interruptores de seguridad

120840

GTIN 4015613811208



PVP* 598,- €

Cocedora de carne 1WS2000



Las ventajas de cocer carne sin hueso saltan a la vista: un resultado tierno con un tiempo de cocción reducido. La carne absorbe mejor las especias y el adobo de modo que el alimento en cocción obtiene un sabor más intenso.



- Material accionamiento Acero
- Rendimiento máx. 200 kg / hora



- protección contra sobrecarga Sí
- Dimensiones del embudo de llenado An 190 x F 25 mm



- Juego de rodillos extraíble Sí
- Juego de rodillos apto para lavavajillas Sí
- Potencia nominal 0,35 kW | 230 | 50 Hz
- Medidas an. 225 x prof. 465 x al. 430 mm
- Peso 17,8 kg



- ▶ Rendimiento máx.: 200 kg/h



- ▶ Juego de rodillos extraíble
- ▶ Apto para lavavajillas



A370254

GTIN 4015613758992



PVP* 989,- €

Picadora de carne FW10



- Material
- Material embudo de desperdicios
- Material accionamiento
- Rendimiento máx.
- Diámetro discos
- Diámetro apertura de abastecimiento
- protección contra sobrecarga
- Incluye



Características

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico
 Acero inoxidable / aluminio fundido
 Polioximetileno (POM)
 10 kg / h
 62 mm
 45,5 mm
 Sí
 1 cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas
 1 accesorio para preparar "Kebbe" (especialidad oriental)
 1 aparato para galletas
 1 maja
 1 tubo p. rellenar salchichas
 3 discos agujereados Unger (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)
 Compartimento integrado para guardar discos agujereados
 0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
 an. 350 x prof. 205 x al. 340 mm
 5 kg

370224

PVP* 285,- €

GTIN 4015613580739



Picadora de carne FW120



- Material
- Material embudo de desperdicios
- Material accionamiento
- Rendimiento máx.
- Diámetro discos
- Diámetro apertura de abastecimiento
- protección contra sobrecarga
- Incluye



- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

La compacta picadora de carne FW120, con componentes desmontables, garantiza un alto nivel de higiene y una limpieza sencilla. Gracias a la función de marcha atrás, la carne se transporta sin problemas en ambas direcciones, lo que previene atascos.

Aluminio
 Acero inoxidable
 Acero
 120 kg / h
 70 mm
 ancho 49 x prof. 43 mm
 Sí
 1 cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas
 2 discos agujereados (4,5 mm, 8 mm)
 1 maja
 0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
 an. 220 x prof. 480 x al. 390 mm
 20,8 kg



► Equipada con 2 discos perforados: 4,5 mm, 8 mm



► Marcha atrás



- Fácil de limpiar
- Unidad de trituration desmontable
- Tolva desmontable
- Unidad de molienda desmontable

370253

GTIN 4015613811192

PVP* 619,- €



Disco perforado FW120-45

- Material: Acero inoxidable
- Características: Perforación 4,5 mm
- Medidas: an. 70 x prof. 70 x al. 9 mm
- Peso: 0,21 kg
- GTIN: 4015613878300



370259

PVP* 29,- €

Disco perforado FW120-80

- Material: Acero inoxidable
- Características: Perforación de 8 mm
- Medidas: an. 70 x prof. 70 x al. 9 mm
- Peso: 0,19 kg
- GTIN: 4015613878294



370258

PVP* 29,- €

Cuchilla FW120

- Material: Acero inoxidable
- Características: 4 hojas
- Medidas: an. 60 x prof. 60 x al. 11 mm
- Peso: 0,04 kg
- GTIN: 4015613878287



370257

PVP* 19,- €



Picadora FW200



Picadora con marcha atrás: para procesar grandes cantidades de carne, hasta 200 kg por hora. Este potente aparato es ideal también en combinación con la prensa para hamburguesas FW200, disponible de manera opcional.



- Material embudo de desperdicios: Acero inoxidable
- Material accionamiento: Acero inoxidable
- Rendimiento máx.: 200 kg / h
- Diámetro discos: 82 mm
- Diámetro apertura de abastecimiento: 50 mm
- protección contra sobrecarga: No
- Características: Todas las piezas de acero inoxidable son aptas para el lavavajillas
- Incluye: 1 disco agujereado 4,5 mm
1 cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas
1 maja
- Potencia nominal: 1,47 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 500 x prof. 435 x al. 445 mm
- Peso: 30,8 kg



- ▶ Diámetro de los discos: 82 mm
- ▶ Diámetro de la canaleta de alimentación: 50 mm



- ▶ Tolla y placa de triturado desmontables



- ▶ Incluye: 1 disco perforado (4,5 mm)
1 cuchilla de acero inoxidable, 4 aletas
1 empujador

370235

GTIN 4015613702216



PVP* 2.498,- €

Disco perforado FW200

- Material: Acero inoxidable
- Características: Perforación 4,5 mm
- Medidas: an. 82 x prof. 82 x al. 9 mm
- Peso: 0,22 kg
- GTIN: 4015613758503



370302

PVP* 49,- €

Cuchilla FW200

- Material: Acero inoxidable
- Características: 4 hojas
- Medidas: an. 75 x prof. 75 x al. 13 mm
- Peso: 0,06 kg
- GTIN: 4015613758497



370301

PVP* 29,- €

Picadora de carne FW500



Esta picadora de carne con canaleta de alimentación extragrande y motor ventilado puede procesar hasta 500 kg por hora. La unidad de trituración extraíble puede guardarse temporalmente en el frigorífico conforme al sistema HACCP.



- Material embudo de desperdicios
- Material accionamiento
- Rendimiento máx.
- Diámetro discos
- Diámetro apertura de abastecimiento
- protección contra sobrecarga
- Unidad de trituración extraíble

Aluminio
Acero inoxidable

500 kg / h

100 mm

76 mm

Sí

Sí

Puede guardarse temporalmente en el frigorífico conforme al sistema HACCP

Todas las piezas desmontables de acero inoxidable y la unidad de trituración son aptas para lavavajillas

Gran canaleta de alimentación

2,2 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

Listo para conectar

Características

- Potencia nominal
- Conexión del aparato

	Sistema Unger	Incluye	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
FW500	No	1 disco agujereado 6 mm 1 cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas 1 maja	an. 305 mm prof. 470 mm al. 500 mm	40,8 kg	370238	2.798,- €	4015613739519
FW500US	Sí	2 discos agujereados 6 mm 2 cuchillas de acero inoxidable de 3 hojas 1 maja	an. 415 mm prof. 565 mm al. 680 mm	42,2 kg	370239	3.098,- €	4015613762463



Accesorio

Disco perforado FW500

- Material: Acero al carbono
- Características: Perforación de 6 mm
- Medidas: an. 97 x prof. 97 x al. 9 mm
- Peso: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775814

370243

PVP* 59,- €



Cuchilla FW500

- Material: Acero al carbono
- Características: 4 hojas
- Medidas: an. 90 x prof. 90 x al. 13 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613775807

370242

PVP* 39,- €

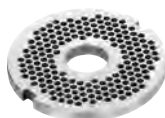


Disco perforado FW500US/4,5

- Material: Acero al carbono
- Características: Perforación 4,5 mm
- Medidas: an. 97 x prof. 97 x al. 10 mm
- Peso: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775890

370249

PVP* 51,- €



Disco perforado FW500US/6

- Material: Acero al carbono
- Características: Perforación de 6 mm
- Medidas: an. 97 x prof. 97 x al. 6 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613889573

371001

PVP* 51,- €



Disco perforado FW500US/8

- Material: Acero al carbono
- Características: Perforación de 8 mm
- Medidas: an. 97 x prof. 97 x al. 8 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613775876

370248

PVP* 51,- €



Precortador FW500US

- Material: Acero al carbono
- Medidas: an. 96 x prof. 96 x al. 8 mm
- Peso: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775852

370247

PVP* 51,- €



Cuchilla FW500US

- Material: Acero al carbono
- Características: 3 hojas
- Medidas: an. 80 x prof. 80 x al. 15 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4015613775838

370246

PVP* 53,- €



Peladora de patatas 5KG



- Velocidad máx.
- Regulación de velocidad
- protección contra sobrecarga
- Temporizador
- Toma de agua

240 r.p.m
1 nivel
Sí
Sí
3/4"



- ▶ Temporizador
- ▶ Ajuste de tiempo: 0-5 minutos

	Capacidad	Rendimiento máx.	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Peladora de patatas 5KG	5 kg	70 - 100 kg / h	0,55 kW 230 V 50 Hz	an. 630 mm prof. 540 mm al. 805 mm	37,6 kg	120178	1.598,- €	4015613811086
Peladora de patatas 10KG	10 kg	130 kg / h	0,75 kW 230 V 50 Hz	an. 560 mm prof. 680 mm al. 870 mm	38,2 kg	120198	1.898,- €	4015613714899



Centrifugadora de ensalada K1-12L



Para preparar crujientes ensaladas y verduras frescas de manera eficaz, fiable e higiénica. Su facilidad de manejo y limpieza representa una gran ventaja.



- Material
- Accionamiento
- Características especiales

Plástico
Manivela
También calificado para secar verduras



- ▶ Colador centrifugador extraíble



- ▶ Manguera de drenaje: 1,6 metros

	Capacidad	Salida de agua	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
K1-12L	12 litro(s)	—	an. 320 mm prof. 320 mm al. 440 mm	2,2 kg	120710	132,- €	4015613678245
K1-25L	25 litro(s)	Manguera de drenaje	an. 420 mm prof. 420 mm al. 520 mm	3,3 kg	120709	145,- €	4015613676586





Cortadora PRO 300-G

Potente y con pocos requisitos de mantenimiento: cortadora de engranajes para aplicaciones exigentes en cocinas comerciales y carnicerías. Diseñada para cortar embutidos y queso.



• Material



• Diseño

• Diseñado para

- Diámetro cuchilla
- Velocidad máx.
- Longitud de corte
- Altura de corte
- Espesor de corte
- Con afilador de cuchilla
- Protección de cuchilla
- Guía de corte
- Soporte de alimentos
- Incluye

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Aluminio
Plexiglas
Plástico

Cortadora en diagonal / cortadora de gravedad
Máquina de engranajes

Queso
Embutido

Jamón

300 mm

270 r.p.m

250 mm

220 mm

1 - 30 mm

Sí

Simple

Sí

Sí

1 Cuchilla 300 Basic

1 herramienta para la sustitución de la cuchilla

0,4 kW | 230 V | 50 Hz

an. 547 x prof. 615 x al. 545 mm

36 kg



► Diseñada para embutidos y queso



► Eficaz soporte para alimentos



► Fácil de limpiar

174302

GTIN 4015613702131



PVP* 3.149,- €

Accesorio

Cuchilla Basic 300

- Diseño cuchilla: Estándar
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 21 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130



174064

PVP* 149,- €

Cuchilla 300, filo dentado

- Diseño cuchilla: Filo dentado
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Cromado duro
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 23 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339



174058

PVP* 235,- €

Cuchilla 300, revestimiento antiadherent

- Diseño cuchilla: Revestimiento antiadherente
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Revestimiento de teflón
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 23 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346



174059

PVP* 245,- €

Cortafiambres 195 Plus



El equipamiento de esta cortadora optimizada destaca de varias maneras por sus características técnicas. Esta potente cortadora diagonal consta de un soporte de alimentos, un a lador de cuchilla y una guía de corte, así como de una protección doble de cuchilla y un interruptor magnético para garantizar la seguridad.



• Material

Aluminio
Plexiglas
Plástico



• Diseño

Cortadora en diagonal / cortadora de gravedad

• Diseñado para

Embutido

• Con afilador de cuchilla

Sí

• Protección de cuchilla

doble

• Guía de corte

Sí

• Soporte de alimentos

Sí



► Diseñada para embutidos



► Eficaz soporte para alimentos



► Guía de corte limpia



► Color rojo

174305

	Diámetro cuchilla	Longitud de corte	Altura de corte	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
195 Plus	195 mm	185 mm	130 mm	0,11 kW 230 V 50 Hz	an. 335 mm prof. 440 mm al. 340 mm	11,2 kg	174196	489,- €	4015613683188
220 Plus	220 mm	205 mm	135 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	an. 410 mm prof. 475 mm al. 360 mm	14 kg	174221	529,- €	4015613683195
250 Plus	250 mm	195 mm	140 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	an. 435 mm prof. 510 mm al. 385 mm	14,8 kg	174251	619,- €	4015613664064
275 Plus	275 mm	180 mm	150 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	an. 435 mm prof. 520 mm al. 385 mm	16,9 kg	174276	709,- €	4015613673189
300 Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	an. 480 mm prof. 630 mm al. 460 mm	21,1 kg	174301	898,- €	4015613683201
300 R Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	an. 480 mm prof. 630 mm al. 460 mm	21,1 kg	174305	939,- €	4015613839271



Accesorio



Cuchilla Basic 195

- Diseño cuchilla: Estándar
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro cuchilla: 195 mm
- Medidas: an. 195 x prof. 195 x al. 15 mm
- Peso: 0,69 kg
- GTIN: 4015613837093

174060

PVP* 39,- €



Cuchilla 195, filo dentado

- Diseño cuchilla: Filo dentado
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Cromado duro
- Diámetro cuchilla: 195 mm
- Medidas: an. 195 x prof. 195 x al. 13 mm
- Peso: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658254

174050

PVP* 98,- €



Cuchilla 195, revestimiento antiadherent

- Diseño cuchilla: Revestimiento antiadherente
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Revestimiento de teflón
- Diámetro cuchilla: 195 mm
- Medidas: an. 195 x prof. 195 x al. 13 mm
- Peso: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658261

174051

PVP* 112,- €

Cuchilla Basic 220

- Diseño cuchilla: Estándar
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro cuchilla: 220 mm
- Medidas: an. 220 x prof. 220 x al. 16 mm
- Peso: 0,79 kg
- GTIN: 4015613837109

174061

PVP* 59,- €

Cuchilla 220, filo dentado

- Diseño cuchilla: Filo dentado
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Cromado duro
- Diámetro cuchilla: 220 mm
- Medidas: an. 220 x prof. 220 x al. 15 mm
- Peso: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658278

174052

PVP* 102,- €

Cuchilla 220, revestimiento antiadherent

- Diseño cuchilla: Revestimiento antiadherente
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Revestimiento de teflón
- Diámetro cuchilla: 220 mm
- Medidas: an. 220 x prof. 220 x al. 15 mm
- Peso: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658285

174053

PVP* 112,- €

Cuchilla Basic 250

- Diseño cuchilla: Estándar
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro cuchilla: 250 mm
- Medidas: an. 250 x prof. 250 x al. 18 mm
- Peso: 0,98 kg
- GTIN: 4015613837116

174062

PVP* 69,- €

Cuchilla 250, filo dentado

- Diseño cuchilla: Filo dentado
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Cromado duro
- Diámetro cuchilla: 250 mm
- Medidas: an. 250 x prof. 250 x al. 18 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658292

174054

PVP* 112,- €

Cuchilla 250, revestimiento antiadherent

- Diseño cuchilla: Revestimiento antiadherente
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Revestimiento de teflón
- Diámetro cuchilla: 250 mm
- Medidas: an. 250 x prof. 250 x al. 18 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658308

174055

PVP* 125,- €

Cuchilla Basic 275

- Diseño cuchilla: Estándar
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro cuchilla: 275 mm
- Medidas: an. 275 x prof. 275 x al. 22 mm
- Peso: 1,53 kg
- GTIN: 4015613837123

174063

PVP* 119,- €

Cuchilla 275, filo dentado

- Diseño cuchilla: Filo dentado
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Cromado duro
- Diámetro cuchilla: 275 mm
- Medidas: an. 275 x prof. 275 x al. 22 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658315

174056

PVP* 205,- €

Cuchilla 275, revestimiento antiadherent

- Diseño cuchilla: Revestimiento antiadherente
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Revestimiento de teflón
- Diámetro cuchilla: 275 mm
- Medidas: an. 275 x prof. 275 x al. 22 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658322

174057

PVP* 239,- €

Cuchilla Basic 300

- Diseño cuchilla: Estándar
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 21 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130

174064

PVP* 149,- €

Cuchilla 300, filo dentado

- Diseño cuchilla: Filo dentado
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Cromado duro
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 23 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339

174058

PVP* 235,- €

Cuchilla 300, revestimiento antiadherent

- Diseño cuchilla: Revestimiento antiadherente
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Revestimiento de teflón
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 23 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346

174059

PVP* 245,- €

Envasadora al vacío 305/15L



Numerosas funciones para un uso flexible: envasado al vacío de forma suave o normal, envasado al vacío con recipientes al vacío, marinado o sellado.



- Longitud barra de sellado 305 mm
- Cantidad costuras de sellado 1
- Duración de soldadura regulable 2 niveles
- Bomba de vacío 15 l/min. (0,9 m³/h)
- Vacío máximo -800 mbar
- Intensidad de vacío ajustable Sí
- Características Portarrollos con cuchilla integrada
- Incluye 1 rollo de película para envasado al vacío (ancho 22 cm, largo 3 m)
1 rollo de película para envasado al vacío (ancho 28 cm, largo 3 m)
1 tubo flexible de unión (para envasar al vacío exterior)
- Potencia nominal 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 400 x prof. 180 x al. 92 mm
- Peso 2,5 kg



- ▶ Envasado al vacío y sellado combinados
- ▶ Sellado
- ▶ Marinado
- ▶ Envasado al vacío con recipiente de vacío (disponible opcionalmente)



- ▶ Portarrollos con cuchilla integrada



- ▶ Conexión para recipiente de envasado al vacío

300748

GTIN 4015613710907



PVP* 149,- €

Envasadora al vacío 315/20L

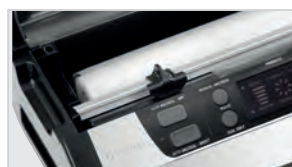
La prolongación de la vida útil de los alimentos es tan solo una de las ventajas de utilizar una envasadora al vacío. Envasadas herméticamente, las porciones de alimentos se pueden almacenar refrigeradas o congeladas, procesar y servir. Esto optimiza el uso de productos y, por lo tanto, reduce las pérdidas.



- Longitud barra de sellado 315 mm
- Cantidad costuras de sellado 1
- Duración de soldadura regulable No
- Bomba de vacío 20 l / min. (aprox. 1,2 m³ / h.)
- Vacío máximo -980 mbar
- Intensidad de vacío ajustable Sí
- Incluye 1 rollo de película para envasado al vacío (ancho 28 cm, largo 6 m)
- Potencia nominal 0,22 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 397 x prof. 345 x al. 105 mm
- Peso 4,9 kg



- ▶ Envasado al vacío y sellado combinados
- ▶ Marinado
- ▶ Sellado
- ▶ Envasado al vacío con recipiente de envasado al vacío (disponible opcionalmente)



- ▶ Portarrollos con cuchilla integrada



- ▶ Conexión para recipiente de envasado al vacío

300750

GTIN 4015613811451



PVP* 375,- €

Envasadora al vacío 420/20L

Con su portarrollos y su cuchilla integrada, esta envasadora al vacío está lista para usar. Este aparato es ideal para envasar al vacío, marinar y sellar alimentos, especialmente en cantidades pequeñas.



- Longitud barra de sellado 420 mm
- Cantidad costuras de sellado 2
- Duración de soldadura regulable 2 niveles
- Bomba de vacío 20 l / min. (aprox. 1,2 m³ / h.)
- Vacío máximo -900 mbar
- Características Portarrollos con cuchilla integrada
- Incluye 1 rollo de film transparente (40 cm x 6 m)
- Potencia nominal 0,36 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 500 x prof. 395 x al. 140 mm
- Peso 6,6 kg



- ▶ Envasar al vacío y sellar
- ▶ Sellar
- ▶ Marinar
- ▶ Envasado al vacío con recipientes al vacío (disponible de manera opcional)



- ▶ Portarrollos con cuchilla integrada



- ▶ Conexión para recipientes al vacío

300746

GTIN 4015613699257



PVP* 489,- €

Accesorio

Juego rollos de folio 220

- Juego compuesto por: 2 rollos de film transparente
- Grosor de la lámina: 80 µm
- Ancho rollo: 22 cm
- Longitud rollo: 5 m
- Apto para hornos sous-vide: Sí
- Medidas: an. 220 x prof. 40 x al. 40 mm
- Peso: 0,46 kg
- GTIN: 4015613474946



300418

PVP* 17,50 €

Juego rollos de folio 280

- Juego compuesto por: 2 rollos de film transparente
- Grosor de la lámina: 80 µm
- Ancho rollo: 28 cm
- Longitud rollo: 5 m
- Apto para hornos sous-vide: Sí
- Medidas: an. 50 x prof. 280 x al. 50 mm
- Peso: 0,51 kg
- GTIN: 4015613474953



300419

PVP* 19,50 €

Recipiente de vacío

- Material: Plástico
- Capacidad: 1,5 litro(s)
- Apilable: Sí
- Medidas: an. 135 x prof. 135 x al. 180 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613632445

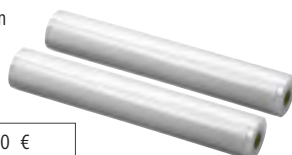


300422

PVP* 33,- €

Juego rollos de folio 400

- Juego compuesto por: 2 rollos de film transparente
- Grosor de la lámina: 80 µm
- Ancho rollo: 40 cm
- Longitud rollo: 6 m
- Apto para hornos sous-vide: Sí
- Medidas: an. 400 x prof. 65 x al. 65 mm
- Peso: 0,87 kg
- GTIN: 4015613715742



300424

PVP* 24,50 €

Bolsa de vacío estructurada

- Capacidad: 20 litro(s)
- Tamaño bolsas: 400 x 600 mm
- Grosor de la lámina: 90 µm
- Diseño: Gofradas (acanaladas por un lado)
- Apto para hornos sous-vide: Sí
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (50 bolsas)
- Medidas: an. 600 x prof. 400 x al. 1 mm
- Peso: 1,9 kg
- GTIN: 4015613473345



300414

PVP* 49,- €

Envasadora al vacío K 300/60L



Todo de un vistazo: esta envasadora al vacío de cámara está equipada con una tapa de vidrio y un manómetro para controlar el vacío. En la cámara, una abrazadera evita el deslizamiento de la bolsa de vacío.



- Material tapa
- Longitud barra de sellado
- Cantidad costuras de sellado
- Duración de soldadura regulable
- Medidas de la cámara
- Bomba de vacío
- Vacío máximo
- Intensidad de vacío ajustable
- Características

Vidrio
300 mm
2
3 - 9 segundos
305 x 320 x 90 mm (an. x prof. x al.)
60 l / min. (aprox. 4 m³ / h.)
-900 mbar
Sí
Tiempo de envasado al vacío: 20 - 99 segundos
Indicación de presión por manómetro
Abrazadera para bolsa de vacío
30 bolsas de vacío (280 x 330 mm)
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
an. 375 x prof. 440 x al. 271 mm
15,1 kg

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



- ▶ Envasar al vacío y sellar
- ▶ Sellar manualmente
- ▶ Marinar



- ▶ Intensidad de vacío ajustable
- ▶ Tiempo de sellado regulable: 3-9 segundos



- ▶ En la cámara, una abrazadera evita el deslizamiento de la bolsa de vacío

300747

GTIN 4015613699264



PVP* 779,- €

Envasadora al vacío K 290/77L



Envasar al vacío, marinar y sellar: esta envasadora al vacío de cámara con 5 niveles de intensidad ofrece una amplia variedad de opciones para almacenar y preparar alimentos.



- Material tapa
- Longitud barra de sellado
- Cantidad costuras de sellado
- Duración de soldadura regulable
- Medidas de la cámara
- Bomba de vacío
- Vacío máximo
- Intensidad de vacío ajustable
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Polimetilmetacrilato (PMMA)
290 mm
1
0 - 6 segundos
350 x 300 x 80 mm (an. x prof. x al.)
aprox. 77 l / min. (4,62 m³ / h.)
-999 mbar
Sí
0,63 kW | 230 V | 50 Hz
an. 360 x prof. 520 x al. 350 mm
21,8 kg



- ▶ Envasar al vacío y sellar
- ▶ Marinar



- ▶ Intensidad de vacío ajustable
- ▶ Tiempo de sellado regulable: 0-6 segundos



300749

GTIN 4015613794822



PVP* 1.269,- €

Envasadora al vacío K 250/150L

Esta envasadora al vacío con cámara es potente, robusta y fácil de manejar. Si es necesario, se puede compensar la altura en la cámara mediante las placas de inserción suministradas.



- Material tapa: Plexiglas
- Longitud barra de sellado: 250 mm
- Cantidad costuras de sellado: 1
- Duración de soldadura regulable: 6 niveles
- Medidas de la cámara: 256 x 370 x 125 mm (an. x prof. x al.)
- Bomba de vacío: 150 l / min. (8-9 m³ / h.)
- Vacío máximo: -995 mbar
- Intensidad de vacío ajustable: No
- Incluye: 2 placas de inserción para compensación de altura (250 x 300 x 17 mm)
- Potencia nominal: 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas: an. 320 x prof. 540 x al. 265 mm
- Peso: 29 kg



► Funciones: envasado al vacío y sellado combinados



► Tiempo de sellado regulable: 6 niveles



300301

GTIN 4015613708355



PVP* 2.998,- €

Accesorio

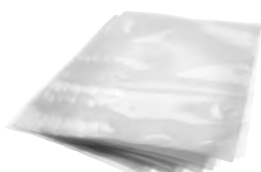
Bolsas de vacío G1,2L



- Diseñado para: Envasadoras al vacío exteriores
- Grosor de la lámina: 90 µm
- Diseño: Gofradas (acanaladas por un lado)
- Apto para hornos sous-vide: Sí
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (50 bolsas)

	Capacidad	Tamaño bolsas	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
G1,2L	1,2 litro(s)	160 x 250 mm	an. 160 x prof. 250 x al. 1 mm	0,32 kg	300411	11,- €	4015613459196
G2,5L	2,5 litro(s)	200 x 300 mm	an. 200 x prof. 300 x al. 1 mm	0,47 kg	300412	13,50 €	4015613459202
G7,5L	7,5 litro(s)	300 x 400 mm	an. 300 x prof. 400 x al. 1 mm	0,99 kg	300413	25,- €	4015613459219

Bolsas de vacío K1,2L



- Diseñado para: Envasadoras al vacío de cámara
- Grosor de la lámina: 90 µm
- Diseño: Lisa
- Apto para hornos sous-vide: Sí
- Cantidad de unidades de pedido: 1 paquete (100 bolsas)

	Capacidad	Tamaño bolsas	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
K1,2L	1,2 litro(s)	160 x 250 mm	an. 160 x prof. 250 x al. 1 mm	0,67 kg	300311	17,50 €	4015613610320
K2,5L	2,5 litro(s)	200 x 300 mm	an. 200 x prof. 300 x al. 1 mm	1,02 kg	300312	25,- €	4015613610337
K7,5L	7,5 litro(s)	300 x 350 mm	an. 300 x prof. 350 x al. 1 mm	1,74 kg	300313	45,- €	4015613610344



Nos encanta prestar atención a los detalles.

También en ellos se debe hacer notar siempre la alta calidad de Bartscher, ya se trate de una simple olla o de un recipiente Gastronorm.

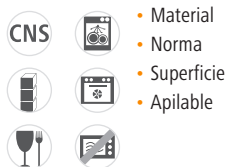
En las siguientes páginas le mostramos nuestra extensa gama de accesorios.

ACCESORIOS DE COCINA

Cubeta GN, Basic Line



Recipiente GN conforme a la norma EN631, de acero inoxidable al cromo-níquel, con superficie satinada



Acero inoxidable al cromo níquel
EN 631
Mate
Sí

Gastronorm	Profundidad cubeta	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1/1 GN	20 mm	3,4 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 20 mm	0,12 kg	711020	11,- €	4015613695556
1/1 GN	40 mm	5 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 40 mm	0,85 kg	711040	14,50 €	4015613695570
1/1 GN	65 mm	9 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 65 mm	0,92 kg	711065	16,50 €	4015613695587
1/1 GN	100 mm	14 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 100 mm	1,1 kg	711100	19,- €	4015613695594
1/1 GN	150 mm	21 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 150 mm	1,5 kg	711150	28,- €	4015613695600
1/1 GN	200 mm	28 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 200 mm	1,8 kg	711200	34,- €	4015613695617
2/3 GN	20 mm	2,3 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 20 mm	0,48 kg	723020	9,- €	4015613695624
2/3 GN	40 mm	3 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 40 mm	0,6 kg	723040	10,- €	4015613695631
2/3 GN	65 mm	5,5 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 65 mm	0,64 kg	723065	12,50 €	4015613695648
2/3 GN	100 mm	9 litro(s)	an. 355 x prof. 325 x al. 100 mm	0,75 kg	723100	15,50 €	4015613695655
2/3 GN	150 mm	13 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 150 mm	0,5 kg	723150	20,50 €	4015613695662
2/3 GN	200 mm	18 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 200 mm	0,6 kg	723200	26,- €	4015613695679
1/2 GN	20 mm	1,6 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 20 mm	0,35 kg	712020	8,50 €	4015613695686
1/2 GN	40 mm	2 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 40 mm	0,44 kg	712040	9,50 €	4015613695693
1/2 GN	65 mm	4 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 65 mm	0,45 kg	712065	10,50 €	4015613695709
1/2 GN	100 mm	6,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 100 mm	0,58 kg	712100	13,50 €	4015613695716
1/2 GN	150 mm	9,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 150 mm	0,83 kg	712150	18,50 €	4015613695723
1/2 GN	200 mm	12,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 200 mm	0,96 kg	712200	22,50 €	4015613695730
1/3 GN	20 mm	1,1 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 20 mm	0,25 kg	713020	7,- €	4015613695747
1/3 GN	40 mm	1,5 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 40 mm	0,32 kg	713040	9,- €	4015613695761
1/3 GN	65 mm	2,5 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 65 mm	0,36 kg	713065	10,50 €	4015613695778
1/3 GN	100 mm	4 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 100 mm	0,46 kg	713100	11,50 €	4015613695785
1/3 GN	150 mm	5,75 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 150 mm	0,69 kg	713150	16,50 €	4015613695792
1/3 GN	200 mm	7,8 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 200 mm	0,8 kg	713200	20,50 €	4015613695808
1/4 GN	20 mm	0,8 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 20 mm	0,18 kg	714020	5,75 €	4015613695822
1/4 GN	40 mm	1,6 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 40 mm	0,24 kg	714040	8,25 €	4015613695839
1/4 GN	65 mm	1,8 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 65 mm	0,27 kg	714065	9,- €	4015613695846
1/4 GN	100 mm	2,8 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 100 mm	0,36 kg	714100	10,- €	4015613695853
1/4 GN	150 mm	4 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 150 mm	0,52 kg	714150	14,- €	4015613695860
1/6 GN	65 mm	1 litro(s)	an. 176 x prof. 162 x al. 65 mm	0,2 kg	716065	7,25 €	4015613695877
1/6 GN	100 mm	1,6 litro(s)	an. 176 x prof. 162 x al. 100 mm	0,26 kg	716100	8,50 €	4015613695884
1/6 GN	150 mm	2,4 litro(s)	an. 176 x prof. 162 x al. 150 mm	0,38 kg	716150	11,50 €	4015613695891
1/9 GN	65 mm	0,6 litro(s)	an. 176 x prof. 108 x al. 65 mm	0,13 kg	719065	5,75 €	4015613695907
1/9 GN	100 mm	1 litro(s)	an. 176 x prof. 108 x al. 100 mm	0,22 kg	719100	8,50 €	4015613695914

Tapa, Basic Line



Gastronorm	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1/1 GN	0,3 kg	711311	14,- €	4015613695921
2/3 GN	0,3 kg	711323	13,- €	4015613695938
1/2 GN	0,25 kg	711312	11,- €	4015613695945
1/3 GN	0,2 kg	711313	9,- €	4015613695969
1/4 GN	0,15 kg	711314	7,- €	4015613695976
1/6 GN	0,1 kg	711316	5,50 €	4015613695983
1/9 GN	0,08 kg	711319	4,- €	4015613695990

GN cubeta, Top Line



- Material
- Norma
- Superficie
- Apilable



Acero inoxidable 18/10
EN 631
Brillante
Sí

Gastronorm	Profundidad cubeta	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 20 mm	1,8 kg	A120020	36,- €	4015613273662
2/1 GN	40 mm	10 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 40 mm	1,7 kg	A120040	39,- €	4015613271040
2/1 GN	65 mm	18,5 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 65 mm	2,5 kg	A120065	43,- €	4015613271057
2/1 GN	100 mm	28,5 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 100 mm	3,1 kg	A120103	49,- €	4015613271811
2/1 GN	150 mm	42,5 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 150 mm	3 kg	A120153	69,- €	4015613271828
1/1 GN	20 mm	3,4 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 20 mm	0,9 kg	A121025	19,- €	4016098166722
1/1 GN	40 mm	5 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 40 mm	1,1 kg	A121040	21,- €	4015613271064
1/1 GN	65 mm	9 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 65 mm	1,3 kg	A121065	24,- €	4016098162755
1/1 GN	100 mm	14 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 100 mm	1,4 kg	A121100	28,- €	4016098162762
1/1 GN	150 mm	21 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 150 mm	1,7 kg	A120610	39,- €	4016098101204
1/1 GN	200 mm	28 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 200 mm	2,1 kg	A121200	52,- €	4015613271071
2/4 GN	20 mm	1,6 litro(s)	an. 530 x prof. 162 x al. 20 mm	0,5 kg	A128020	12,50 €	4015613271118
2/4 GN	40 mm	2 litro(s)	an. 530 x prof. 162 x al. 40 mm	0,55 kg	A128040	15,- €	4015613271125
2/4 GN	65 mm	3,8 litro(s)	an. 530 x prof. 162 x al. 65 mm	0,75 kg	A128065	19,- €	4015613271132
2/4 GN	100 mm	6 litro(s)	an. 530 x prof. 162 x al. 100 mm	1 kg	A128100	26,- €	4015613271149
2/4 GN	150 mm	9 litro(s)	an. 530 x prof. 162 x al. 150 mm	1,2 kg	A128150	36,- €	4015613271156
2/3 GN	20 mm	2,3 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 20 mm	0,55 kg	A125020	13,50 €	4015613271194
2/3 GN	40 mm	3 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 40 mm	0,75 kg	A125040	17,- €	4015613271200
2/3 GN	65 mm	5,5 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 65 mm	0,83 kg	A125065	19,- €	4015613271217
2/3 GN	100 mm	9 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 100 mm	1,1 kg	A125100	24,- €	4015613271224
2/3 GN	150 mm	13 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 150 mm	1,4 kg	A125150	34,- €	4015613271231
2/3 GN	200 mm	18 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 200 mm	1,6 kg	A125200	42,- €	4015613271248
1/2 GN	20 mm	1,6 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 20 mm	0,45 kg	A122020	10,50 €	4015613271088
1/2 GN	40 mm	2 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 40 mm	0,6 kg	A122040	12,- €	4015613271095
1/2 GN	65 mm	4 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 65 mm	0,6 kg	A122065	13,50 €	4016098162779
1/2 GN	100 mm	6,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 100 mm	0,7 kg	A122100	17,- €	4016098162786
1/2 GN	150 mm	9,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 150 mm	1,1 kg	A120620	25,50 €	4015613278988
1/2 GN	200 mm	12,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 200 mm	1,2 kg	A122200	35,- €	4015613271101
1/3 GN	20 mm	1,1 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 20 mm	0,25 kg	A123020	9,- €	4015613271255
1/3 GN	40 mm	1,5 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 40 mm	0,4 kg	A123040	10,50 €	4015613271262
1/3 GN	65 mm	2,5 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 65 mm	0,45 kg	A123065	12,- €	4016098162793
1/3 GN	100 mm	4 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 100 mm	0,55 kg	A123100	17,- €	4016098162809
1/3 GN	150 mm	5,75 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 150 mm	0,6 kg	A123150	25,- €	4016098101266
1/3 GN	200 mm	7,8 litro(s)	an. 325 x prof. 176 x al. 200 mm	0,9 kg	A123200	31,- €	4015613271279
1/4 GN	20 mm	0,8 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 20 mm	0,2 kg	A124020	7,- €	4015613271163
1/4 GN	65 mm	1,8 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 65 mm	0,3 kg	A124065	10,- €	4015613271170
1/4 GN	100 mm	2,8 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 100 mm	0,45 kg	A124100	12,- €	4016098170354
1/4 GN	150 mm	4 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 150 mm	0,65 kg	A120640	19,50 €	4016098101297
1/4 GN	200 mm	5,5 litro(s)	an. 265 x prof. 162 x al. 200 mm	0,85 kg	A124200	25,- €	4015613271187
1/6 GN	65 mm	1 litro(s)	an. 176 x prof. 162 x al. 65 mm	0,2 kg	A126065	8,50 €	4016098170385
1/6 GN	100 mm	1,6 litro(s)	an. 176 x prof. 162 x al. 100 mm	0,3 kg	A126100	10,50 €	4016098170378
1/6 GN	150 mm	2,4 litro(s)	an. 176 x prof. 162 x al. 150 mm	0,35 kg	A120650	19,- €	4016098101327
1/6 GN	200 mm	3,4 litro(s)	an. 176 x prof. 162 x al. 200 mm	0,45 kg	A126200	29,- €	4015613271286
1/9 GN	65 mm	0,6 litro(s)	an. 176 x prof. 108 x al. 65 mm	0,1 kg	A129065	9,- €	4016098169181
1/9 GN	100 mm	1 litro(s)	an. 176 x prof. 108 x al. 100 mm	0,2 kg	A129100	10,50 €	4016098169198

GN cubeta agujereada, Top Line



Acero inoxidable 18/10
EN 631
Brillante
Con perforación (agujereado)
Sí

Gastronorm	Profundidad cubeta	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1/1 GN	65 mm	9 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 65 mm	1,1 kg	A101065	36,- €	4016098175229
1/1 GN	100 mm	14 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 100 mm	1,4 kg	A101100	42,- €	4016098175236
1/1 GN	150 mm	21 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 150 mm	1,6 kg	A101150	56,- €	4016098175243
2/3 GN	65 mm	5,5 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 65 mm	0,9 kg	A103065	27,- €	4015613278940
2/3 GN	100 mm	9 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 100 mm	0,95 kg	A103100	35,- €	4015613487618
2/3 GN	150 mm	13 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 150 mm	1 kg	A103150	49,- €	4015613487625
1/2 GN	65 mm	4 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 65 mm	0,65 kg	A102065	21,- €	4016098175199
1/2 GN	100 mm	6,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 100 mm	0,7 kg	A102100	26,- €	4016098175205
1/2 GN	150 mm	9,5 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 150 mm	0,95 kg	A102150	32,- €	4016098175212

Tapa



CNS 18/10

Gastronorm	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1/1 GN	1 kg	A120615	20,- €	4016098101211
2/3 GN	0,65 kg	A120634	14,- €	4015613271293
1/2 GN	0,45 kg	A120625	12,- €	4016098101242
1/3 GN	0,3 kg	A120635	10,- €	4016098101273
1/4 GN	0,2 kg	A120645	9,- €	4016098101303
1/6 GN	0,18 kg	A120655	5,- €	4016098101334
1/9 GN	0,1 kg	A120649	5,50 €	4016098169204

Tapa con orificio p. cuchara



CNS 18/10

Gastronorm	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120616	22,- €	4016098101228
2/3 GN	0,6 kg	A120637	16,- €	4015613271309
1/2 GN	0,4 kg	A120626	14,- €	4016098101259
1/3 GN	0,3 kg	A120636	12,50 €	4016098101280
1/4 GN	0,25 kg	A120646	10,50 €	4016098101310
1/6 GN	0,15 kg	A120656	9,- €	4016098101341

Tapa con junta



CNS 18/10

Gastronorm	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120615D	52,- €	4015613409054
2/3 GN	0,55 kg	A120634D	44,- €	4015613409061
1/2 GN	0,4 kg	A120625D	34,- €	4015613409078
1/3 GN	0,3 kg	A120635D	29,- €	4015613409085
1/4 GN	0,2 kg	A120645D	26,- €	4015613409092
1/6 GN	0,1 kg	A120655D	21,- €	4015613409108

Accesorio

Barra intermedia, 325 mm

- Medidas: an. 330 x prof. 20 x al. 35 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601

PVP* 8,50 €

Barra intermedia 530 mm

- Medidas: an. 530 x prof. 20 x al. 35 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602

PVP* 10,- €

Bandeja GN

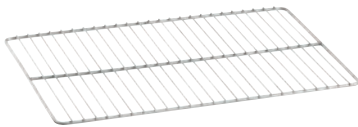


- Material
- Norma
- Superficie
- Borde reforzado
- Apilable

Acero inoxidable 18/10
EN 631
Mate
Sí
Sí

Gastronorm	Profundidad cubeta	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 20 mm	2,7 kg	A101181	49,- €	4015613271699
2/1 GN	40 mm	10 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 40 mm	2 kg	A101182	59,- €	4015613271705
2/1 GN	65 mm	18,5 litro(s)	an. 650 x prof. 530 x al. 65 mm	2,5 kg	A101183	63,- €	4015613271712
1/1 GN	20 mm	3,5 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 20 mm	1,5 kg	A101185	29,- €	4015613271729
1/1 GN	40 mm	5 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 40 mm	1,5 kg	A101186	32,- €	4015613271736
1/1 GN	65 mm	9 litro(s)	an. 530 x prof. 325 x al. 65 mm	1,7 kg	A101187	37,- €	4015613271743
1/2 GN	20 mm	1,6 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm	0,7 kg	A101190	16,- €	4015613271750
1/2 GN	40 mm	2 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 40 mm	0,75 kg	A101191	20,- €	4015613271767
1/2 GN	65 mm	4 litro(s)	an. 325 x prof. 265 x al. 65 mm	0,8 kg	A101192	22,- €	4015613271774
2/3 GN	20 mm	2,3 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 20 mm	1,2 kg	A101195	20,- €	4015613271781
2/3 GN	40 mm	3 litro(s)	an. 355 x prof. 325 x al. 40 mm	1,1 kg	A101196	27,- €	4015613271798
2/3 GN	65 mm	5,5 litro(s)	an. 354 x prof. 325 x al. 65 mm	0,75 kg	A101197	30,- €	4015613271804

Rejilla GN



- Material

Acero inoxidable 18/10

Gastronorm	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
2/1 GN	an. 650 x prof. 530 x al. 10 mm	1,9 kg	A101092	59,- €	4016098175267
1/1 GN	an. 325 x prof. 530 x al. 10 mm	0,95 kg	A101091	39,- €	4016098175250
1/2 GN	an. 330 x prof. 265 x al. 55 mm	0,75 kg	786009	45,- €	4015613815275
2/3 GN	an. 355 x prof. 325 x al. 8 mm	0,74 kg	134091	25,- €	4015613890319

Base para cubeta con orificio, GN



- Material
- Diseño

Acero inoxidable 18/10
Con perforación (agujereado)

Gastronorm	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1/1 GN	an. 467 x prof. 269 x al. 18 mm	0,8 kg	A101161	33,- €	4015613271644
1/2 GN	an. 250 x prof. 195 x al. 17 mm	0,4 kg	A101162	25,- €	4015613271651
1/3 GN	an. 262 x prof. 110 x al. 30 mm	0,3 kg	A101163	18,- €	4015613271682



Porta-notas 610-1AL



El soporte para notas permite una visión general segura de todos los pedidos y es imprescindible en toda cocina organizada y en el ámbito de servicio.

- Material Aluminio
- Material ruedas Vidrio



► Instalación segura mediante montaje en pared con tornillos



► Buena sujeción de las notas mediante bolas de cristal en el interior del carril



► Manejo sencillo y rápido

	Diseño	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Porta-notas 610-1AL	610 mm de ancho	an. 610 mm prof. 60 mm al. 20 mm	0,5 kg	A256061V	24,- €	4015613799513
Porta-notas 910-1AL	910 mm de ancho	an. 910 mm prof. 60 mm al. 20 mm	0,7 kg	A256091V	29,- €	4015613799520
Porta-notas 1200-1AL	1.200 mm de ancho	an. 1.205 mm prof. 60 mm al. 20 mm	0,85 kg	256120	35,- €	4015613868530

Cubertero 1/1GN polipropileno



- Material Polipropileno
- Color Gris
- Gastronorm 1/1 GN
- Cantidad compartimentos 4
- Apilable Sí
- Medidas an. 530 x prof. 325 x al. 100 mm
- Peso 0,7 kg

A500410

PVP* 10,- €

GTIN 4015613584164

Cubertero BK40L



Este portacubiertos es perfecto para comedores, bufés y áreas de autoservicio. Gracias a las características del material y a la posibilidad de quitar las cestas para cubiertos disponibles opcionalmente, permite una limpieza higiénicamente perfecta.



- Cantidad compartimentos 4
- Diseñado para 4 cestas para cubiertos, Ø 90 mm, al. 140 mm
- No incluido en el suministro Cestas para cubiertos
- Medidas an. 504 x prof. 150 x al. 192 mm
- Peso 1,5 kg

500449

PVP* 39,- €

GTIN 4015613833132

Cubetero BK40H



Este portacubiertos es perfecto para comedores, bufés y áreas de autoservicio. Gracias a las características del material y a la posibilidad de quitar las cestas para cubiertos disponibles opcionalmente, permite una limpieza higiénicamente perfecta.



- Cantidad compartimentos 4
- Diseñado para 4 cestas para cubiertos, Ø 90 mm, al. 140 mm
- No incluido en el suministro Cestas para cubiertos
- Medidas an. 180 x prof. 480 x al. 475 mm
- Peso 2,7 kg

500443

PVP* 79,- €

GTIN 4015613833149

Cubetero BK40



Este portacubiertos es perfecto para comedores, bufés y áreas de autoservicio. Gracias a las características del material y a la posibilidad de quitar las cestas para cubiertos disponibles opcionalmente, permite una limpieza higiénicamente perfecta.



- Cantidad compartimentos 4
- Diseñado para 4 cestas para cubiertos, Ø 90 mm, al. 140 mm
- No incluido en el suministro Cestas para cubiertos
- Medidas an. 265 x prof. 304 x al. 202 mm
- Peso 1,3 kg

500445

PVP* 43,- €

GTIN 4015613803029

Cubetero BK60



Este portacubiertos es perfecto para comedores, bufés y áreas de autoservicio. Gracias a las características del material y a la posibilidad de quitar las cestas para cubiertos disponibles opcionalmente, permite una limpieza higiénicamente perfecta.



- Cantidad compartimentos 6
- Diseñado para 6 cestas para cubiertos, Ø 90 mm, al. 140 mm
- No incluido en el suministro Cestas para cubiertos
- Medidas an. 385 x prof. 304 x al. 206 mm
- Peso 1,6 kg

500446

PVP* 52,- €

GTIN 4015613803036

Accesorio

Cesta para cubiertos BKCNS

- Material: Acero inoxidable al cromo níquel
- Diámetro: 90 mm
- Medidas: an. 115 x prof. 115 x al. 138 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613812786



500447

PVP* 9,50 €

Cesta para cubiertos BKKST

- Material: Plástico
- Color: Blanco
- Diámetro: 90 mm
- Medidas: an. 99 x prof. 99 x al. 141 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613812793



500448

PVP* 2,- €

Salero 300



Con una capacidad de 300 ml, este salero es de uso flexible: se puede utilizar para espolvorear sal, especias, azúcar o incluso harina.

- Material: Aluminio
- Diseño: Con tapa de rosca
- Diseñado para: Sal, Especias, Azúcar, Harina
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 saleros)

	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Salero 300	300 ml	an. 70 x prof. 70 x al. 115 mm	0,06 kg	680654	29,- €	4015613762036
Salero 650	650 ml	an. 85 x prof. 85 x al. 190 mm	0,11 kg	680655	62,- €	4015613762050

Sartén wok W385F



La versátil sartén wok con base plana para cocinas profesionales: apta para diversos tipos de fuegos, ideal para saltear, guisar, freír y tostar. La solución para las máximas exigencias. Eficiencia en la preparación y una calidad de cocción excepcional que convienen en todos los aspectos.



- Capacidad: 5,75 litro(s)
- Diámetro: 385 mm
- Altura sartén sin tapa: 90 mm
- Diseño fondo: Plano
- Diámetro superficie: 145 mm
- Apta para inducción: Sí
- Características: Óptima transmisión del calor gracias al fondo sándwich de tres capas
- Medidas: an. 395 x prof. 660 x al. 92 mm
- Peso: 1,58 kg

106002

PVP* 89,- €

GTIN 4015613855752

Sartén E180-D1



Un utensilio extremadamente versátil en todo tipo de cocinas: ya sea para freír, asar o calentar, esta sartén de acero inoxidable con tapa a juego es ideal para cualquier placa de cocción.



- Modelo superficie de asado: Acero inoxidable Cepillado
- Material asa(s): Acero inoxidable
- Características mango: Aislado contra el calor
- Apta para inducción: Sí
- Incluye: 1 tapa

	Diámetro interior	Diámetro superficie	Altura sartén	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
E180-D1	180 mm	125 mm	65 mm	an. 200 x prof. 350 x al. 110 mm	0,95 kg	100454	42,- €	4015613773209
E200-D1	200 mm	145 mm	65 mm	an. 400 x prof. 221 x al. 112 mm	0,96 kg	100456	46,- €	4015613773216
E240-D1	240 mm	190 mm	75 mm	an. 260 x prof. 486 x al. 98 mm	1,3 kg	100457	52,- €	4015613773223

Olla E3L-SG1



Esta olla de acero inoxidable es un utensilio extremadamente versátil para todo tipo de cocinas. Su mango largo fijo garantiza un manejo óptimo en la cocina.



- Con bordes antiderrame
- Apta para inducción
- Mango desmontable
- Incluye

Sí
Sí
No
1 tapa

	Capacidad	Diámetro superficie	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Olla E3L-SG1	3 litro(s)	158 mm	an. 200 mm prof. 365 mm al. 170 mm	1,1 kg	100450	49,- €	4015613773162
Olla E4L-SG1	4 litro(s)	175 mm	an. 222 mm prof. 407 mm al. 178 mm	1,3 kg	100451	55,- €	4015613773179
Olla E6,7L-SG1	6,7 litro(s)	215 mm	an. 485 mm prof. 265 mm al. 200 mm	2 kg	100452	72,- €	4015613773186
Olla E10,4L-SG1	10,4 litro(s)	250 mm	an. 560 mm prof. 310 mm al. 220 mm	2,7 kg	100453	87,- €	4015613773193

Olla E6,1L-1



Esta olla de acero inoxidable es un utensilio extremadamente versátil para todo tipo de cocinas. Las asas con aislamiento térmico permiten un manejo seguro durante el trabajo.



- Con bordes antiderrame
- Apta para inducción
- Características mango
- Incluye

Sí
Sí
Aislado contra el calor
1 tapa

	Capacidad	Diámetro superficie	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Olla E6,1L-1	6,1 litro(s)	175 mm	an. 295 mm prof. 220 mm al. 240 mm	1,7 kg	100446	59,- €	4015613773124
Olla E10,4L-1	10,4 litro(s)	265 mm	an. 420 mm prof. 325 mm al. 210 mm	3,2 kg	100449	89,- €	4015613773155
Olla E11L-1	11 litro(s)	215 mm	an. 340 mm prof. 265 mm al. 290 mm	2,4 kg	100447	83,- €	4015613773131
Olla E16L-1	16 litro(s)	290 mm	an. 355 mm prof. 443 mm al. 270 mm	3,8 kg	100448	109,- €	4015613773148
Olla 25L-D290	25 litro(s)	290 mm	an. 320 mm prof. 320 mm al. 326 mm	4,5 kg	100441	145,- €	4015613699660
Olla 25L con tapa	25 litro(s)	330 mm	an. 430 mm prof. 430 mm al. 275 mm	6,1 kg	100440	159,- €	4015613647746
Olla 30L con tapa	30 litro(s)	330 mm	an. 430 mm prof. 430 mm al. 325 mm	6,4 kg	100445	175,- €	4015613647753
Olla 70L-D380	70 litro(s)	380 mm	an. 450 mm prof. 450 mm al. 450 mm	12 kg	100442	298,- €	4015613714851

Juego de cocina T4P1



CNS



• Juego compuesto por

- Con bordes antiderrame
- Apta para inducción
- Características mango
- Medidas
- Peso

4 ollas con tapa y 1 sartén

Olla 1: capacidad 2 litros, Ø fondo 16 cm, altura 10 cm

Olla 2: capacidad 2,7 litros, Ø fondo 18 cm, altura 11 cm

Olla 3: capacidad 5,1 litros, Ø fondo 24 cm, altura 11,5 cm

Olla 4: capacidad 6,1 litros, Ø fondo 20 cm, altura 20 cm

Sartén: capacidad 2,8 litros, Ø fondo 24 cm, altura 6,5 cm

Sí

Sí

Asa(s) fría(s)

an. 585 x prof. 340 x al. 245 mm

6 kg

A130442

PVP* 142,- €

GTIN 4015613417158

Juego de cocina T4



CNS



• Juego compuesto por

- Con bordes antiderrame
- Apta para inducción
- Características mango
- Medidas
- Peso

4 ollas con tapa

Olla 1: capacidad 8 litros, Ø fondo 24 cm, altura 20 cm

Olla 2: capacidad 9 litros, Ø fondo 26 cm, altura 20,5 cm

Olla 3: capacidad 13 litros, Ø fondo 28 cm, altura 22,5 cm

Olla 4: capacidad 15 litros, Ø fondo 30 cm, altura 25 cm

Sí

Sí

Asa(s) fría(s)

an. 360 x prof. 315 x al. 425 mm

9 kg

A130441

PVP* 215,- €

GTIN 4015613403977

Manoplas de cocina 300



Este par de manoplas de cocina hechas de algodón son muy resistentes al calor gracias al retardante de llama procesado. Las trabillas permiten colgarlas para mantener ordenado el espacio de trabajo.

- Material
- Color
- Resistente a temperaturas hasta
- Características

100 % algodón (exterior)

Negro

250 °C

Con retardante de llama

Con retardante de llama

Densidad del material: 640 g/m²

- Volumen de suministro

1 par de manoplas

- Indicación importante

No lavar para preservar el retardante de llama

	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Manoplas de cocina 300	an. 200 x prof. 300 x al. 35 mm	0,23 kg	A500510	16,- €	4015613735467
Manoplas de cocina 370	an. 220 x prof. 370 x al. 35 mm	0,28 kg	A500511	18,- €	4015613735474
Manoplas de cocina 420	an. 235 x prof. 420 x al. 35 mm	0,36 kg	A500512	19,- €	4015613735481
Manoplas de cocina 600	an. 230 x prof. 600 x al. 35 mm	0,51 kg	A500513	26,- €	4015613735498

Recipiente de almacenamiento 10L



Recipiente robusto y apilable para el almacenamiento higiénico de diversos tipos de cereales, especias, arroz o fideos. La práctica tapa abatible transparente permite ver rápidamente qué productos secos hay en el recipiente.

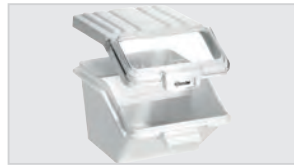


- Material
- Características tapa
- Apilable

Polipropileno
Policarbonato
Elemento superpuesto con tapa abatible, extraíble
Tapa abatible transparente, bloqueable
Sí



► Recipiente de almacenamiento robusto



► Elemento superpuesto con tapa abatible
► Tapa abatible transparente, bloqueable



	Capacidad	Incluye	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Recipiente de almacenamiento 10L	10 litro(s)	1 pala	an. 300 mm prof. 400 mm al. 230 mm	1,2 kg	500384	32,- €	4015613752716
Recipiente de almacenamiento 24L	24 litro(s)	1 taza de medición, 500 ml	an. 300 mm prof. 590 mm al. 435 mm	3,5 kg	500386	81,- €	4015613752723
Recipiente de almacenamiento 47L	47 litro(s)	1 taza de medición, 500 ml	an. 480 mm prof. 580 mm al. 440 mm	5 kg	500387	95,- €	4015613752730

Carro de almacenamiento 81L



Recipiente robusto y móvil para el almacenamiento higiénico de diversos tipos de cereales, especias, arroz o fideos. La tapa transparente permite ver rápidamente qué productos secos hay en el recipiente.



- Material
- Características tapa
- Con ruedas
- Ruedas
- Incluye
- Estado de suministro

Polipropileno
Policarbonato
Extraíble
Gancho para pala integrado
Tapa corredera transparente
Sí
2 ruedas, 2 ruedas giratorias
1 pala
Juego de montaje (montaje fácil)



► Recipiente de almacenamiento móvil
► 2 ruedas, 2 ruedas giratorias



► Tapa corredera transparente
► Extraíble



	Capacidad	Capacidad de carga máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Carro de almacenamiento 81L	81 litro(s)	77 kg	an. 330 mm prof. 750 mm al. 740 mm	9,9 kg	500381	189,- €	4015613752693
Carro de almacenamiento 102L	102 litro(s)	103 kg	an. 400 mm prof. 750 mm al. 735 mm	10,8 kg	500383	219,- €	4015613752709

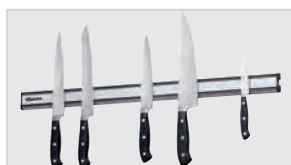
Barra magnética 615AL



- Material
- Diseñado para

Aluminio
Cuchilla
Tijeras
Utensilios de cocina
2
610 mm
Material de fijación
an. 615 x prof. 18 x al. 45 mm
0,5 kg

- Cantidad de bandas magnéticas
- Longitud de las bandas magnéticas
- Incluye
- Medidas
- Peso



► Barra magnética para cuchillos, tijeras y otros utensilios de cocina



► Versión en aluminio



► Cantidad de bandas magnéticas: 2

256025

GTIN 4015613893518

PVP* 21,- €

Tabla de cortar 40x30 W



- Material
- Color

Polietileno
Blanco
400 x 300 mm
15 mm
No
Adecuado para alimentos
4 patas de goma, antideslizantes
De olor y sabor neutro
Apto para lavavajillas
an. 400 x prof. 300 x al. 20 mm
1,6 kg



- Superficie de corte
- Grosor de la placa
- Canal recoge grasas
- Características

- Medidas
- Peso

A120587

GTIN 4015613690339

PVP* 16,- €

Tabla de cortar 48x37 W-RK



Esta tabla de cortar está provista de dos rebordes que, por un lado, garantizan una sujeción segura a la superficie de trabajo y, por otro lado, evitan que los alimentos se salgan de ella.



- Material
- Color

Plástico
Blanco
10 mm
Circundante
Sí



- Grosor de la placa
- Canal recoge grasas
- Reborde



► Reborde



► Surco para evitar derrames

	Superficie de corte	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Tabla de cortar 48x37 W-RK	415 x 300 mm	an. 480 x prof. 375 x al. 45 mm	1,7 kg	A120593	22,- €	4015613716084
Tabla de cortar PE, reborde, blanca	520 x 300 mm	an. 580 x prof. 375 x al. 45 mm	2,1 kg	A120588	27,- €	4015613405025

Tabla de cortar Easy 53x32 W

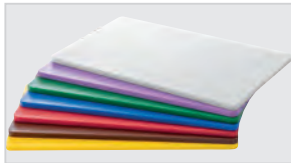


Tablas de cortar en formato de 53 x 32 cm. - Tablas de cortar de diferentes colores para los distintos grupos de alimentos. Conforme con HACCP, la Tabla de cortar azul de doble cara -para cortar pescado- impresiona por su durabilidad.



- Material
- Superficie de corte
- Grosor de la placa
- Canal recoge grasas
- Características

Polietileno
530 x 325 mm
14 mm
No
Utilizable por ambos lados
De olor y sabor neutro
Conforme con HACCP
Adecuado para alimentos
No daña los cuchillos.
Apto para lavavajillas
Resistente a los impactos y a los cortes
an. 530 x prof. 320 x al. 14 mm
2,2 kg



- ▶ La higiene en el punto de mira
- ▶ Tablas de cortar de distintos colores para los diferentes grupos de alimentos



- ▶ Grosor de la placa: 14 mm
- ▶ Apto para lavavajillas

- Medidas
- Peso

	Color	Código:	PVP*	GTIN
Tabla de cortar Easy 53x32 W	Blanco	A120542	19,50 €	4015613878010
Tabla de cortar Easy 53x32 LI	Morado	A120543	19,50 €	4015613878027
Tabla de cortar Easy 53x32 GR	Verde	A120544	19,50 €	4015613878034
Tabla de cortar Easy 53x32 B	Azul	A120545	19,50 €	4015613878041
Tabla de cortar Easy 53x32 R	Rojo	A120546	19,50 €	4015613878058
Tabla de cortar Easy 53x32 BR	Marrón	A120547	19,50 €	4015613878065
Tabla de cortar Easy 53x32 GE	Amarillo	A120548	19,50 €	4015613878072

Tabla de cortar 60x40 W



La higiene es lo primero con las tablas de cortar en formato 60 x 40 cm: tablas de cortar de diferentes colores para distintos grupos de alimentos. La tabla de cortar blanca, que es conforme con HACCP, para productos de panadería o lácteos, destaca por su durabilidad.



- Material
- Superficie de corte
- Grosor de la placa
- Canal recoge grasas
- Características

Polietileno
600 x 400 mm
16 mm
No
De olor y sabor neutro
Conforme con HACCP
Adecuado para alimentos
No daña los cuchillos.
Resistente a los impactos y a los cortes
Apto para lavavajillas
6 patas de goma, antideslizantes
an. 600 x prof. 400 x al. 20 mm
3,5 kg



- ▶ La higiene en el punto de mira
- ▶ Tablas de cortar de distintos colores para los diferentes grupos de alimentos



- ▶ Grosor de la placa: 16 mm
- ▶ Apto para lavavajillas

- Medidas
- Peso

	Color	Código:	PVP*	GTIN
Tabla de cortar 60x40 W	Blanco	A120592	35,- €	4015613690346
Tabla de cortar 60x40 LI	Morado	A120527	35,- €	4015613837505
Tabla de cortar 60x40 GR	Verde	A120523	35,- €	4015613837475
Tabla de cortar 60x40 B	Azul	A120522	35,- €	4015613837468
Tabla de cortar 60x40 R	Rojo	A120521	35,- €	4015613837451
Tabla de cortar 60x40 BR	Marrón	A120526	35,- €	4015613837499
Tabla de cortar 60x40 GE	Amarillo	A120524	35,- €	4015613837482

Tabla de cortar PRO



La higiene ocupa el primer plano en la serie de tablas de cortar PRO – tablas de cortar de diferentes colores para diferentes grupos de alimentos.



- Material
- Grosor de la placa
- Canal recoge grasas
- Características



Polietileno

20 mm

Sí

De olor y sabor neutro

Conforme con HACCP

Adecuado para alimentos

No daña los cuchillos.

Resistente a los impactos y a los cortes

Apto para lavavajillas

Patas de goma, antideslizantes



PRO 32x26



PRO 53x32



20 mm



- ▶ La higiene en primer plano: tablas de cortar serie PRO
- ▶ Tablas de cortar disponibles en varios colores para los diferentes grupos de alimentos

- ▶ Grosor de la tabla: 20 mm
- ▶ Apta para lavavajillas

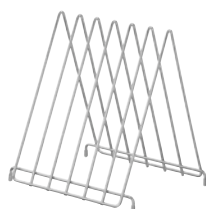
- ▶ Con canal recoge grasas
- ▶ Apta para el contacto con alimentos
- ▶ Conforme con HACCP

	Color	Superficie de corte	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Tabla de cortar PRO 32x26 W-R	Blanco	290 x 225 mm	an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm	1,6 kg	A120528	15,- €	4015613837512
Tabla de cortar PRO 32x26 LI-R	Morado	290 x 225 mm	an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm	1,6 kg	A120537	15,- €	4015613837574
Tabla de cortar PRO 32x26 GR-R	Verde	290 x 225 mm	an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm	1,6 kg	A120532	15,- €	4015613837543
Tabla de cortar PRO 32x26 B-R	Azul	290 x 225 mm	an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm	1,6 kg	A120531	15,- €	4015613837536
Tabla de cortar PRO 32x26 R-R	Rojo	290 x 225 mm	an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm	1,6 kg	A120529	15,- €	4015613837529
Tabla de cortar PRO 32x26 BR-R	Marrón	290 x 225 mm	an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm	1,6 kg	A120534	15,- €	4015613837567
Tabla de cortar PRO 32x26 GE-R	Amarillo	290 x 225 mm	an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm	1,6 kg	A120533	15,- €	4015613837550
Tabla de cortar PRO 53x32 W-R	Blanco	490 x 285 mm	an. 530 x prof. 325 x al. 24 mm	3,2 kg	A120511	29,- €	4015613710273
Tabla de cortar PRO 53x32 LI-R	Morado	490 x 285 mm	an. 530 x prof. 325 x al. 24 mm	3,2 kg	A120539	29,- €	4015613837598
Tabla de cortar PRO 53x32 GR-R	Verde	490 x 285 mm	an. 530 x prof. 325 x al. 24 mm	3,2 kg	A120512	29,- €	4015613712055
Tabla de cortar PRO 53x32 B-R	Azul	490 x 285 mm	an. 530 x prof. 325 x al. 24 mm	3,2 kg	A120514	29,- €	4015613712079
Tabla de cortar PRO 53x32 R-R	Rojo	490 x 285 mm	an. 530 x prof. 325 x al. 24 mm	3,2 kg	A120513	29,- €	4015613712062
Tabla de cortar PRO 53x32 BR-R	Marrón	490 x 285 mm	an. 530 x prof. 325 x al. 24 mm	3,2 kg	A120538	29,- €	4015613837581
Tabla de cortar PRO 53x32 GE-R	Amarillo	490 x 285 mm	an. 530 x prof. 325 x al. 24 mm	3,2 kg	A120515	29,- €	4015613712086

Accesorio

Soporte para tablas de cortar 60

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de alojamiento: 6 tablas
- Apto para lavavajillas: Sí
- Medidas: an. 265 x prof. 280 x al. 305 mm
- Peso: 1,2 kg
- GTIN: 4015613733722



A120516

PVP* 33,- €

Flambeador 1300GK



- Tipo de gas
- Modo de encendido
- Margen de temperaturas hasta
- Llama ajustable
- No incluido en el suministro
- Indicación importante

Butano
Encendido piezoeléctrico
1.300 °C
Sí
Cartucho de gas
Para el funcionamiento se requiere un cartucho de gas de Bartscher an. 190 x prof. 35 x al. 60 mm
0,16 kg

- Medidas
- Peso

A150646

GTIN 4015613783451

PVP* 24,- €



▶ Diseño práctico y ergonómico



▶ Funcionamiento con cartucho de gas
▶ Cartucho de gas página 15



▶ Llama ajustable

Flambeador 1300FG



- Tipo de gas
- Modo de encendido
- Margen de temperaturas hasta
- Llama ajustable
- Rellenable
- No incluido en el suministro
- Medidas
- Peso

Gas de mechero
Encendido piezoeléctrico
1.300 °C
Sí
Sí
Relleno
an. 95 x prof. 70 x al. 165 mm
0,15 kg

A555302

GTIN 4015613409498

PVP* 31,- €

Doner kebab knife 1000-E06



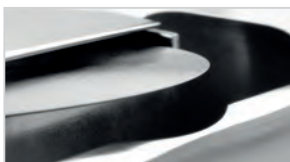
- Diseño cuchilla
- Diámetro cuchilla
- Espesor de corte
- Velocidad máx.
- Protección de cuchilla
- Diseño del cable de alimentación
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
Lisa
100 mm
0 - 6 mm
2.560 r.p.m
Sí
Longitud del cable: 2,8 m
1 cuchilla de reemplazo
1 piedra de afilado
0,08 kW | 230 V | 50 Hz
an. 130 x prof. 190 x al. 256 mm
1,4 kg

370158

GTIN 4015613615561

PVP* 155,- €



▶ Cuchilla de acero inoxidable
▶ Diámetro: 10 cm
▶ Con protección de cuchilla



▶ Regulación sencilla del espesor de corte
▶ Espesor de corte: 0-6 mm



▶ Incluye:
1 cuchilla de reemplazo
1 piedra de afilado

Esterilizador de cuchillos 9-330



Higiene con seguridad: el cristal tintado en negro protege contra la luz ultravioleta, con la que se pueden esterilizar hasta 9 cuchillos. Solo tiene que colgar el cuchillo, cerrar la puerta y ajustar el temporizador.



- Capacidad
- Longitud máx. de la hoja
- Longitud máx. del mango
- Tiempo mín. de esterilización
- Tipo de esterilización
- Tope de la puerta
- Diseño
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

9 cuchillos
330 mm
145 mm
30 minuto(s)
Luz ultravioleta
Derecha
Montaje sobre pared
0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 420 x prof. 175 x al. 610 mm
8,9 kg



► Cuchillos esterilizados con luz ultravioleta



► Capacidad: 9 cuchillos
► Longitud máx. de la hoja: 330 mm
► Longitud máx. del mango: 145 mm



► Interruptor de puerta

110438

GTIN 4015613754888

PVP* 369,- €



Afilador de cuchillos MS310



Cuidadoso del material y preciso. Ya se trate de hojas lisas, curvadas o dentadas, este afilador de cuchillos las afila y desbarba sin concesiones.



- Material
- Material del afilador
- Etapas de rectificado
- Diseñado para
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico
Diamante (micrométrico, monocristalino)
Piedra cerámica
Cuchillas lisas: 2 etapas (rectificado, desbarbado fino)
Borde serrado: 1 etapa
Cuchillas lisas
Cuchillas curvas
Cuchillas de borde serrado
0,03 kW | 230 V | 50 Hz
an. 190 x prof. 131 x al. 109 mm
1,4 kg



► Diseñada para:
Hojas lisas / Hojas curvadas / Hojas dentadas



► Placa magnética de recogida para partículas de desbarbado

120558

GTIN 4015613675824

PVP* 89,- €



Termómetro A1020 KTP

- Diseñado para: Medición de temperatura interna, Control de temperatura durante el transporte y almacenamiento
- Profundidad de inserción: 120 mm
- Rango de temperatura: -20 °C a 102 °C
- Incluye: Capuchón protector
- Medidas: an. 27 x prof. 27 x al. 140 mm
- Peso: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664293



292044

PVP* 7,50 €

Termómetro D1500 KTP

- Diseñado para: Medición de temperatura interna, Control de temperatura durante el transporte y almacenamiento
- Profundidad de inserción: 67 mm
- Rango de temperatura: -50 °C a 150 °C
- Batería: Pila de botón LR44/AG13
- Incluye: Capuchón protector, 1 batería
- Medidas: an. 151 x prof. 15 x al. 20 mm
- Peso: 0,03 kg
- GTIN: 4015613664231



292042

PVP* 14,- €

Termómetro D3000 KTP

- Diseñado para: Medición de temperatura interna, Control de temperatura durante el transporte y almacenamiento
- Profundidad de inserción: 120 mm
- Rango de temperatura: -50 °C a 300 °C
- Batería: Pila de botón LR754/AG5
- Incluye: Capuchón protector, 1 batería
- Medidas: an. 34 x prof. 34 x al. 160 mm
- Peso: 0,02 kg
- GTIN: 4015613664255



293043

PVP* 16,- €

Termómetro EDD 2500

- Diseñado para: Medición de temperatura interna, Control de temperatura durante el transporte y almacenamiento
- Profundidad de inserción: 100 mm
- Rango de temperatura: 0 °C a 250 °C
- Señal acústica al alcanzar la temperatura interior
- Accionado por: Pilas (1 x AAA 1,5 V)
- No incluido en el suministro: Pilas
- Medidas: an. 65 x prof. 72 x al. 23 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613885780



292058

PVP* 14,90 €

Termómetro D3000 KTP-KL

- Diseñado para: Medición de temperatura interna
- Profundidad de inserción: 110 mm
- Rango de temperatura: -40 °C a 300 °C
- Batería: Pila de botón CR2032
- Incluye: 2 pilas
- Medidas: an. 155 x prof. 45 x al. 23 mm
- Peso: 0,09 kg
- GTIN: 4015613720432



292481

PVP* 55,- €

Termómetro A3000 TP

- Diseñado para: Freidoras
- Profundidad de inserción: 300 mm
- Rango de temperatura: 10 °C a 300 °C
- Incluye: 1 pinza de sujeción ajustable
- Medidas: an. 50 x prof. 50 x al. 320 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

PVP* 8,50 €

Termómetro A500

- Diseñado para: Medición de temperatura ambiente, Neveras / congeladores, Control de temperatura durante el transporte y almacenamiento
- Rango de temperatura: -30 °C a 50 °C
- Medidas: an. 51 x prof. 13 x al. 66 mm
- Peso: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286



292049

PVP* 6,50 €

Termómetro A300

- Diseñado para: Medición de temperatura ambiente, Neveras / congeladores, Control de temperatura durante el transporte y almacenamiento
- Rango de temperatura: -30 °C a 30 °C
- Medidas: an. 62 x prof. 35 x al. 71 mm
- Peso: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262



292048

PVP* 8,50 €

Termómetro A250

- Diseñado para: Neveras / congeladores, Control de temperatura durante el transporte y almacenamiento
- Rango de temperatura: -40 °C a 25 °C
- Medidas: an. 134 x prof. 20 x al. 30 mm
- Peso: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279



292043

PVP* 8,- €

Termómetro infrarrojo D5500

- Diseñado para: Medición de temperatura de superficie (infrarrojos), Control de temperatura durante el transporte y almacenamiento
- Diseño: Digital
- Rango de temperatura: -50 °C a 550 °C
- Con puntero láser para mediciones precisas
- Batería: 2 x AAA 1,5 V
- No incluido en el suministro: Pilas
- Medidas: an. 40 x prof. 90 x al. 160 mm
- Peso: 0,13 kg
- GTIN: 4015613885797



292059

PVP* 22,90 €

Abrelatas KB565

- Material: Acero inoxidable, Plástico
- Material de la cuchilla: Acero inoxidable
- Medidas superficie: an. 131 x prof. 294 mm
- Regulable en altura: Sí
- Altura máx. lata: 565 mm
- Diseño:
Abrazadera de sujeción (preparada para fijación con tornillos)
Accionamiento por manivela con mecanismo de resorte
Grosor máx. de tablero: 60 mm
- Incluye: Cuchilla, Rueda de transporte
- Medidas: an. 125 x prof. 290 x al. 780 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613731247



A120355

PVP* 155,- €

Cuchilla KB565

- Cuchilla de repuesto para abrelatas KB565
- Material: Acero inoxidable
- Medidas: an. 66 x prof. 36 x al. 76 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613736112



A120356

PVP* 30,- €

Rueda de transporte KB565

- Rueda de transporte de repuesto para abrelatas KB565
- Material: Acero, Cromado
- Medidas: an. 39 x prof. 39 x al. 10 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613736129



A120357

PVP* 29,- €

Soporte para bolsa de basura 120L

- Material: Acero inoxidable, Goma, Plástico
- Diseñado para: Bolsa de basura de 120 litros
- Diseño: Superficie de apoyo para bolsa de basura, Dispositivo de suspensión, Cierre con goma elástica
- Manejo: Mecanismo de pedal
- Patas: 2
- Ruedas: 2 ruedas pivotantes con freno
- No incluido en el suministro: Bolsas de basura
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)
- Medidas: an. 590 x prof. 500 x al. 955 mm
- Peso: 4,2 kg
- GTIN: 4015613802176



860015

PVP* 119,- €

Cubo de basura Swing

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 52 litro(s)
- Cubo interior independiente: Sí
- Medidas recipiente interior: Ø 345 mm | Altura: 588 mm
- Cubeta interior: chapa de acero, galvanizada, extraíble, Con asas en el recipiente interior
- Características tapa: Tapa abatible, abertura: 290 mm de Ø
- Medidas: an. 390 x prof. 390 x al. 735 mm
- Peso: 8,83 kg
- GTIN: 4015613874296



860017

PVP* 185,- €

Cubo de basura 56L

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 56 litro(s)
- Medidas recipiente interior: Ø 370 mm | Altura: 520 mm
- Características tapa: Extraíble, con asa
Se puede colgar del lateral del cubo
- Ruedas: 4 ruedas giratorias
- Características: Con asas laterales
- Medidas: an. 460 x prof. 400 x al. 620 mm
- Peso: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670



860006

PVP* 232,- €



Las instalaciones sanitarias son la auténtica tarjeta de visita de los hoteles y los restaurantes. Para que todo esté a punto en ellas y en el resto de sus instalaciones, en esta sección encontrará una amplia gama de productos ¡Todo lo que necesita para que su local ofrezca un aspecto brillante!

EQUIPAMIENTO PARA HOTELES / HIGIENE Y MÁS

Limpiador F1L

- Diseñado para: Limpieza manual de superficies muy sucias, Limpieza de parrilla, horno y horno de vapor combinado (sin sistema de limpieza), Cocinas, campanas extractoras, freidoras basculantes, etc.
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Medidas: an. 100 x prof. 110 x al. 300 mm
- Peso: 1,1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773346



173278

PVP* 85,- €

Limpiador intensivo F1L

- Diseñado para: Para cocinas y lugares destinados al procesamiento de alimentos, Limpieza de parrilla, horno y horno de vapor combinado (sin sistema de limpieza), Cocinas, campanas extractoras, freidoras basculantes, etc., Limpieza de freidoras, Limpieza intensiva rápida y fiable de superficies de muy a extremadamente sucias
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Medidas: an. 105 x prof. 100 x al. 300 mm
- Peso: 1,1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773353



173280

PVP* 94,- €

Desengrasante F1L

- Diseñado para: Encimeras lavables, superficies de acero inoxidable, Paredes de azulejos y suelos de baldosas, Altamente eficaz contra restos en cafeteras, Máquinas y aparatos
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Medidas: an. 90 x prof. 63 x al. 251 mm
- Peso: 1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773339



173276

PVP* 55,- €

Detergente para lavavajillas F10L

- Diseñado para: Lavavajillas comerciales
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Medidas: an. 220 x prof. 190 x al. 310 mm
- Peso: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270

PVP* 70,- €

Detergente para lavavajillas F10LXTRA

- Diseñado para: Lavavajillas comerciales
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: No
- Exento de fosfatos: Sí
- Medidas: an. 230 x prof. 190 x al. 310 mm
- Peso: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271

PVP* 75,- €

Limpiador de hornos de vapor combi. F10L

- Diseñado para: Hornos de vapor combinados con sistema de dosificación automático
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Medidas: an. 230 x prof. 200 x al. 315 mm
- Peso: 11,5 kg
- GTIN: 4015613767925



173279

PVP* 115,- €

Abrillantador F10L

- Diseñado para: Lavavajillas comerciales, Lavavajillas domésticos, Hornos de vapor combinados con programa de abrillantado
- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Capacidad: 10 litros
- Diseño: Líquido
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Medidas: an. 220 x prof. 190 x al. 310 mm
- Peso: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272

PVP* 92,- €

Descalcificador F1L

- Diseñado para: Pequeños electrodomésticos, como hervidores de agua y cafeteras, etc.
- Capacidad: 6 x 1 litros
- Diseño: Líquido, Altamente concentrado
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: No
- Medidas: an. 90 x prof. 63 x al. 251 mm
- Peso: 1 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- GTIN: 4015613773322



173277

PVP* 52,- €

Columna de higiene DH1 1460



La columna de higiene es la solución móvil ideal para la higiene de manos, especialmente en áreas de acceso, sin montaje en la pared ni en el suelo. Junto con el dispensador de desinfectante, la bandeja recogegotas y el dispensador de guantes, la columna de higiene garantiza una higiene óptima en restaurantes, hoteles, estaciones de servicio, etc.



- Diseñado para
- Estado de suministro
- Juego de montaje compuesto por

- Incluye
- No incluido en el suministro

- Medidas
- Peso

Bartscher Dispensador de desinfectante PS 0,9L-W

Bartscher Bandeja de goteo PS 0,9L-W

Bartscher Dispensador de guantes K10

Juego de montaje

1 columna

1 base

Material de fijación

Dispensador de desinfectante

Bandeja de goteo

Dispensador de guantes

an. 400 x prof. 400 x al. 1.462 mm

10,2 kg



- ▶ Columna de higiene móvil
- ▶ Dispositivo dispensador de desinfectante
- ▶ Dispositivo dispensador de guantes



- ▶ Protección antirrobo para cartón de guantes desechables



- ▶ Disponible de manera opcional
- Dispensador de desinfectante Bartscher PS 0,9L-W
- Bandeja recogegotas Bartscher PS 0,9L-W
- Dispensador de guantes K10

850021

GTIN 4015613758466



PVP* 149,- €

Dispensador de guantes K10

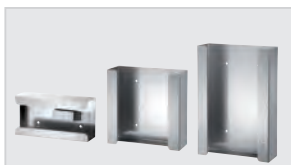


Para restaurantes, hoteles, gasolineras, residencias u hospitales: este dispensador de guantes se puede fijar fácilmente a la pared, ya sea en las zonas de acceso o en los puestos de trabajo. El resorte integrado garantiza una sujeción segura y permite usar cartones más pequeños.



- Diseñado para
- Medidas máx. del cartón

Guantes desechables en cartón estándar
an. 250 x prof. 130 x al. 78 mm



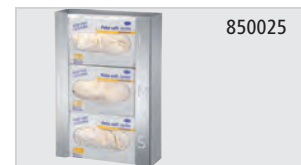
- ▶ Dispensador de guantes para montaje en pared



- ▶ Capacidad: 1 cartón



- ▶ Capacidad: 2 cartones



- ▶ Capacidad: 3 cartones

	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Dispensador de guantes K10	1 cartón	an. 130 x prof. 80 x al. 251 mm	0,77 kg	850023	43,- €	4015613758442
Dispensador de guantes K20	2 cartones	an. 260 x prof. 96 x al. 259 mm	1,2 kg	850024	49,- €	4015613758688
Dispensador de guantes K30	3 cartones	an. 260 x prof. 95 x al. 390 mm	1,7 kg	850025	59,- €	4015613758695

Dispensador de desinfectante PS 0,9L-W



Desinfección de las manos rápida y sencilla para una máxima protección. Este dispensador accionable con el codo y sistema de bombeo sin cartuchos proporciona unas condiciones de higiene óptimas, ya sea en cocinas, laboratorios o edificios públicos.

0,9 L

- Material: Aluminio, Polipropileno
- Apto para eurobotellas: 1000 ml
- Mirilla para controlar el nivel de relleno: Recipiente de plástico transparente
- Manejo: Manejo con una mano, Manejo con el codo, Manual
- No incluido en el suministro: Relleno



► Disponible de manera opcional
Bandeja recogegotas Bartscher
PS 0,9L-W



► Bloqueable



► Manejo con el codo



► Apto también para eurobotellas
de 1000 ml (recipiente desechable)

	Capacidad	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Dispensador de desinfectante PS 0,9L-W	0,9 litros	an. 95 mm prof. 225 mm al. 330 mm	0,67 kg	850019	39,- €	4015613704746
Dispensador de desinfectante PS 1L-W	1 litros	an. 95 mm prof. 225 mm al. 330 mm	0,83 kg	850048	75,- €	4015613761909



Accesorio

SKINTASTIC® LEOCID SEPT P7

- Diseñado para: Dispensador de desinfectante
- Formato: Eurobotella (1.000 ml)
- Capacidad: 12 x 1 litros
- Diseño: Líquido
- Características: Bactericida conforme a DIN EN 1276, Levuricida conforme a DIN EN 1650, Micobactericida conforme a DIN EN 14348, Acción viricida limitada conforme a DIN EN 14476, Sin perfume
- Indicación importante: Disponible solo en Alemania y Austria
- Medidas: an. 70 x prof. 90 x al. 210 mm
- Peso: 0,9 kg
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (12 botellas)
- GTIN: 4029888031315



173084

PVP* 169,- €

Bandeja de goteo PS 0,9L-W

- Diseñada para: Dispensador de desinfectante PS 0,9L-W, Dispensador de jabón PS 0,9L-W
- Material: Acero inoxidable, Polipropileno
- Recipiente colector: Medidas: 147 x 240 x 40 mm (an. x prof. x al.)
- Características: Bandeja de goteo apta para lavavajillas
- Medidas: an. 147 x prof. 285 x al. 377 mm
- Peso: 0,46 kg
- GTIN: 4015613699431



850018

PVP* 19,- €



Dispensador de desinfectante IRS 1L-W



1 L

- Material
- Capacidad
- Manejo
- Mirilla para controlar el nivel de relleno
- Bloqueable
- Incluye

• No incluido en el suministro

- Medidas
- Peso

Plástico
1 litros
Sin contacto (sensor de infrarrojos)
Mirilla
Sí
1 llave
Material de fijación
Pilas
Relleno
an. 123 x prof. 114 x al. 262 mm
0,73 kg



▶ Dispensador de desinfectante con sensor de infrarrojos



▶ Capacidad: 1 litro
▶ Sin cartuchos



▶ Dosificación preajustable a 2 niveles
▶ 0,4-0,8 ml o 0,8-1,6 ml

850027

GTIN 4015613759012



PVP* 89,- €

Dispensador jabón p. pared AI 1L



Diseño fácil de usar, fiable y atemporal

CNS

1 L

- Capacidad
- Mirilla para controlar el nivel de relleno
- Manejo
- Dosificación

- Incluye
- No incluido en el suministro
- Medidas
- Peso

1 litro(s)
Mirilla
Manual
Sistema de bombeado
Hasta 1,2 ml por cada accionamiento
Material de fijación
Relleno
an. 123 x prof. 110 x al. 204 mm
0,5 kg

850007

GTIN 4015613536965

PVP* 33,- €



Dispensador jabón PS 0,9L-W

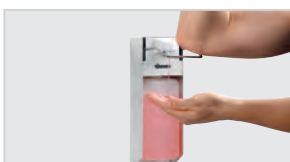


0,9 L

- Material
- Capacidad
- Apto para eurobotellas
- Mirilla para controlar el nivel de relleno
- Manejo

- No incluido en el suministro
- Medidas
- Peso

Aluminio
0,9 litro(s)
1000 ml
Recipiente de plástico transparente
Manejo con una mano
Manejo con el codo
Manual
Relleno
an. 95 x prof. 225 x al. 330 mm
0,65 kg



▶ Manejo con una mano
▶ Manejo con el codo
▶ Hasta 3 ml por cada accionamiento



▶ Apto también para eurobotellas de 1000 ml (recipiente desechable) página 449



▶ Disponible de manera opcional
Bandeja recogegotas Bartscher PS 0,9L-W página 449

850008

GTIN 4015613588599



PVP* 38,- €

Dispensador toallitas ILZF20



- Pliegues de papel

Apto para toallitas de papel de plegado convencional

Pliegue interplegamiento

Pliegue en capas

Pliegue en zigzag

Abertura en la parte delantera

Reposición por arriba

Material de fijación

Relleno

an. 270 x prof. 130 x al. 130 mm

0,99 kg

- Mirilla para controlar el nivel de relleno
- Características
- Incluye
- No incluido en el suministro
- Medidas
- Peso



- ▶ Adecuado para papel plegado estándar



- ▶ Fácil relleno
- ▶ Equipar desde arriba



850057

GTIN 4015613829005



PVP* 39,- €

Dispensador toallitas ILZF10



- Pliegues de papel

Apto para toallitas de papel de plegado convencional

Pliegue interplegamiento

Pliegue en capas

Pliegue en zigzag

Mirilla

Sí

Llenado mediante tapa frontal

Material de fijación (fijación de cuatro puntos)

Relleno

an. 285 x prof. 100 x al. 370 mm

1,9 kg

- Mirilla para controlar el nivel de relleno
- Bloqueable
- Características
- Incluye
- No incluido en el suministro
- Medidas
- Peso



- ▶ Reposición sencilla mediante una tapa frontal con cierre
- ▶ Mirilla para controlar el nivel



- ▶ Apto para toallas de papel plegado convencional



- ▶ Mirilla para controlar el nivel

850006

GTIN 4015613536958



PVP* 67,50 €

Secamanos, 2,1kW, plástico



- Material
- Temperatura aire

Plástico

aprox. 60 °C

53 litros / seg.

Sí



- Potencia de aire
- Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo

1 barra de plástico para fijar a la pared

Material de fijación

2,1 kW | 230 V | 50 Hz

an. 244 x prof. 264 x al. 200 mm

2,6 kg

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso



850000

PVP* 95,- €



GTIN 4015613459592



Secamanos IS 31LS-W



Pequeño pero potente: este secamanos compacto, con sensor de infrarrojos y conexión/desconexión automática, tiene una boquilla de aire de alto rendimiento que permite un secado rápido y completo de las manos.



- Material
- Temperatura aire
- Potencia de aire
- Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo
- Tiempo máx. de secado
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico
aprox. 80 °C
31,67 litros / seg.
Sí
aprox. 60 segundos
Material de fijación
1,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
an. 250 x prof. 170 x al. 240 mm
3,6 kg



- ▶ Pequeño, pero potente
- ▶ Tiempo máx. de secado: aprox. 60 segundos



- ▶ Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo



- ▶ Botón de encendido/apagado

850011

GTIN 4015613710259



PVP* 209,- €

Secamanos, 2,3kW, AI



- Material
- Temperatura aire
- Potencia de aire
- Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo
- Tiempo máx. de secado
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero inoxidable
Abrillantado
aprox. 60 °C
58 litros / seg.
Sí
aprox. 60 segundos
Material de fijación
2,3 kW | 230 V | 50 Hz
an. 260 x prof. 235 x al. 210 mm
4,8 kg



- ▶ Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo



- ▶ Boquilla de salida de aire giratoria

850001

GTIN 4015613482019



PVP* 269,- €

Secamanos Jet 1800



Las boquillas de aire de alto rendimiento permiten secar las manos rápida y completamente. Este eficaz método de secado de manos es higiénico a la vez que económico.



- Material
- Temperatura aire
- Potencia de aire
- Tiempo máx. de secado
- Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico
Esmaltado
Igual a temperatura ambiente
47 litros / seg.
aprox. 30 segundos
Sí

Material de fijación
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
an. 295 x prof. 240 x al. 650 mm
10,2 kg



- ▶ 2 hileras de boquillas de aire de alta potencia
- ▶ Tiempo máx. de secado: aprox. 30 segundos



- ▶ Depósito extraíble para agua condensada debajo del aparato



- ▶ Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo

850002

GTIN 4015613610665



PVP* 769,- €

Purificador de aire ambiente W4000



Con un caudal máximo de aire de 400m³/h, el purificador de aire ambiente W4000 limpia el aire de virus, alérgenos y olores. Los diferentes colores del anillo LED proporcionan información sobre la calidad actual del aire, a la vez que crean un hermoso acento de iluminación.



- Diseñado para
- Material
- Cantidad filtros
- Caudal máximo de aire
- Caudal de aire regulable
- Purificación del aire
- Sensor de calidad del aire
- Ajuste de tiempo
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Habitaciones de hasta 40 m²
Plástico
1
400 m³/h
3 niveles
Mediante luz ultravioleta
Sí
2, 4 u 8 horas
0,05 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 300 x prof. 270 x al. 565 mm
5 kg



- ▶ Diseñado para: Interiores de hasta 40 m²



- ▶ Caudal máximo de aire: 400 m³/h
- ▶ Caudal de aire regulable: 3 niveles



- ▶ Doble indicador de calidad del aire
- ▶ Pantalla digital
- ▶ Anillo de luz LED, diferentes colores

850200

GTIN 4015613769356



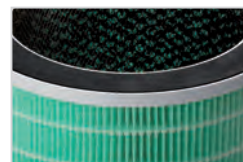
PVP* 149,- €

Filtro HEPA W4000

- Material: Plástico (PP, PET)
- Clase de filtro: HEPA H13
- Vida útil: 2.200 horas de funcionamiento
- Medidas: an. 215 x prof. 215 x al. 260 mm
- Peso: 0,7 kg
- GTIN: 4015613770536

850210

PVP* 29,- €



Secador de pelo para hotel 1600S



Ya sea en habitaciones de hotel, casas de huéspedes, albergues juveniles o incluso en camarotes de barco, este secador de pelo realza cualquier interior con su elegante diseño en color negro. El largo cable en espiral permite una gran flexibilidad en la elección del espacio para el montaje en pared.



- Material
- Regulación del flujo de aire
- Regulación de la temperatura
- Aire frío
- Clase de protección
- Botón de encendido/apagado
- Diseño
- Incluye
- Potencia nominal

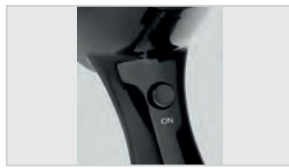
Plástico
3 niveles
Ajustable mediante flujo de aire
Sí
2
Sí
En el mango
Montaje sobre pared
Material de fijación
Soporte para pared
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz



▶ Regulación del caudal de aire
3 niveles
Aire frío



▶ Cable en espiral 1-2,5 m



▶ Botón de encendido/apagado



▶ Enchufe para máquina de afeitar integrado en el soporte de pared

	Toma para máquina de afeitar	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Secador de pelo para hotel 1600S	No	an. 245 mm prof. 185 mm al. 110 mm	0,75 kg	850041	42,- €	4015613761572
Secador de pelo para hotel 1600SR	Sí	an. 265 mm prof. 205 mm al. 105 mm	1,2 kg	850042	45,- €	4015613761589



Limpiazapatos



Zapatos lustrosos sin esfuerzo: manejo sencillo pulsando un botón con el pie



- Material
- Equipado con
- Asa de transporte
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Acero
Lacado en polvo
3 rodillos rotatorios silenciosos
1 cepillo limpiador, para la suciedad más incrustada
2 cepillos abrillantadores en terylene (poliéster), para zapatos claros u oscuros
Dispensador de crema con válvula para 100 ml de betún (sin rellenar)
Sí
0,12 kW | 230 V | 50 Hz
an. 400 x prof. 240 x al. 260 mm
6,4 kg

Betún, incoloro 1L

- Capacidad: 1 litro(s)
- Color: Sin color
- Medidas: an. 95 x prof. 95 x al. 210 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4016098160539

A120101

PVP* 69,- €



▶ 2 cepillos abrillantadores para zapatos claros u oscuros

120109

GTIN 4015613544328

PVP* 125,- €

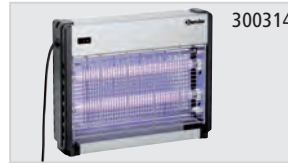


Matamoscas eléctrico IV-22



- Material
- Tensión de la rejilla
- Diseño
- Incluye

Plástico
2.000 - 2.200 V
Aparato de techo
Aparato de pie
1 cadena



	Radio de acción	Luminosidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
IV-22	6-8 m	2 x 6 W, tubo de neón UV-A	0,02 kW 230 V 50/60 Hz	an. 265 mm prof. 95 mm al. 265 mm	2,1 kg	300306	49,- €	4015613534138
IV-36	10 m	2 x 10 W, tubo de neón UV-A	0,03 kW 230 V 50/60 Hz	an. 390 mm prof. 95 mm al. 305 mm	2,8 kg	300314	76,- €	4015613534152
IV-65	12 m	2 x 20 W, tubo de neón UV-A	0,04 kW 230 V 50/60 Hz	an. 645 mm prof. 100 mm al. 365 mm	3,7 kg	300317	102,- €	4015613534169



Accesorio

Tubo recambio de neón UV-A 6 W

- Luminosidad: 6 W / UV-A
- Medidas: an. 225 x prof. 15 x al. 15 mm
- Peso: 0,02 kg
- GTIN: 4015613658001

300336

PVP* 5,- €

Tubo recambio de neón UV-A 10 W

- Luminosidad: 10 W / UV-A
- Medidas: an. 340 x prof. 25 x al. 25 mm
- Peso: 0,05 kg
- GTIN: 4015613658018

300334

PVP* 6,- €

Tubo recambio de neón UV-A 20 W

- Luminosidad: 20 W / UV-A
- Medidas: an. 600 x prof. 30 x al. 30 mm
- Peso: 0,08 kg
- GTIN: 4015613658025

300337

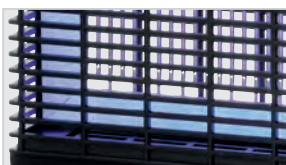
PVP* 8,- €

Exterminador de insectos IV-48



- Material
- Radio de acción
- Tensión de la rejilla
- Luminosidad
- Diseño
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Plástico
Aprox. 15 m
4.000 V
13 W, LED UVA
Aparato de techo
Aparato de pie
1 cadena
0,01 kW | 230 V | 50-60 Hz
an. 485 x prof. 100 x al. 263 mm
1,9 kg



- ▶ Bajo consumo gracias a la moderna tecnología LED
- ▶ Potencia lumínica: 13 W, LED UV-A



- ▶ Fácil de limpiar
- ▶ Cajón fácilmente extraíble



- ▶ Diseño:
Aparato de techo
Aparato de pie

300351

GTIN 4015613762371

PVP* 85,- €



Trampa antiinsectos IF-50



- Material
- Radio de acción
- Luminosidad
- Diseño

- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

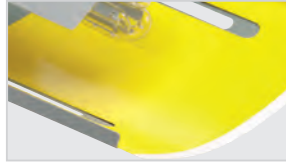
Aluminio
Cepillado
5 m
1 x 7 W, lámpara UV-A
Aparato de pie
Montaje sobre pared
1 lámina adhesiva
0,01 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 235 x prof. 115 x al. 305 mm
0,72 kg



► Diseño:
Aparato de pie
Montaje portante



► Potencia lumínica: 1 x 7 W, lámpara UV-A



► Método insecticida: película adhesiva

300370

GTIN 4015613807171



PVP* 59,- €

Cinta adhesiva IF-50

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (5 láminas adhesivas)
- Medidas: an. 240 x prof. 1 x al. 265 mm
- Peso: 0,03 kg
- GTIN: 4015613822044

300372

PVP* 15,- €

Lámpara UV-A 7 W

- Luminosidad: 1 x 7 W / UV-A
- Medidas: an. 54 x prof. 54 x al. 170 mm
- Peso: 0,11 kg
- GTIN: 4015613822037

300371

PVP* 15,- €

Trampa antiinsectos IF-92



- Material
- Radio de acción
- Luminosidad
- Diseño
- Incluye

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

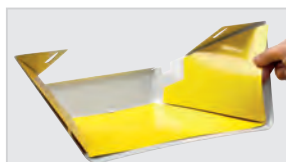
Acero
Esmaltado
9 m
1 x 20 W, bombilla UV-A
Montaje sobre pared
1 lámina adhesiva
Material de fijación
0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 450 x prof. 175 x al. 160 mm
1,4 kg



► Diseño: Montaje en pared



► Luminosidad: 1 x 20 W, bombilla UV-A



► Método insecticida: película adhesiva

300323

GTIN 4015613655413



PVP* 69,- €

Lámina adhesiva IF-92

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (5 láminas adhesivas)
- Medidas: an. 320 x prof. 180 x al. 1 mm
- Peso: 0,27 kg
- GTIN: 4015613659183

300326

PVP* 19,- €

Lámpara UV-A 20 W

- Luminosidad: 20 W / UV-A
- Medidas: an. 150 x prof. 70 x al. 40 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4015613659206

300328

PVP* 14,- €

Trampa para insectos IF-150

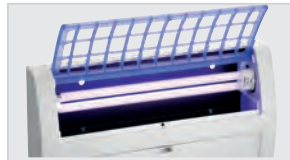


- Material
- Radio de acción
- Luminosidad
- Diseño
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

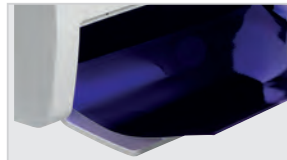
Plástico
Aprox. 15 m
1 x 36 W, tubo de neón UV-A
Montaje sobre pared
1 lámina adhesiva
0,04 kW | 230 V | 50-60 Hz
an. 476 x prof. 80 x al. 280 mm
1,8 kg



► Diseño: Montaje en pared



► Luminosidad: 1 x 36 W, tubo de neón UV-A



► Método insecticida: película adhesiva

300350

GTIN 4015613762357

PVP* 79,- €



Película adhesiva IF-150

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (5 láminas adhesivas)
- Medidas: an. 270 x prof. 390 x al. 1 mm
- Peso: 0,27 kg
- GTIN: 4015613801971

300352

PVP* 29,- €

Tubo de neón UV-A 36 W

- Luminosidad: 36 W / UV-A
- Medidas: an. 24 x prof. 416 x al. 43 mm
- Peso: 0,09 kg
- GTIN: 4015613811857

300353

PVP* 11,- €

Trampa antiinsectos IF-100

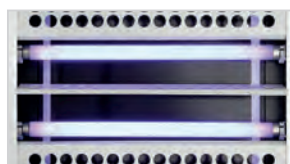


- Material
- Radio de acción
- Luminosidad
- Diseño
- Incluye
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Aluminio
Plástico
10 m
2 x 15 W, tubo de neón UV-A
Aparato de pie
Montaje sobre pared
2 láminas adhesivas
Material de fijación
0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
an. 620 x prof. 90 x al. 355 mm
2,4 kg



► Diseño:
Aparato de pie
Montaje en pared



► Luminosidad: 2 x 15 W, tubo de neón UV-A



► Método insecticida: película adhesiva

300321

GTIN 4015613638195

PVP* 145,- €



Cinta adhesiva IF-100

- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (5 láminas adhesivas)
- Medidas: an. 390 x prof. 313 x al. 2 mm
- Peso: 0,3 kg
- GTIN: 4015613638201

300322

PVP* 28,- €

Tubo de neón UV-A 15 W

- Luminosidad: 15 W / UV-A
- Medidas: an. 450 x prof. 30 x al. 30 mm
- Peso: 0,06 kg
- GTIN: 4015613657981

300325

PVP* 7,50 €

ÍNDICE DE NÚMEROS DE ARTÍCULOS

Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página
0		100451	436	101902	122	104457	181	105821	156	1062303	147
099977	333	100452	436	101904	124	104458	181	105827	153	1062503	147
099978	333	100453	436	101915	404	104500	181	105829	157	106576	99
099985	304	100454	435	101916	405	104501	181	105837	155	107273	71
099989	301	100456	435	101917	405	104523	286	105843	156	107274	71
099996	301	100457	435	101918	179	104538	286	105843S	156	107276	71
1		100524	112	101919	179	104548	286	1058503	150	107277	71
100047	193	100528	112	101923	404	104583	286	105854	154	107278	71
100048	193	100532	112	101929	179	104593	286	105858	154	107279	71
100054	193	100533	144	101933	405	104609	283	105860	153	107289	71
100058	193	100534	111	101939	405	104636	283	105864	218	107290	70
100061	192	100611	19	101972	123	104904	152	105865	218	107291	71
100062	192	100925	117	101973	123	104906	152	105866	219	107300	70
100067	192	100927	119	101974	123	104907	152	105867	218	107301	72
100080	389	100928	119	101975	123	104913	152	105868	219	107302	73
100082	284	101094	300	101978	123	104922	168	105871	164	107303	73
100083	284	101402	137	101979	123	104923	168	105872	164	107304	73
100085	389	101404	137	101980	123	1051403	64	105873	164	107305	73
100197	174	1014113	137	101983	123	1051503	64	105874	164	107306	73
100211	175	101412	137	101984	123	1051603	64	105884	155	107307	73
100262	175	101413	137	101985	123	105198	65	105890	164	107308	73
100273	175	101419	137	101986	122	1051993	65	105893	158	107309	73
100282	173	101530	136	101988	123	1052103	62	105917	160	107310	73
100292	174	101533	136	101989	123	1052303	62	105919	160	107311	69
100373	173	101535	136	101990	125	1053103	62	105922	158	109251	306
100374	173	101546	108	101992	125	105321	151	105929	163	109325	300
100404	81	101547	109	101993	125	105325	63	105936S	154	109326	300
100405	81	101548	108	101994	125	105343	63	1059503	150	109327	300
100406	81	101552	108	101995	125	1054503	65	105978	161	109329	300
100407	81	101554	109	101996	125	1054513	64	105981	163	109330	310
100408	81	101560	136	101997	125	105452	64	105985	160	109331	310
100412	98	101563	136	101999	124	105453	64	105986	162	109342	304
100413	98	101565	136	102000	125	1054603	65	105991	155	109343	304
100416	98	101566	136	102001	125	105601	217	105991S	155	109347	304
100417	99	101607	137	102002	125	105604	156	105994	161	109349	305
100425	99	101833	115	102008	125	105731	164	105995	161	109470	313
100426	99	101834	115	102010	125	105732	163	105996	217	109472	313
100427	99	101835	115	103063	221	1057503	150	105997	162	109474	313
100428	99	101836	115	103064	221	105760	159	105999	150	109522	301
100437	98	101837	115	103065	220	105761	159	106001	163	109547	301
100438	98	101840	114	103067	221	105762	159	106002	435	109559	306
100439	98	101841	114	103069	220	105763	159	1061533	146	109562	301
100440	436	101842	114	103076	222	105764	61	1061933	146	109640	296
100441	436	101843	114	103079	222	105765	61	106202	147	109641	296
100442	436	101844	115	103122	221	105769	159	106206	147	109688	301
100445	436	101846	114	104049	285	105770	159	106210	147	109691	301
100446	436	101847	114	104050	285	105780	84	106217	146	109740	307
100447	436	101848	114	104304	285	105800	157	106219	146	109741	307
100448	436	101849	114	104306	285	105804	23	1062213	147	109742	307
100449	436	101880	116	1043613	181	105817	63	106228	147	109743	307
100450	436	101881	116	1043623	181	105820	153	106229	147	109745	308

Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página
109746	308	110462	294	111678	296	114366	216	115309	27	117907	103
109747	308	110463	294	111680	296	114367	216	115320	27	117910	101
109749	308	110500	290	112020	30	114371	214	115805	23	117911	101
109847	340	110530	292	112021	30	114373	214	116005	92	117912	101
109848	340	110531	292	112022	30	114374	214	116011	92	117913	101
109849	340	110532	292	112023	30	115005	24	116108	92	117920	104
109865	333	110540	294	112025	30	115007	24	116109	92	117921	104
109877	314	110541	294	112026	30	115058	23	116111	95	117923	103
109878	314	110542	294	112027	30	115059	23	116112	93	117925	106
109881	340	110625	309	112030	30	115069	93	116113	92	117926	106
109884	313	110626	309	112031	30	115071	93	116116	93	117927	106
109885	313	110630	309	112035	30	115075	93	116119	93	117928	106
109886	314	110666	298	112081	213	115076	95	116299V	92	117930	105
109889	313	110668	298	112101	213	115083	81	116553	86	117931	105
109901	313	110677	302	112121	30	115084	81	116822	87	117932	105
109902	333	110690	303	112122	213	115086	81	116826	87	117933	105
109940	307	110691	303	112141	213	115087	82	116828	87	117934	105
109952	313	110692	303	112161	213	115088	84	116831	87	117937	104
109960	307	110693	303	112181	213	115089	93	117002	95	117938	104
110036	30	110694	303	112201	213	115090	24	117100	95	117939	105
110159	262	110765	302	114000	212	115095	24	117151	92	117940	105
110256	227	110872	281	114001	212	115099	25	117152	92	117941	105
110257	227	110873	281	114002	212	115107	27	117153	92	117945	100
110270	240	110874	281	114003	212	115111	29	117172	90	117946	100
110271	240	110881	230	114004	212	115112	29	117174	90	117947	104
110272	240	110881MA	230	114005	212	1151123	24	117175	90	117948	100
110273	240	110882	230	114006	212	115113	29	117176	90	120109	454
110274	240	110882MA	230	114258	209	1151133	24	117182	91	120178	420
110275	241	110883	231	114263	210	115114	30	117184	91	120198	420
110276	241	110883MA	231	114267	209	115115	28	117185	91	120302	415
110278	241	110884	231	114270	208	115116	29	117186	91	120307	414
110279	241	110884MA	231	114271	209	1151243	23	117262	94	120308	414
110311	300	110885	232	114272	210	115129	189	117263	94	120309	414
110312	300	110885MA	232	114273	208	115131	107	117264	94	120310	414
110317	300	110886	233	114274	208	115133	107	117265	94	120311	414
110318	300	110886MA	233	114275	208	115137	25	117712	92	120312	414
110335	239	110887	233	114277	209	115138	29	117733	88	120313	414
110350	290	110887MA	233	114278	208	115141	25	117735	88	120314	414
110400	290	110888	234	114279	208	115155	26	117737	88	120315	415
110410	242	110888MA	234	114282	209	115157	26	117740	88	120316	414
110414	242	110894	232	114296	208	1151580	26	117790	89	120325	414
110420	242	110894MA	232	114302	211	1151583	26	117791	89	120327	412
110422	242	110895	228	114303	211	1151593	26	117792	89	120331	412
110431	312	110897	228	114304	209	115204	28	117793	89	120332	412
110432	312	110898	229	114305	208	115205	28	117820	96	120333	413
110434	312	110899	229	114306	208	1152103	28	117822	97	120334	413
110435	312	110903	234	114356	215	1152113	28	117823	97	120337	413
110436	312	110904	235	114357	215	115245	25	117824	97	120338	413
110437	312	110905	235	114360	215	1152473	27	117825	97	120339	413
110438	443	110906	228	114361	215	1152483	27	117905	103	120341	413
110461	294	110907	229	114362	215	115308	27	117906	103	120342	413

Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página
120344	412	125543	245	1317003	19	150129	165	1582201	59	174059	421
120345	413	125543V1	245	131723	17	150145	356	158610	28	174060	423
120346	413	125543V2	245	131734	17	150146	355	158612	29	174061	423
120347	413	125544	245	1317433	17	150148	357	158614	137	174062	423
120348	413	125544V1	245	1317463	17	150151	358	158615	137	174063	423
120349	412	125544V2	245	131760	18	150159	358	158616	28	174064	421
120350	412	125614	206	131764	16	150176	358	162500	133	174196	422
120351	413	125624	206	131770	18	150182	359	162650	134	174221	422
120352	413	125628	206	131800	17	150184	356	162651	134	174251	422
120353	412	125631	204	131850	17	150187	355	162653	134	174276	422
120358	413	125631V1	204	131905	19	150188	355	162655	135	174301	422
120400	415	125631V2	204	131915	19	150189	358	162656	135	174302	421
120417	183	125633	205	131924	21	150191	358	162826	131	174305	422
120431	166	125633V1	205	131925	21	150193	359	162827	131	174520	186
120558	443	125633V2	205	131926	21	150195	359	162900	133	174600	81
120578	169	125634	205	131940	21	150197	357	162906	133	181134	385
120579	169	125634V1	205	131944	21	150226	406	162910	133	181137	385
120582	169	125634V2	205	131946	21	150227	406	162912	133	190014	317
120599	169	130115	402	131954	21	150310	151	165118	132	190015250	317
120709	420	130116	402	132060	21	150320	151	165119	132	190031	329
120710	420	130117	402	132115	20	150340	165	165122	133	190033	330
120741	75	130118	402	132125	20	150528	170	165521	129	190052	328
120751	76	130130	403	132255	20	150529	172	165522	129	190060	333
120752	77	130131	403	132257	20	150533	171	165523	129	190065	317
120753	77	130132	403	132260	126	150538	171	165524	133	190068	333
120758	77	130133	403	132261	126	1505393	172	165525	133	190079	336
120767	76	130134	403	132262	126	150545	170	165527	131	190080	325
120768	75	130135	403	132265	126	150546	170	165530	130	190086	332
120770	77	130136	403	132266	126	150606	60	173060	99	190087	333
120773	77	130137	403	132290	126	150607	140	173084	449	190089	336
120774	77	130138	403	132648	16	150678	139	173270	300	190091	337
120775	77	130140	403	132870	16	150687	99	173271	300	190094	336
120776	77	130151	401	133264	99	150958	60	173272	300	190095	324
120777	77	130152	401	134091	432	150959	61	173276	234	190096	326
120789	78	130153	401	135012	361	150960	61	173277	317	190097	331
120792	98	130154	401	135022	182	150961	61	173278	447	190108	320
120825	80	130206	401	135023	360	150981	354	173279	92	190114	320
120826	82	1311413	20	135026	361	150983	353	173280	447	190116	320
120827	83	1311813	20	135027	361	150990	354	173282	333	190117	320
120840	416	131306	18	135028	287	150992	321	173283	333	190129	322
120879	79	131308	18	135029	287	150993	321	173284	77	190133	320
121782	86	131413	18	135102	360	150996	353	173285	77	190139	354
125502	206	131415	18	135105	360	150997	353	174050	423	190153	321
125503	206	131418	18	135108	360	151510	111	174051	423	190154	321
125504	206	131419	18	135109	360	151512	111	174052	423	190174	339
125525	243	131425	18	137100	183	151520	110	174053	423	190175	339
125526	243	1315113	19	137101	183	1519821	60	174054	423	190179	339
125527	243	131514	19	137201	182	155670	60	174055	423	190184	316
125540	244	131515	19	137202	182	1582011	59	174056	423	190187	317
125540V1	244	1315213	19	1500508	406	1582051	59	174057	423	190193	316
125540V2	244	1315563	16	150127	140	1582101	59	174058	421	190208	320

Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página
190211	322	200128	346	203530	119	2800071	67	286234W	35	299051	55
190215	321	200131	347	203535	119	2800081	67	286247	36	299056	55
190216	321	200132	346	203725	116	280015	66	286301	37	299072	51
190218	320	200133	342	206203	16	280016	66	286302	37	299079	51
190223	321	200134	343	206204	86	280021	66	286305	42	299088	55
190225	339	200135	342	215035	148	280022	66	286310	42	299105	55
190230	338	200136	349	215036	148	280023	66	286326	35	299106	55
190231	338	2002010	119	215037	148	284007	37	286347	36	2991121	46
190232	338	2002018	120	215078	148	284113	42	286411	36	2991131	46
190233	339	2002020	119	215081	148	284116	42	286421	36	299114	54
190234	339	2002028	120	215093	148	284123	42	286426	61	299117	54
190235	339	200207	190	215094	148	284401	43	286506	39	299124	54
190236	339	2002088	120	215095	148	284804	37	286507	39	299215	48
190238	319	2002094	120	215096	148	285050	43	286508	39	299217	49
190239	319	2002095	120	220110	383	285052	40	286509	39	2992171	46
190248	319	2002101	120	256025	439	285071	39	286613	44	2992271	46
190250	318	2002102	118	256120	433	285076	39	286628	41	2992291	47
190251	318	2002121	120	257100	381	285080	43	286681	44	2992481	47
191001	345	2002150	121	257120	381	285083	43	286710	38	299303	50
191004	344	2002165	121	257130	381	285085	43	286811	43	2993031	54
191005	345	2002170	121	257140	381	285088	43	286917	40	299304	50
191007	344	2002203	117	257150	381	2851051	32	286921	40	299307	50
191010	344	200230	190	257160	381	2851121	32	286922	40	299308	50
1930311	68	2002302	118	257170	381	2851161	32	286924	40	299311	54
193036	68	200232	190	257180	381	2851241	32	286925	40	299318	49
1930511	68	200233	190	257200	381	2851251	32	286992	41	299319	49
193062	68	200240	190	258100	380	2851261	33	286994	40	299325	48
2		200254	207	258120	380	2851271	32	286995	41	299411	47
200019	343	200255	207	258140	380	2851361	33	286998	41	299421	47
200029	351	200261	207	258160	380	2851371	33	287410	34	299426	50
200043	343	200262	207	258180	380	285200	43	287420	34	299431	48
200049	352	200274	238	258200	380	285201	43	287431	34	2994521	52
200054	347	200282	227	264130	383	285203	43	292042	444	2994631	52
200057	352	200297	236	264140	383	2853051	42	292043	444	299471	52
200058	351	200298	236	264150	383	2853101	42	292044	444	299472	52
200059	352	200299	236	264160	383	2855051	39	292046	444	2995061	51
200061	346	200300	236	264170	383	2855061	39	292048	444	2995081	51
200063	349	200316	121	264180	383	2855071	39	292049	444	299510	51
200065	350	200317	121	264200	383	2855081	39	292058	444	299511	51
200069	347	200318	121	264220	383	2856031	44	292059	444	2996041	56
200073	348	200319	119	265100	382	2856211	38	292481	444	299607	56
200085	347	200356	237	265120	382	2856311	38	293043	444	299630	53
200086	348	200357	238	265140	382	2856811	44	2952720	41	299633	53
200095	342	200358	239	265160	382	2859171	41	295928	40	299634	53
200096	342	200359	227	265170	382	2859251	41	295953	40	2996731	56
200108	341	200570	237	265180	382	2859271	41	296999	67	2999021	57
200111	341	200575	238	265200	382	286099	39	299001	51	299910	57
200119	350	2006301	145	265220	382	286102	35	2990021	51	2999101	57
200120	341	2006601	145	272335	134	286104	35	299003	53	299911	57
200121	341	203500	118	2800021	67	286106	35	299004	56	2999521	53
200127	346	203510	118	2800031	67	286225	35	299014	55	2999961	53

Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página
3		300372	456	307107	369	312187	367	346207	373	370258	417
300055	391	300411	427	307116	368	313105	370	347107	374	370259	417
300061	391	300412	427	307117	369	313125	370	347127	374	370270	178
300064	393	300413	427	307126	368	313145	370	347147	374	370271	178
300065	392	300414	425	307127	369	313165	370	347167	374	370273	178
300084	397	300418	425	307136	368	313185	370	347187	374	370274	178
300122	395	300419	425	307137	369	313205	370	347207	374	370275	178
300123	395	300422	425	307146	368	314125	370	348107	375	370276	178
300133	390	300424	425	307147	369	314145	370	348127	375	370278	179
300134	389	300746	425	307156	368	314165	370	348147	375	370279	180
300135	390	300747	426	307157	369	314185	370	348167	375	370280	178
300142	397	300748	424	307166	368	315080	365	348187	375	370281	178
300143	301	300749	426	307167	369	315100	365	348207	375	370284	177
300144	301	300750	424	307186	368	315105	368	362080	364	370290	178
300147	301	305053	203	307187	369	315107	369	362100	364	370301	418
300149	396	305054	203	307206	368	315120	365	362120	364	370302	418
300156	301	305055	203	307207	369	315140	365	362140	364	371001	419
300183	395	305058	200	308106	368	315160	365	363080	364	386080	371
300184	395	305059	200	308107	369	315180	365	363100	364	387100	371
300192	394	305062	200	308116	368	315200	365	363120	364	389080	364
300193	394	305063	201	308117	369	315306	368	363140	364	389100	364
300194	394	305064	201	308126	368	315307	369	370035	142	389120	364
300195	394	305065	249	308127	369	316347	371	370036	143	389140	364
300196	394	305066	203	308136	368	317347	371	370100	142	398120	371
300197	395	305067	203	308137	369	325080	365	370101	142	398140	371
300198	395	305068	203	308146	368	325100	365	370158	442	398160	371
300199	396	305069	199	308147	369	325120	365	370164	180	399140	371
300210	394	306053	202	308156	368	325140	365	370165	180	399160	371
300211	394	306054	202	308157	369	325160	365	370174	176	4	
300301	427	306055	202	308166	368	325180	365	370175	176	400123	311
300306	455	306057	202	308167	369	325200	365	370191	176	400126	311
300311	427	306300	377	308186	368	337107	372	370193	176	400136	311
300312	427	306310	377	308187	369	337127	372	370195	177	400137	311
300313	427	306320	377	308206	368	337147	372	370196	177	401618	376
300314	455	306330	377	308207	369	337167	372	370197	177	401621	376
300317	455	306340	379	308242	373	337187	372	370198	177	405057	247
300321	457	306350	379	308243	367	337207	372	370199	177	406055	247
300322	457	306360	379	310107	367	337307	370	370205	145	406056	247
300323	456	306380	376	310127	367	338107	372	370211	141	465156	364
300325	457	306552	377	310147	367	338127	372	370224	417	5	
300326	456	306557	377	310167	367	338147	372	370235	418	500060	195
300328	456	306558	377	310187	367	338167	372	370238	419	500160	195
300334	455	306600	377	311107	367	338187	372	370239	419	500180	65
300336	455	306610	377	311127	367	338207	372	370242	419	500308	128
300337	455	306620	377	311147	367	338307	370	370243	419	500319	415
300350	457	306630	377	311167	367	338810	372	370246	419	500377	223
300351	455	306640	379	311187	367	346107	373	370247	419	500378	223
300352	457	306650	379	312107	367	346127	373	370248	419	500379	223
300353	457	306660	379	312127	367	346147	373	370249	419	500381	438
300370	456	306800	378	312147	367	346167	373	370253	417	500383	438
300371	456	307106	368	312167	367	346187	373	370257	417	500384	438

Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página
500386	438	5349	310	610196	186	700358G	250	700854	265	714040	429
500387	438	5351	310	610836	184	700358GV1	251	700856	278	714065	429
500443	434	5352	310	610839	186	700387	251	700857	265	714100	429
500445	434	5353	310	610848	185	700398G	255	700858	265	714150	429
500446	434	5354	310	610856	184	700415	273	700859	272	716065	429
500447	434	5355	310	610857	184	700416	273	700860	272	716100	429
500448	434	6		680654	435	700421	250	700898	269	716150	429
500449	433	600061	363	680655	435	700473V1	263	700898ZR	269	719065	429
500458	195	600601	363	7		700478G	253	700899	270	719100	429
500459	195	601151	398	700078	277	700487	273	700899ZR	270	723020	429
500464	195	601153	366	700087	263	700488	273	700900	269	723040	429
500481	194	601168	386	700118V1	258	700498	254	700900ZR	269	723065	429
500482	194	601169	386	700121	259	700562	257	700901	270	723100	429
500486	194	601177	386	700122	259	700578G	252	700901ZR	270	723150	429
500494	194	601179	387	700123	259	700592	275	700903	281	723200	429
500507	198	601180	387	700130	260	700593	275	700904	274	780002	84
500555	115	601203	386	700131	260	700595	275	700907	265	786008	81
500830	196	601204	386	700132	260	700597	275	700940	287	786009	78
500831	197	601261	398	700133	260	700611	268	700941	287	786010	81
500833	195	601282	398	700134	261	700616	283	700967	282	8	
500835	196	601292	398	700135	261	700678G	253	700968	282	825152	65
500840	196	601710	366	700137	261	700690	275	700969	282	825207	385
500846	198	601712	366	700142	261	700698	254	700978	252	825214	384
500847	198	603001	363	700143	261	700699	275	701053	396	825215	384
500935	197	603002	363	700182G	263	700705	280	701054	396	825217	384
525782	99	603003	363	700183	258	700706	280	711020	429	825218	384
529712	20	603004	363	700201G	248	700732	288	711040	429	825219	384
529723	20	603005	363	700202G	248	700778G	252	711065	429	825222	384
5301	310	603006	363	700203G	248	700806	262	711100	429	825223	385
5302	310	603007	363	700207G	256	700809	262	711150	429	825226	385
5303	310	603008	363	700208G	249	700812	266	711200	429	850000	451
5305	310	603012	363	700213G	256	700816	274	711311	429	850001	452
5316	310	603150	399	700231	257	700817	274	711312	429	850002	453
5318	310	603151	399	700239	246	700825	271	711313	429	850006	451
5319	310	603152	399	700248	288	700826	271	711314	429	850007	450
5320	310	603158	399	700251	246	700834	267	711316	429	850008	450
5321	310	603159	399	700256	247	700836	268	711319	429	850011	452
5322	310	603175	398	700258G	250	700836ZR	268	711323	429	850018	449
5325	310	605035	188	700261	288	700838	271	712020	429	850019	449
5327	310	605065	188	700276	264	700839	271	712040	429	850021	448
5328	310	606035	188	700277G	252	700840	276	712065	429	850023	448
5329	310	606065	188	700287	251	700841	276	712100	429	850024	448
5330	310	607035	188	700298G	255	700843	272	712150	429	850025	448
533051	93	608035	189	700314	256	700844	271	712200	429	850027	450
5331	310	609035	189	700323	264	700846	271	713020	429	850041	454
5336	310	609065	189	700336	255	700847	279	713040	429	850042	454
5338	310	609135	189	700341V1	278	700848	267	713065	429	850048	449
5339	310	609165	189	700342	277	700848ZR	267	713100	429	850057	451
5340	310	610181	185	700355	225	700851	266	713150	429	850200	453
5341	310	610182	185	700356	225	700852	279	713200	429	850210	453
5342	310	610195	186	700357	225	700853	272	714020	429	860000	387

Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página	Código	Página
860001	387	A120153	430	A120616	431	A124200	430	A150510	191	A190056	316
860002	387	A120255	413	A120620	430	A125020	430	A150512	172	A190105	320
860006	308	A120355	445	A120625	431	A125040	430	A150513	171	A190148	319
860015	445	A120356	445	A120625D	431	A125065	430	A150623	150	A190167	319
860017	445	A120357	445	A120626	431	A125100	430	A150625	150	A190169	319
9		A120401	167	A120634	431	A125150	430	A150646	442	A190189	318
900005	191	A120406	166	A120634D	431	A125200	430	A150668	138	A190198	319
900007	223	A120407	166	A120635	431	A126065	430	A150669	138	A2	
900011	349	A120408	166	A120635D	431	A126100	430	A150670	138	A200050	351
900300	99	A120409	167	A120636	431	A126200	430	A150671	138	A200052	352
A1		A120427	167	A120637	431	A128020	430	A150672	138	A201113	117
A100155	191	A120430	166	A120640	430	A128040	430	A150673	138	A203112	199
A100205	175	A120465	168	A120645	431	A128065	430	A150674	139	A203113	199
A100265	191	A120466	168	A120645D	431	A128100	430	A150676	139	A256061V	433
A100266	191	A120467	168	A120646	431	A128150	430	A150679	139	A256091V	433
A101065	431	A120511	441	A120649	431	A129065	430	A150974	140	A3	
A101091	82	A120512	441	A120650	430	A129100	430	A150976	140	A300047	391
A101092	59	A120513	441	A120655	431	A130441	437	A150979	140	A300049	391
A101100	431	A120514	441	A120655D	431	A130442	437	A151300	174	A300056	392
A101150	431	A120515	441	A120656	431	A150000	410	A151301	174	A300062	392
A101161	432	A120516	441	A120701	78	A150014	406	A1515002	112	A300068	411
A101162	432	A120521	440	A120702	78	A150024	410	A151600	174	A300073	392
A101163	432	A120522	440	A120786	79	A150025	410	A153143	149	A300111	393
A101181	59	A120523	440	A120788	79	A150029	410	A153144	149	A300117	411
A101182	432	A120524	440	A120792	82	A150033	409	A153145	149	A300118	411
A101183	432	A120526	440	A120796	80	A150034	409	A153234	149	A300151	411
A101185	82	A120527	440	A120814	220	A150035	410	A153238	149	A370031	142
A101186	432	A120528	441	A120821	82	A150036	410	A153242	149	A370032	143
A101187	432	A120529	441	A120822	85	A150037	410	A153246	149	A3700331	143
A101190	78	A120531	441	A120823	83	A150038	406	A153255	149	A3700341	143
A101191	432	A120532	441	A120880	78	A150039	409	A153260	149	A370039	143
A101192	432	A120533	441	A120888	107	A150042	406	A153265	149	A370131	144
A101195	432	A120534	441	A120893	107	A1500471	409	A153270	149	A370139	143
A101196	432	A120537	441	A121025	430	A1500510	408	A153280	149	A370254	416
A101197	432	A120538	441	A121040	430	A150062	410	A153440	149	A5	
A101901	129	A120539	441	A121065	430	A150064	409	A153460	149	A500403	224
A101999	129	A120542	440	A121100	430	A150068	410	A162410E	129	A500404	224
A102065	431	A120543	440	A121200	430	A150072	406	A162412E	129	A500405	224
A102100	431	A120544	440	A122020	430	A150098	408	A162810E	129	A500410	433
A102150	431	A120545	440	A122040	430	A150114G	165	A162812E	129	A500467	224
A103065	431	A120546	440	A122065	430	A150118G	165	A162820E	130	A500468	224
A103100	431	A120547	440	A122100	430	A150155	165	A162821E	130	A500510	437
A103150	431	A120548	440	A122200	430	A150183	407	A162823E	130	A500511	437
A105960	62	A120587	439	A123020	430	A150190	407	A162824E	130	A500512	437
A114001	210	A120588	439	A123040	430	A150194	409	A162828	131	A500513	437
A114002	135	A120592	440	A123065	430	A150196	407	A162829	131	A500514	77
A114003	135	A120593	439	A123100	430	A150198	407	A165110	128	A555302	442
A120020	430	A120601	37	A123150	430	A150199	407	A165112	128		
A120040	430	A120602	37	A123200	430	A150214	407	A190009	320		
A120065	430	A120610	430	A124020	430	A150307	132	A190009250	320		
A120101	454	A120615	431	A124065	430	A150407	132	A190011	320		
A120103	430	A120615D	431	A124100	430	A150460V	129	A190011250	320		

§ 1 Generalidades, ámbito de aplicación

- Nuestras condiciones generales de venta («condiciones de venta») se aplican a todos los contratos celebrados a partir del 1 de diciembre de 2025 que tengan como objeto principal la entrega de bienes muebles («mercancía») a compradores cuya dirección comercial principal se encuentre en Alemania. Las obligaciones adicionales asumidas no afectan a la validez de estas condiciones de venta.
- Nuestras condiciones de venta se aplican de forma exclusiva; no reconocemos condiciones del comprador que contradigan o se desvíen de nuestras condiciones de venta o de las disposiciones legales, a menos que hayamos aceptado expresamente su validez por escrito. Nuestro silencio ante las condiciones del comprador no se considerará reconocimiento o aceptación. Nuestras condiciones de venta se aplicarán incluso si, conociendo las condiciones del comprador que sean contrarias o difieran de nuestras condiciones de venta, aceptamos sin reservas el servicio del comprador o prestamos nuestros servicios sin reservas. Nuestras condiciones de venta se aplicarán en lugar de las condiciones del comprador, incluso si estas prevén que nuestra aceptación del pedido se considere una aceptación incondicional de las condiciones, o si realizamos la entrega tras la indicación del comprador de la validez de sus condiciones, a menos que hayamos renunciado expresamente a la validez de nuestras condiciones de venta.
- Nuestras condiciones de venta solo se aplicarán si el comprador es un empresario (artículo 14 del Código Civil alemán), una persona jurídica de derecho público o un patrimonio especial de derecho público.
- Las referencias a la validez de las disposiciones legales solo tienen un significado aclaratorio. Por lo tanto, incluso sin tal aclaración, se aplicarán las disposiciones legales, siempre que no se modifiquen directamente o se excluyan expresamente en estas condiciones de venta.

§ 2 Oferta, celebración del contrato y contenido del contrato

- Nuestras ofertas son sin compromiso y no vinculantes. La celebración del contrato requiere siempre nuestra confirmación por escrito del pedido.
- El pedido de la mercancía por parte del comprador constituye una oferta contractual vinculante. Salvo que se indique lo contrario en el pedido, podemos aceptar esta oferta contractual en un plazo de catorce (14) días tras su recepción mediante nuestra confirmación del pedido.
- El comprador está obligado, incluso antes de la celebración del contrato, a informarnos por escrito si (a) la mercancía que se va a suministrar no está destinada exclusivamente al uso habitual o si el comprador prevé un uso específico, (b) la mercancía se va a utilizar en condiciones inusuales o se va a someter a esfuerzos especiales, (c) la mercancía se utiliza en condiciones que entrañan un riesgo especial para la salud o la seguridad, (d) la mercancía se utiliza fuera de Alemania o se entrega a clientes del comprador con domicilio fuera de Alemania, (e) las declaraciones públicas del fabricante u otros terceros (por ejemplo, mensajes publicitarios) son decisivas para la compra por parte del comprador, o (f) en caso de entregas defectuosas, son previsibles daños típicos del contrato que superan el 200 % del precio de compra neto de la mercancía. Salvo que se acuerde expresamente lo contrario, la mercancía solo debe cumplir las normas aplicables para su uso en Alemania.
- Nuestra información sobre la mercancía (por ejemplo, pesos, dimensiones, valores de uso, capacidad de carga, tolerancias y datos técnicos), así como nuestras representaciones de la misma (por ejemplo, dibujos e ilustraciones) son solo aproximadas, salvo que la idoneidad para el fin previsto en el contrato requiera una correspondencia exacta. No constituyen garantías de calidad ni de durabilidad de los productos que suministramos. Cualquier garantía que debamos asumir en el momento de la celebración del contrato requiere una confirmación expresa por escrito como «garantía».
- Se permiten las desviaciones habituales en el comercio y las desviaciones que se produzcan debido a disposiciones legales o que constituyan mejoras técnicas, así como la sustitución de componentes por piezas equivalentes, siempre que no afecten a la idoneidad para el fin previsto en el contrato. También se permiten los cambios en los modelos, el diseño y los materiales, siempre que no afecten a la idoneidad para el fin previsto en el contrato.
- No estamos obligados a prestar servicios que no figuren en nuestra confirmación de pedido por escrito o en estas condiciones generales de venta. En particular, no estamos obligados a prestar servicios de planificación, a entregar documentos no acordados expresamente, a proporcionar información o a suministrar accesorios, a instalar dispositivos de protección adicionales, a facilitar instrucciones de montaje, a realizar montajes o a asesorar al comprador.
- Con excepción de la aceptación de la mercancía según el artículo 433, apartado 2, del Código Civil alemán (BGB), no se acuerda la aceptación de la mercancía.
- Con la celebración del contrato, no asumimos ningún riesgo de aprovisionamiento en el sentido del artículo 276 del Código Civil alemán (BGB), incluso en caso de obligación de entregar una mercancía determinada solo por su tipo. Además, incluso en caso de obligación de entregar una mercancía determinada solo por su tipo, no estamos obligados en caso de indisponibilidad de la prestación en el sentido del § 3, apartado 7, de las presentes condiciones de venta, a adquirir por otros medios las piezas de suministro necesarias para el cumplimiento del contrato, si los costes asociados a ello nos resultan desfavorables en comparación con los costes de un suministro congruente en el sentido del § 3, apartado 7, de las presentes condiciones de venta y el comprador tampoco está dispuesto a asumir estos costes adicionales. Además, no asumimos ninguna garantía por la mercancía.
- Todos los acuerdos celebrados entre nosotros y el comprador con el fin de ejecutar el presente contrato en el momento de su celebración se consignarán por escrito en el contrato y en las presentes condiciones de venta.
- Nos reservamos todos los derechos de propiedad y de autor sobre las muestras, ilustraciones, dibujos, cálculos y demás documentos que hayamos facilitado o cedido al comprador. Esto se aplica también a los documentos escritos que estén clasificados como «confidenciales». El comprador deberá obtener nuestro consentimiento expreso por escrito antes de transmitirlos a terceros.

§ 3 Entrega, plazo de entrega, rescisión en caso de demora, indemnización por daños y perjuicios en caso de demora

- Salvo que se acuerde otra modalidad de entrega, la entrega se realizará EXW Incoterms® 2020 en la dirección de entrega indicada en nuestra confirmación del pedido o, si en nuestra confirmación del pedido no se indica ninguna dirección de entrega, EXW Franz-Kleine-Straße 28, 33154 Salzkotten/Alemania Incoterms® 2020.
- La transferencia del riesgo se produce con la entrega. Si la entrega se retrasa porque hacemos uso de nuestro derecho de retención como consecuencia de un retraso total o parcial en el pago por parte del comprador, o por cualquier otra razón imputable al comprador, el riesgo se transfiere al comprador a más tardar en la fecha de recepción de la notificación de disponibilidad para el envío y/o la prestación del servicio.
- El inicio del plazo de entrega indicado por nosotros presupone la aclaración de todas las cuestiones técnicas. El cumplimiento de nuestra obligación de entrega presupone además el cumplimiento puntual y adecuado de todas las obligaciones del comprador. Nos reservamos el derecho a invocar la excepción de incumplimiento del contrato.
- Los plazos de entrega acordados no constituyen una operación a plazo fijo.
- Tenemos derecho a realizar entregas y prestaciones parciales dentro de los plazos de entrega acordados o hasta la fecha de entrega acordada, siempre que ello sea razonable para el comprador.
- Si, tras la celebración del contrato, el comprador desea realizar modificaciones en la mercancía, ello dará lugar a una prolongación del plazo de entrega, siempre que aceptemos dichas modificaciones, a lo cual no estamos obligados. En función de la situación del pedido, el plazo de prolongación puede ser superior al tiempo necesario para la mera implementación de las modificaciones solicitadas.
- Si no podemos cumplir los plazos o fechas de entrega vinculantes por motivos ajenos a nuestra responsabilidad (indisponibilidad del servicio), tendremos derecho a aplazar el servicio durante el tiempo que dure el impedimento e informaremos de ello al comprador sin demora, comunicándole al mismo tiempo el nuevo plazo o fecha de entrega previstos. Si el servicio tampoco está disponible dentro del nuevo plazo de entrega o en la nueva fecha de entrega por motivos ajenos a nuestra responsabilidad, tendremos derecho a rescindir el contrato total o parcialmente; reembolsaremos inmediatamente cualquier contraprestación ya realizada por el comprador. Se considerará caso de indisponibilidad del servicio en este sentido, en particular, la situación en la que, a pesar de haber realizado el aprovisionamiento adecuado (es decir, a pesar del acuerdo contractual con nuestro proveedor, con el que se ha acordado que la calidad y el plazo de prestación del servicio se cumplirán de conformidad con el contrato), nuestro proveedor no nos suministra a tiempo por motivos ajenos a nuestra responsabilidad. calidad y el plazo de prestación del comprador se pueda cumplir de conformidad con el contrato), nuestro proveedor no nos suministra a tiempo por motivos ajenos a nuestra voluntad. También se considera un caso de indisponibilidad del servicio en este sentido los casos de fuerza mayor de duración considerable (es decir, con una duración superior a 14 días naturales). Se equiparan a casos de fuerza mayor los conflictos bélicos, las huelgas, cierres patronales, intervenciones administrativas, escasez de energía y materias primas por causas ajenas a nuestra voluntad, cuellos de botella u obstáculos en el transporte por causas ajenas a nuestra voluntad, impedimentos en el funcionamiento por causas ajenas a nuestra voluntad (por ejemplo, por incendio, agua o daños en la maquinaria) y cualquier otro impedimento que, desde un punto de vista objetivo, no haya sido causado por nosotros de forma culposa. El apartado 7 del artículo 3 de las presentes condiciones de venta no se aplicará si hemos asumido un riesgo de aprovisionamiento en el sentido del artículo 276 del Código Civil alemán (BGB).
- Si el comprador incurre en mora en la aceptación o incumple culposamente otras obligaciones de cooperación, tendremos derecho a exigir una indemnización por los daños y perjuicios que nos haya causado, incluidos los posibles gastos adicionales. Quedan reservados otros derechos.

- El comprador solo tendrá derecho a rescindir el contrato por retraso en la entrega y/o por falta de entrega si hemos incurrido en mora en el cumplimiento de nuestras obligaciones principales o hemos incumplido de otro modo de manera significativa las obligaciones establecidas en el contrato y si somos responsables de la mora o del incumplimiento. Para que se produzca el retraso, sin perjuicio de otras disposiciones legales, siempre será necesario, incluso si el plazo de prestación está fijado por calendario, que se nos envíe una solicitud por escrito para que prestemos nuestro servicio en un plazo razonable. Por lo demás, se aplicarán las disposiciones legales para la entrada en vigor del retraso.
- Si, de acuerdo con los requisitos legales y teniendo en cuenta las disposiciones establecidas en estas condiciones de venta, incurrimos en demora en la entrega y el comprador tiene derecho a reclamarnos una indemnización por daños y perjuicios por dicha demora, nuestra responsabilidad por cada semana completa de demora se limitará al 0,5 % del precio neto acordado con el comprador por la mercancía no entregada o entregada con retraso, pero como máximo al 5 % del precio neto acordado con el comprador por la mercancía no entregada o entregada con retraso. No se verán afectadas las reclamaciones (a) por incumplimiento doloso del contrato, (b) por incumplimiento intencionado y por negligencia grave del contrato, (c) por asumir un riesgo de adquisición en el sentido del artículo 276 del Código Civil alemán (BGB), (d) por lesiones a la vida, la integridad física y la salud, así como (e) en caso de responsabilidad según la Ley de responsabilidad por productos defectuosos.
- En la medida en que, por excepción al § 3, apartado 1, de las presentes condiciones de venta, asumamos el riesgo del transporte, el comprador estará obligado a notificar al transportista cualquier pérdida o daño visible en el exterior de la mercancía transportada, a más tardar en el momento de la entrega por parte del transportista, indicando de forma suficientemente clara la pérdida o el daño. Si la pérdida o el daño no son visibles externamente, se deberán notificar al transportista a más tardar en un plazo de siete (7) días tras la entrega, indicando de forma suficientemente clara la pérdida o el daño. La notificación deberá realizarse por escrito. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 5, apartados 4 a 6, de las presentes condiciones de venta, el comprador está obligado a enviarnos inmediatamente una copia de dicha notificación.

§ 4 Precios, condiciones de pago y demora en el pago

- Salvo que se indique lo contrario en nuestra confirmación del pedido, nuestros precios se entienden EXW Incoterms® 2020, incluido el embalaje.
- El comprador está obligado a pagar el precio total de compra, así como otros gastos adicionales acordados, sin descuento, en la fecha acordada o, si no se ha acordado ninguna, al emitirse la factura, en la cuenta que le indiquemos, sin gastos ni comisiones. La recepción del pago en nuestra cuenta es determinante para la puntualidad del mismo. El precio acordado cubre exclusivamente los servicios que nos corresponden, excluyendo el embalaje. El impuesto sobre el valor añadido legal se indica por separado y debe ser abonado adicionalmente por el comprador.
- En caso de demora en el pago se aplicarán las disposiciones legales. Durante la demora, el precio de compra devengará intereses al tipo de interés de demora legal vigente en cada caso. Nos reservamos el derecho a reclamar daños y perjuicios adicionales por demora. Frente a los comerciantes, nuestro derecho al interés comercial por vencimiento según el artículo 353 del Código Mercantil alemán (HGB) no se verá afectado.
- El comprador solo tendrá derecho a compensación y retención si sus contrademandas son legalmente válidas, indiscutibles o reconocidas por nosotros, o si se basan en la misma relación contractual.
- Si el comprador no paga las facturas vencidas, excede los plazos de pago concedidos o su situación financiera empeora después de la celebración del contrato, o si después de la celebración del contrato recibimos información que pone en duda la solvencia o la capacidad crediticia del comprador, tendremos derecho a (a) exigir el pago de la totalidad de la deuda restante del comprador y, modificando los acuerdos alcanzados, exigir el pago por adelantado o la prestación de una garantía, (b) exigir el pago inmediato de todas nuestras reclamaciones basadas en la misma relación jurídica tras la entrega, y (c) invocar la excepción de incertidumbre según el artículo 321 del Código Civil alemán (BGB).

§ 5 Derechos del comprador en caso de defectos

- Salvo que se disponga lo contrario a continuación, se aplicarán las disposiciones legales a los derechos del comprador en caso de defectos materiales y jurídicos (incluidas las entregas incorrectas o incompletas, así como el montaje inadecuado y/o las instrucciones de montaje defectuosas). En todos los casos, incluso si no se menciona por separado a continuación, no se verán afectadas las disposiciones legales
 - si la mercancía sin procesar se vende a un consumidor al final de la cadena de suministro, incluso si el consumidor la ha procesado posteriormente (recurso del proveedor según el artículo 478 del Código Civil alemán); sin embargo, las disposiciones del artículo 478 del Código Civil alemán no se aplicarán si (a) la mercancía defectuosa ha sido procesada posteriormente por el comprador u otro empresario, por ejemplo, mediante su instalación en otro producto; si (b) el comprador u otro empresario mezcla, une o combina la mercancía defectuosa con otros objetos; o si (c) la mercancía vendida por nosotros no se adquiere en virtud de un contrato de compraventa.
 - Según el artículo 439, apartados 2 y 3, del Código Civil alemán (BGB) (reembolso de los gastos necesarios para el cumplimiento posterior), así como los gastos según el artículo 439, apartado 6, frase 2, del Código Civil alemán (BGB), siempre que la mercancía vendida por nosotros sea un artículo de nueva fabricación, a menos que la reclamación haya prescrito de conformidad con las presentes condiciones de venta.
 - Según el artículo 445a del Código Civil alemán (BGB) (recurso del comprador contra nosotros en caso de que, en relación con su cliente, tenga que asumir gastos en el marco del cumplimiento posterior según el artículo 439, apartados 2 y/o 3 y/o 6, frase 2, del Código Civil alemán (BGB) y/o el artículo 475, apartado 4, del BGB y/o por incumplimiento de la obligación de actualización según el artículo 475b, apartado 4, del BGB), salvo que la reclamación haya prescrito de conformidad con las presentes condiciones de venta.
 - Según el artículo 327u del Código Civil alemán (BGB).
- La mercancía presenta defectos materiales si, en el momento de la transferencia del riesgo, no cumple los requisitos subjetivos del artículo 434, apartado 2, del Código Civil alemán (BGB), los requisitos objetivos del artículo 434, apartado 3, del BGB o los requisitos de montaje del artículo 434, apartado 4, del BGB. Las especificaciones indicadas en nuestra confirmación del pedido, junto con los acuerdos sobre las características incluidos en estas condiciones de venta, reflejan de forma concluyente las características acordadas. Solo se acuerdan los accesorios y las instrucciones (incluidas las instrucciones de montaje e instalación) que se mencionan expresamente en nuestra confirmación del pedido. Las declaraciones públicas del fabricante u otros terceros (por ejemplo, declaraciones publicitarias) que el comprador no nos haya señalado como decisivas para la compra no constituyen un defecto material. No se considerará que la mercancía presenta defectos materiales si los fallos de funcionamiento o las desviaciones se deben a proveedores, diseños u otras instrucciones especificadas por el comprador y nosotros no tenemos conocimiento positivo de dichos fallos de funcionamiento o desviaciones.
- La mercancía solo presenta defectos jurídicos si, en el momento de la transferencia del riesgo, no está libre de derechos exigibles en Alemania. Sin embargo, si en el momento de la transferencia del riesgo la mercancía no está libre de derechos exigibles en Alemania y esto se debe a instrucciones del comprador, no se considerará que existe un defecto jurídico, como excepción a lo dispuesto en el artículo 5, apartado 3, frase 1.
- Las reclamaciones por defectos del comprador presuponen que este ha cumplido debidamente con sus obligaciones de reclamación según los artículos 377 y 381 del Código Mercantil alemán (HGB), teniendo en cuenta las disposiciones contenidas en estas condiciones de venta.
- El comprador deberá notificarnos por escrito los defectos materiales evidentes inmediatamente, a más tardar en un plazo de siete (7) días naturales tras la entrega de la mercancía. El comprador también está obligado a examinar la mercancía inmediatamente después de la entrega. El comprador deberá notificarnos por escrito los defectos materiales que se detecten mediante un examen adecuado inmediatamente después de haberlos detectado o de haberlos podido detectar. Los defectos materiales ocultos deberán reclamarse inmediatamente después de su descubrimiento. A modo de aclaración, se establece que la inspección no es un requisito previo necesario para la reclamación. Además, en el caso de los materiales de construcción y otras mercancías destinadas a la instalación o a otros procesos de transformación, el comprador está obligado a garantizar que se realice una inspección para detectar defectos materiales inmediatamente antes del procesamiento.
- La notificación deberá dirigirse por escrito y directamente a nosotros. Deberá estar redactada con tal precisión que podamos tomar medidas correctivas sin necesidad de realizar más consultas al comprador y garantizar nuestros derechos de recurso frente a nuestros proveedores. Por lo demás, la reclamación deberá cumplir con las disposiciones legales. Nuestros empleados no están autorizados a aceptar notificaciones de defectos fuera de nuestras oficinas ni a realizar declaraciones sobre la garantía.
- En caso de que exista un defecto material en la mercancía que haya sido notificado a tiempo, estaremos obligados, a nuestra discreción, a subsanar el defecto o a suministrar un nuevo producto sin defectos. Nuestro derecho a denegar la subsanación en las condiciones legales no se verá afectado. La subsanación podrá realizarse, a nuestra discreción, en nuestra sede o en el lugar de uso de la mercancía. No asumiremos los gastos derivados del traslado de la mercancía a un lugar distinto del establecimiento del comprador, a menos que este no nos haya indicado por escrito en su pedido, antes de la celebración del contrato, que la mercancía se trasladará a un lugar distinto de su establecimiento y nosotros lo hayamos aceptado expresamente. En caso de entrega de sustitución, el comprador deberá devolvernos el artículo defectuoso de acuerdo con las disposiciones legales. La subsanación no incluye ni el desmontaje del artículo defectuoso ni su nueva instalación, si inicialmente no estábamos obligados a instalarlo. Tenemos derecho a condicionar el cumplimiento posterior debido al pago del precio de compra por parte del comprador. No obstante, el comprador tiene derecho a retener una parte del precio de compra proporcional al defecto.

(8) Si la mercancía que vendemos es un artículo de nueva fabricación, sin renunciar a las disposiciones legales y a las contenidas en estas condiciones de venta, en particular sin renunciar a la objeción de desproporción según el artículo 439, apartado 4, del Código Civil alemán (BGB), y en el marco del cumplimiento posterior, a reembolsar al comprador los gastos necesarios para la retirada de la mercancía defectuosa y la instalación o el montaje de la mercancía reparada o entregada sin defectos, siempre que el comprador haya instalado o montado la mercancía defectuosa en otro objeto de acuerdo con su naturaleza y finalidad de uso.

(9) Si la reparación o la sustitución adecuadas no se realizan dentro del plazo razonable fijado por el comprador, este tendrá derecho, de conformidad con las disposiciones legales, a exigir la rescisión del contrato o una reducción del precio. No será necesario fijar un plazo si las disposiciones legales no lo exigen. Este será el caso, entre otros, si la reparación ha fracasado. Una reparación se considerará fallida, en relación con el defecto concreto, tras el tercer intento fallido, salvo que se desprenda lo contrario, en particular, del tipo de defecto o de otras circunstancias.

(10) En la medida en que el comprador haya sufrido daños o haya realizado gastos inútiles debido a un defecto en los productos suministrados por nosotros, se aplicarán adicionalmente las disposiciones del artículo 6 de las presentes condiciones de venta. Sin embargo, en el caso de la entrega de mercancías usadas, no nos hacemos responsables de los daños y perjuicios ni de los gastos, salvo en los casos previstos en el § 6, apartado 2 b) y en el § 6, apartado 5 de las presentes condiciones de venta. En su lugar, en caso de entrega de mercancías usadas, los derechos de garantía del comprador (es decir, los derechos del comprador por incumplimiento de obligaciones en forma de entrega de mercancías defectuosas) se limitarán a los recursos legales mencionados en el § 5, apartado 7, y en el § 5, apartado 9, de las presentes condiciones de venta.

(11) Con excepción de los casos regulados en el § 5, apartado 12, de las presentes condiciones de venta, cualquier reclamación del comprador por la entrega de mercancía nueva defectuosa prescribirá a los dos (2) años del inicio del plazo de prescripción legal y, en el caso de mercancía usada defectuosa, a un (1) año del inicio del plazo de prescripción legal. La suspensión de la prescripción prevista en el § 327u del BGB y en el § 445b, apartado 2, del BGB (prescripción de los derechos de recurso en la cadena de suministro) no se verá afectada en ningún caso.

(12) No obstante lo dispuesto en el artículo 5, apartado 11, de las presentes condiciones de venta, se aplicarán los plazos de garantía legales

- para las reclamaciones según el artículo 438, apartado 1, n.º 1, del Código Civil alemán (BGB) (reclamaciones cuando el defecto consiste en un derecho real de un tercero, por el que se puede exigir la entrega del objeto de compra, o en otro derecho inscrito en el registro de la propiedad);

- si la mercancía es un objeto de nueva fabricación que se trata de una obra y/o de un objeto que se ha utilizado para una obra de acuerdo con su uso habitual y que ha causado su defectuosidad;

- si las reclamaciones del comprador se basan en un incumplimiento contractual intencionado y/o por negligencia grave;

- en caso de ocultación dolosa de un defecto;

- en caso de asunción de una garantía por la calidad de la mercancía;

- en caso de asunción de un riesgo de aprovisionamiento en el sentido del artículo 276 del Código Civil alemán (BGB);

- por reclamaciones por lesiones a la vida, la integridad física y/o la salud;

- por reclamaciones en virtud de la Ley de responsabilidad por productos defectuosos.

Las disposiciones anteriores no implican una inversión de la carga de la prueba.

(13) La sustitución o reparación no da lugar a nuevos plazos de prescripción.

(14) Sin perjuicio de otras disposiciones legales, la suspensión de la prescripción también finalizará si las negociaciones suspensivas no continúan durante cuatro (4) semanas. El reinicio de la suspensión de la prescripción de las reclamaciones del comprador requiere en todo caso nuestra confirmación expresa por escrito.

§ 6 Responsabilidad por daños y gastos

(1) Nuestra responsabilidad por daños y gastos se rige, además de por las disposiciones anteriores del § 5 de estas condiciones de venta, por las siguientes disposiciones. Sin perjuicio de la prescripción según el § 5, apartado 11, en relación con el § 5, apartado 12, de estas condiciones de venta, en todos los casos, incluso si no se menciona por separado a continuación, no se verán afectadas las disposiciones legales

- según el § 327u del Código Civil alemán (BGB);

- según el § 445a del Código Civil alemán (BGB) (recurso del comprador contra nosotros en caso de que tenga que asumir gastos en relación con su cliente en el marco del cumplimiento posterior según el § 439, apartado 2 y/o apartado 3 y/o apartado 6, frase 2 del Código Civil alemán (BGB) y/o el § 475, apartado 4, del BGB y/o por incumplimiento de la obligación de actualización según el artículo 475b, apartado 4, del BGB);

- según el artículo 478 del Código Civil alemán (BGB) (disposiciones especiales para el recurso del empresario en caso de compra de bienes de consumo), salvo que (a) la mercancía defectuosa haya sido transformada por el comprador u otro empresario, por ejemplo, mediante su incorporación a otro producto; (b) la mercancía defectuosa ha sido mezclada, unida o combinada con otros objetos por el comprador u otro empresario; o (c) la mercancía vendida por nosotros no ha sido adquirida por el consumidor en virtud de un contrato de compraventa; así como

- nuestra obligación de asumir los gastos necesarios para el cumplimiento posterior según el artículo 439, apartado 2 y/o apartado 3 del BGB, así como los gastos según el artículo 439, apartado 6, frase 2 del BGB, siempre que la mercancía vendida por nosotros sea un artículo de nueva fabricación, en cuyo caso tal reclamación presupone que el derecho de cumplimiento posterior según el artículo 439, apartado 1, del Código Civil alemán (BGB) no haya prescrito de conformidad con las presentes condiciones de venta.

(2) Nuestra responsabilidad por daños o gastos inútiles del comprador solo se aplicará si el daño o los gastos inútiles

a) se hayan causado por el incumplimiento culposo de una obligación cuyo cumplimiento es imprescindible para la correcta ejecución del contrato y en cuyo cumplimiento puede confiar regularmente el comprador (obligación contractual esencial), o b) se deben a un incumplimiento culposo por negligencia grave o dolo.

(3) Si, de conformidad con el artículo 6, apartado 2, letra a), de las presentes condiciones de venta, somos responsables del incumplimiento de una obligación contractual esencial, nuestra responsabilidad por daños y perjuicios se limitará a los daños previsibles y típicos en el momento de la celebración del contrato. Sin embargo, si el incumplimiento de la obligación contractual esencial se produce en relación con la entrega de la mercancía, por ejemplo, en forma de entrega de mercancía defectuosa, nuestra responsabilidad por daños y perjuicios se limitará al 200 % del precio de compra neto acordado con el comprador para la mercancía en cuestión, siempre que este sea inferior a los daños previsibles y típicos en el momento de la celebración del contrato. Para los daños por demora se aplica el § 3, apartado 10, de las presentes condiciones de venta.

(4) Las limitaciones de responsabilidad mencionadas anteriormente en el § 6, apartados 2 a 3, de las presentes condiciones de venta no se aplicarán a la responsabilidad (a) según la Ley de responsabilidad por productos defectuosos, (b) por la asunción de una garantía sobre la calidad de la mercancía, (c) por la asunción de un riesgo de aprovisionamiento en el sentido del § 276 del Código Civil alemán (BGB), (d) por el ocultamiento doloso de un defecto, (e) por daños derivados de lesiones culposas a la vida, la integridad física o la salud, así como (f) por daños basados en un incumplimiento grave por negligencia o dolo.

(5) Queda excluida la responsabilidad (a) según la Ley de responsabilidad por productos defectuosos, (b) por la asunción de una garantía sobre la calidad de la mercancía, (c) por la asunción de un riesgo de aprovisionamiento en el sentido del artículo 276 del Código Civil alemán (BGB), (d) por el ocultamiento doloso de un defecto, (e) por daños derivados de lesiones culposas a la vida, la integridad física o la salud, así como (f) por daños que se basen en un incumplimiento grave por negligencia o dolo de las obligaciones, se excluye la obligación de indemnizar por daños y perjuicios derivados de la entrega de mercancías usadas.

(6) La obligación del comprador de minimizar los daños según el artículo 254 del Código Civil alemán (BGB) no se ve afectada. Cualquier acuerdo del comprador con sus clientes que agrave la responsabilidad legal del comprador en su perjuicio constituye un incumplimiento de esta obligación de minimizar los daños y, en la medida en que se haya agravado la responsabilidad legal del comprador en su perjuicio, da lugar a la exclusión de cualquier reclamación de indemnización contra nosotros.

(7) En caso de incumplimiento de las obligaciones contractuales y/o precontractuales del comprador, estaremos obligados a indemnizar por daños y perjuicios exclusivamente de conformidad con las disposiciones de las presentes condiciones de venta. Queda excluido cualquier recurso a bases de reclamación concurrentes, por ejemplo, culpa en la celebración del contrato de conformidad con el artículo 311, apartado 3, del Código Civil alemán (BGB), incumplimiento positivo del contrato de conformidad con el artículo 280 del BGB o reclamaciones por delitos de conformidad con el artículo 823 del BGB. En la medida en que nuestra responsabilidad por daños y perjuicios esté excluida o limitada, esto se aplicará igualmente a la responsabilidad personal de nuestros órganos, empleados, trabajadores, representantes y auxiliares ejecutivos.

(8) Las disposiciones anteriores del § 6 de estas condiciones de venta se aplican con sujeción a

- § 327u del Código Civil alemán (BGB);

- el artículo 445a del BGB (recurso del comprador contra nosotros en caso de que, en relación con su cliente, tenga que incurrir en gastos en el marco del cumplimiento posterior según el artículo 439, apartado 2 y/o apartado 3 y/o apartado 6, frase 2, del BGB y/o el artículo 475, apartado 4, del BGB y/o por incumplimiento de la obligación de actualización según el § 475b, apartado 4, del BGB);

- § 478 del Código Civil alemán (BGB) (disposiciones especiales para el recurso del empresario en caso de compra de bienes de consumo; sin embargo, las disposiciones del § 478 del Código Civil alemán (BGB) no se aplicarán si (a) la mercancía defectuosa ha sido transformada por el comprador u otro empresario, por ejemplo, mediante su incorporación a otro producto; si (b) la mercancía defectuosa ha sido mezclada, unida de forma permanente o combinada con otros objetos por el comprador u otro empresario; o si (c) la mercancía vendida por nosotros no se adquiere en virtud de un contrato de compraventa); así como con sujeción a

los gastos que debamos asumir con el fin de cumplir posteriormente según el artículo 439, apartados 2 y/o 3, del Código Civil alemán (BGB), así como los gastos según el artículo 439, apartado 6, frase 2, del Código Civil alemán (BGB), siempre que la mercancía vendida por nosotros sea un artículo de nueva fabricación.

también para las reclamaciones del comprador por el reembolso de gastos.

(9) No asumimos ninguna obligación contractual de exención frente al comprador. A petición del comprador y en lugar de un pago al comprador, solo estamos obligados a eximir al comprador de las reclamaciones de terceros en la medida en que el comprador tuviera derecho a reclamar una indemnización por daños y perjuicios sobre la base de las disposiciones establecidas en las presentes condiciones generales de venta.

§ 7 Reserva de propiedad

(1) Nos reservamos la propiedad de los productos vendidos hasta el pago completo de todas nuestras reclamaciones actuales y futuras derivadas del contrato (reclamaciones garantizadas). Si el comprador no ha pagado por adelantado o se trata de una transacción en efectivo en el sentido del § 142 InsO (Ley de Insolvencia), nos reservamos la propiedad de los productos vendidos también para todas las deudas presentes y futuras (deudas garantizadas) derivadas de la relación comercial en curso.

(2) Las mercancías sujetas a reserva de propiedad no podrán ser pignoradas a terceros ni cedidas en garantía antes del pago completo de las deudas garantizadas. El comprador deberá informarnos inmediatamente por escrito si se presenta una solicitud de apertura de un procedimiento de insolvencia o si terceros acceden a las mercancías que nos pertenecen.

(3) En caso de incumplimiento del contrato por parte del comprador, en particular en caso de impago del precio de compra vendido, tendremos derecho a rescindir el contrato de conformidad con las disposiciones legales y a exigir la devolución de la mercancía en virtud de la reserva de propiedad.

(4) Si el comprador transforma las mercancías sujetas a reserva de propiedad en el curso normal de sus actividades comerciales, la reserva de propiedad se extenderá a los productos resultantes de la transformación, mezcla o combinación de nuestras mercancías por su valor total, considerándonos nosotros como fabricantes. Si tras el procesamiento, la mezcla o la combinación con mercancías subsiste un derecho de propiedad de terceros, adquiriremos la copropiedad en proporción al valor facturado de las mercancías procesadas, mezcladas o combinadas. Por lo demás, se aplicará al producto resultante lo mismo que a la mercancía entregada bajo reserva de propiedad.

(5) Si el comprador revende los productos sujetos a reserva de propiedad en el curso normal de sus actividades comerciales, el comprador nos cede desde este momento, a título de garantía, el crédito resultante frente al adquirente, en caso de copropiedad del vendedor sobre los productos sujetos a reserva de propiedad, proporcionalmente a la cuota de copropiedad. Lo mismo se aplica a otras reclamaciones que sustituyan a la mercancía sujeta a reserva de propiedad o que surjan de otro modo en relación con la mercancía sujeta a reserva de propiedad, como, por ejemplo, reclamaciones de seguros o reclamaciones por actos ilícitos en caso de pérdida o destrucción. Aceptamos la cesión. Autorizamos al comprador de forma revocable a cobrar en su propio nombre las reclamaciones que nos haya cedido. Tenemos derecho a revocar esta autorización de cobro si el comprador se encuentra en mora, si el comprador no cumple con sus obligaciones de pago frente a nosotros o si hemos hecho uso de nuestro derecho según el § 7, apartado 3, de estas condiciones de venta.

(6) Si el valor realizable de las garantías supera nuestras reclamaciones en más de un 10 %, liberaremos las garantías a nuestra discreción a petición del comprador.

§ 8 Rescisión

Además de las disposiciones del § 3, apartado 7, de las presentes condiciones de venta y sin perjuicio de las disposiciones legales, tendremos derecho a rescindir el contrato si la ejecución del mismo está o pasa a estar prohibida por la ley. El comprador no tendrá derecho a reclamar daños y perjuicios ni el reembolso de los gastos como consecuencia de la rescisión, salvo que seamos responsables de las circunstancias que nos hayan dado derecho a rescindir el contrato.

§ 9 Lugar de cumplimiento, elección del derecho aplicable y jurisdicción competente

(1) El lugar de entrega se deriva del § 3, apartado 1, de las presentes condiciones de venta. El lugar de pago y de cumplimiento de todas las demás obligaciones derivadas del contrato con el comprador es Franz-Kleine-Straße 28, 33154 Salzkotten/Alemania. Estas disposiciones también se aplicarán si se deben revertir los servicios prestados. No obstante, nos reservamos el derecho a realizar el cumplimiento posterior en el lugar donde se encuentren las mercancías.

(2) Las presentes condiciones de venta y la relación contractual entre nosotros y el comprador se rigen por la legislación de la República Federal de Alemania, con exclusión de la Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías.

(3) Si el cliente es un comerciante en el sentido del Código de Comercio, una persona jurídica de derecho público o un patrimonio especial de derecho público, los tribunales estatales competentes para 33154 Salzkotten/Alemania serán los únicos competentes para resolver los litigios derivados del contrato. No obstante, en todos los casos también tendremos derecho a interponer una demanda en el foro general del comprador. Las disposiciones legales prioritarias, en particular las relativas a la competencia exclusiva, no se verán afectadas.

§ 10 Otros

(1) Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 354a del Código de Comercio alemán (HGB), el comprador no estará autorizado a ceder a terceros los derechos que le correspondan frente a nosotros en virtud del contrato celebrado y de las presentes condiciones de venta sin nuestro consentimiento previo por escrito.

(2) En caso de reventa de la mercancía y de realización de este tipo de transacciones, el comprador deberá respetar y cumplir todas las disposiciones de la legislación sobre comercio exterior, incluidas las disposiciones estadounidenses de control de (re) exportación.

(3) No obstante lo dispuesto en el artículo 15, apartado 1, de la Ley alemana de envases (VerpackungsG), solo aceptaremos la devolución de los envases mencionados en dicho artículo en nuestra sede social, siempre que el comprador no devuelva los envases mencionados inmediatamente después de la entrega en el lugar de entrega de los envases y con la antelación suficiente para que ni nosotros ni los terceros que hayamos encargado no tengamos que esperar.

(4) Para cumplir con la forma escrita, no es necesaria ni una firma manuscrita ni una firma electrónica. Las comunicaciones por fax o correo electrónico, así como otras formas de texto según el artículo 126b del Código Civil alemán (BGB), satisfacen la forma escrita en el sentido de estas condiciones de venta.

(5) Los datos personales necesarios para la tramitación de la transacción se almacenarán y tratarán de forma confidencial, de conformidad con las disposiciones vigentes en materia de protección de datos.

Fecha: noviembre de 2025



Bartscher

▲ ▼

❄️ ❄️ °C

8:02

☀️

SET

SF-102





Bartscher
desde 1876

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Alemania

